

Momentos históricos en el surf femenino: la exhibición en Teahupo'o

Hace dos años, cuando se le preguntó sobre el avance hacia la igualdad de género en el surf, la australiana Tyler Wright le dijo al New York Times que "se necesitan muchos pequeños y minúsculos cambios para que realmente suceda el progreso". Pero a veces, esos pasos incrementales culminan en un momento decisivo. El cambio, parafraseando a Ernest Hemingway, puede ocurrir gradualmente y luego de repente, todo a la vez.

Esta semana, llegó ese momento para el surf femenino. En una marejada de ocho a 10 pies en Teahupo'o, Tahití, considerada una de las olas más temibles del mundo, las mejores surfistas femeninas ofrecieron un espectáculo impresionante. "Teahupo'o es para las mujeres después de todo", exclamó la ganadora del evento, Vahine Fierro, después de uno de los días más emocionantes de competición en la historia del surf.

La Liga Mundial de Surf (WSL) ha estado en un camino hacia la igualdad de género en los últimos años, deshaciéndose de su reputación como deporte lleno de sexismo. En 2024, la entidad rectora anunció un premio igualitario para todos los eventos controlados por la WSL. En 2024, el deporte pasó a un circuito mundial integrado, lo que significa que los hombres y las mujeres compiten en el mismo lugar, en la misma ventana de competencia, en cada evento (anteriormente había algunos eventos conjuntos y algunos eventos distintos).

[7games aplicativo de aplicativo](#)

Este cambio ha sido más notable en las olas de consecuencia - olas pesadas, quebradas sobre arrecifes poco profundos - que durante mucho tiempo albergaron competencias masculinas mientras las mujeres surfearon en otro lugar. La falta de oportunidades de competencia en tales olas significó que las mejores surfistas femeninas entrenaran con menos frecuencia en esas olas y tuvieran menos oportunidades de demostrar su maestría en el tubo.

Un ataque fatal de tiburón cambió eso. Anteriormente, durante la etapa hawaiana de la WSL, los hombres surfearon en Pipeline - considerada junto con Teahupo'o como una de las olas más notorias - mientras que las mujeres surfearon en Maui. Pero al comienzo de la temporada 2024-21, un ataque de tiburón en el sitio de competencia de las mujeres significó que no pudieran terminar la competencia en esa ola. La directora de competencias de la WSL, la australiana Jessi Miley-Dyer, ofreció una alternativa: las mujeres podían terminar en Pipeline en su lugar.

Después de una reunión entre los surfistas, el grupo decidió seguir adelante con el cambio. "Es uno al que miraremos hacia atrás como el que cambió el rumbo del deporte", reflexionó más tarde Miley-Dyer. "Todos nos fuimos de esa reunión sabiendo que cambiaría el surfing femenino para siempre."

Si el cambio a Pipeline fue un momento destacado en el camino hacia la igualdad de género en el surf, los fuegos artificiales de Tahití el jueves marcaron el siguiente. Teahupo'o es un lugar casi espiritual para el surf mundial, "el final del camino", una ola icónica y aterradora. Tahití ha albergado una etapa de la WSL durante décadas, y en el pasado las mujeres compitieron allí de vez en cuando.

[7games aplicativo de aplicativo](#)

Pero se

La obsesión de los fanáticos por "The Bear": del abrigo de Carmy a los libros de cocina australianos

Desde el estreno de "The Bear" en 2024, la serie ha generado un nivel de obsesión entre los fanáticos. El interés por la chaqueta a cuadros de Carmy de la primera temporada llevó a la reactivación de un diseño discontinuado, y la canción de Trent Reznor y Atticus Ross de la tercera temporada desató un aumento en la transmisión de un álbum poco conocido de Nine Inch Nails.

Luego está la comida, que ha llevado a los fanáticos a intentar la tortilla de papas de Sydney y el pastel de chocolate de Marcus. Y para los espectadores perspicaces, hay libros de cocina que aparecen a lo largo de la serie: junto a títulos influyentes de René Redzepi y Julia Child, hay una serie de libros de cocina australianos que han encontrado su lugar en el apartamento de Carmy y los estantes de su restaurante.

Libros de cocina australianos en "The Bear": una elección intencional

La presencia de títulos australianos en una serie de televisión estadounidense sobre un chef en busca de la grandeza culinaria no es casualidad, dice Eric Frankel, decorador del set de "The Bear".

“Desde mis primeras conversaciones con Chris Storer cuando comenzamos a diseñar el programa, fue muy importante mostrarse cookbooks de todo el mundo”, dijo Frankel. “Él me proporcionó una lista de libros que realmente quería tener y luego pasé semanas investigando más.”

Libro de cocina	Chef/Autor	Temporada
Quay: Food Inspired by Nature	Peter Gilmore	Temporada 1
Organum	Peter Gilmore	Temporada 1 y 3
The Complete Asian Cookbook: China	Charmaine Solomon	Temporada 1
Sweet: Desserts from London's Yotam Ottolenghi and Melbourne-raised chef Helen Goh	Yotam Ottolenghi y Helen Goh	Temporada 1
More Fish, More Veg	Tom Walton	Temporada 1
Africola	Duncan Welgemoed	Temporada 1
The Whole Fish Cookbook	Josh Niland	Sin especificar
Classic Thai Cuisine	David Thompson	Sin especificar
English Seafood Cookery	Rick Stein	Sin especificar

Una colección enciclopédica y de alcance global reflejaría adecuadamente la obsesión gastronómica de Carmy, dice Frankel. “Quay y Organum son ambos libros icónicos”, dice. “No solo estaban en [su] apartamento, sino que también los filtramos en el restaurante como una biblioteca para el personal.”

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: tr betboo giri

Palavras-chave: tr betboo giri - symphonyinn.com

Data de lançamento de: 2024-09-08