

# bônus de Grátis - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: bônus de Grátis

---

## Sylvinho e a Albania: "Nunca me mantengo tranquilo"

"Nunca me mantengo tranquilo", afirma Sylvinho a la mitad de una tarde que, de la mejor manera posible, corrobora su punto. "Los jugadores lo saben, la federación lo sabe, el presidente lo sabe. Fiesta de Navidad, fin de año, normalmente se reanuda el trabajo en enero ... pero todo el tiempo solo estoy pensando en cómo podemos seguir. ¿Cómo podemos jugar contra Italia? ¿Cómo podemos jugar contra Croacia? ¿Qué vamos a hacer contra los españoles?"

Es una preocupación justificable, ya que Albania, que Sylvinho llevó a una clasificación sobresaliente para la Eurocopa 2024 el año pasado, debe enfrentarse a los tres en los próximos dos semanas en el grupo más difícil. No podrían haber recibido un golpe más despiadado y causarían ondas de choque si avanzan. "Tienes que encontrar una manera de reducir la distancia entre ellos y nosotros", dice. "¿Cómo? Tienes que trabajar".

Ha habido un trabajo constante. Sylvinho se ha arrojado de cabeza a la tarea desde que, al comienzo del año pasado, acordó asumir el cargo de un equipo nacional que se tambaleaba. El movimiento vino de la nada: había estado en casa con su familia en Oporto cuando Armand Duka, el presidente de la federación de fútbol albanesa, lo llamó y lo invitó a cenar en Milán.

"Pensé: '¿Por qué no?' y" - él aplaude - "aquí estoy". La decisión tuvo que ser sólida porque Sylvinho, conocido por sus días de juego en Arsenal, Barcelona y Manchester City, no había durado mucho en sus dos posiciones anteriores como entrenador. Los períodos en Lyon y Corinthians terminaron abruptamente; un traspás ahora, en un entorno no precisamente conocido por la estabilidad, podría resultar fatal para cualquier ambición adicional.

"Le dije a mi asistente, Doriva: 'Tengo que ser inteligente, no puedo equivocarme, porque si tomo una mala decisión voy a tener problemas'", recuerda. El riesgo se calculó y no había tiempo para las medias tintas. Sylvinho vio poca utilidad en ser el tipo de entrenador internacional que aterriza para partidos y campamentos de entrenamiento; reconoció que, con tanto en juego, solo basarse en Tirana todo el año sería suficiente.

Sylvinho conduce a su equipo de Albania fuera del avión cuando llegan a Dusseldorf para la Eurocopa 2024. [novibet é confiável](#)

Esto significa que tiene un buen agarre de los mejores lugares de la ciudad, ofreciendo detalladas instrucciones a un restaurante italiano favorito durante el camino a su oficina desde uno de los campos en la sede sofisticada de la federación. Se intercambian abrazos con una serie de empleados encontrados por el camino. El calor es palpable. "Tienes que conocer a la gente", dice. "No puedo simplemente aparecer 10 días antes de un juego. El tipo de atmósfera que ves aquí, estoy absolutamente seguro de que se transmite al campo".

Los resultados de Albania bajo Sylvinho sugieren que lo hace. Vio suficiente aliento en su primer partido, una derrota estrecha en Polonia, para creer que la clasificación segura a través del Grupo E podría ser más realista de lo que había imaginado. Los tres meses anteriores habían consistido en gran parte en volar para conocer a tantos jugadores como fuera posible de una lista de alrededor de 50, con el resto de su tiempo dedicado al "laboratorio": una habitación al final del corredor equipada con gráficos, pizarras, pantallas y informes que rastrean la forma de cada posible miembro de la escuadra.

"En Varsovia perdimos 1-0 pero todos los jugadores dijeron después: 'Entrenador, así es'", dice. Albania no perdió otro juego. Contra toda expectativa, terminaron en la cima de un quinteto que también incluía a la República Checa, dando la vuelta a las cabezas con una serie de goles espectaculares y un fútbol de contraataque inteligente. En la Eurocopa 2024, su debut en un gran campeonato, Albania había sido sólida pero no espectacular. Sylvinho moldeó a los albaneses en

un fluido 4-3-3 que sintió que jugaba a sus fortalezas.

"Técnicamente son grandes, tienen algo diferente y pueden mostrarlo en el campo", dice de su equipo. "No están hechos para salir allí y simplemente ser: '4-4-2, no tenemos el balón, no necesitamos hacer nada especial'. Les encanta el lado táctico, comprenden el trabajo duro, pero les encanta tener espacio para crear y tienes que dejar que lo hagan".

Celebraciones salvajes después de que Jasir Asani abriera el marcador en el clasificatorio contra Polonia en Tirana. [novibet é confiável](#)

Un empate espectacular en Praga el último septiembre por Nedim Bajrami fue un ejemplo destacado y, para Sylvinho, infundió un estallido de confianza. "La ventana se abrió para nosotros allí", dice. "Esa fue la clave del: 'Podemos hacerlo'". Victorias resonantes en casa sobre Polonia y la República Checa en frente de estadios llenos, una vez objeto de la imaginación salvaje, siguieron y Albania procedió a asegurar su lugar en Alemania. La investigación de Sylvinho había dado fruto: entre las estrellas destacadas estaba el extremo Jasir Asani, que jugaba en Corea del Sur y nunca había sido convocado antes de los clasificatorios. Asani anotó tres veces, incluido un gol de mente borracha desde 30 yardas contra Polonia.

"Trabajas todos los días, 10 o 12 horas, luego tal vez vas a cenar y ves un juego después", dice Sylvinho. "Aun para mí, ha sido un gran desafío. Pero crees en las tácticas, en el espacio libre para buenos jugadores, en tu sub-21 y en tu generación mayor. Es realmente satisfactorio".

Avanzar con Albania es, piensa, de muchas maneras una hazaña más grande que cualquier cosa que haya hecho como jugador. Esa es una declaración importante dado que ganó dos finales de la Liga de Campeones con Barcelona, comenzando la segunda de ellas contra Manchester United en 2009. Tirana parece una ciudad lejana del Camp Nou, pero ha hecho un esfuerzo consciente por llevar su pasado con liviandad.

"No se puede ser: 'Soy Sylvinho, gané la tripleta en '09, trabajé para [Pep] Guardiola, ahora sé todo'", dice. "Lo que hice antes es importante para mí como fondo y puedo usarlo, pero no puedo llegar aquí y hablar con los jugadores en un nivel diferente. No simplemente caminas al vestuario y dices: 'Liga de Campeones'".

"Una pequeña cosa: al principio, uno de los jugadores me pasó la pelota. 'Veamos cómo pateo el entrenador entonces'. Recogí la pelota con las manos, lo primero que nos enseñan no hacer como niño. Tal vez tenga buena técnica, pero había un mensaje más grande: 'Sí, lo hice, pero ahora tienes que hacerlo porque ya no soy yo. No es mi tiempo, es el tuyo'. Quizás fui importante como jugador, pero ya no lo soy. Tuve que dar un paso atrás, trabajar y educarme".

## **Tips para elevar su asado al siguiente nivel con verduras a la parrilla y salsas especiales**

A veces, en la parrilla, se pasa por alto la sutileza en medio del sizzle de las salchichas y el carbón de las hamburguesas. Sin embargo, solo se necesita una ligera touched adicional para elevar su comida al aire libre en algo verdaderamente especial. Me encanta cocinar a la parrilla, porque esa lengua de llama convierte incluso ingredientes simples en algo mayor que la suma de sus partes. Puede tomar algo tan ordinario como un puerro y transformarlo sobre carbones calientes en un plato que es irreconociblemente delicioso. Por supuesto, también ayuda que luego cubras ese puerro con una rica salsa de pecorino, pero te lo digo, sin esas llamas, no sería lo mismo.

### **Champiñones asados a la parrilla con pesto de rúcula, habanero y limón**

Estos champiñones asados a la parrilla con pesto de rúcula, habanero y limón son una guarnición perfecta y llena de sabor para acompañar salchichas, chuletas de cerdo gruesas o pescado a la parrilla.

**Ingredientes**

**Cantidad**

Champiñones cremini	350g
Rúcula	350-400g
Aceite de sésamo tostado	50ml
Aceitunas rellenas de guindilla	8
Ralladura de limón	1 cucharadita
Queso parmesano rallado	50g

## **Pesto de rúcula, habanero y limón**

Para el pesto, lave y seque la rúcula, luego reserve unas 200 g de hojas para usarlas más tarde. Toque los piñones en una sartén seca a fuego medio hasta que estén ligeramente dorados, luego reserve una parte para usarlos como guarnición más tarde. Agregue las hojas de rúcula reservadas, piñones tostados, ralladura de limón, jugo de limón, ajo, queso parmesano y sal al procesador de alimentos. Mientras el procesador está en funcionamiento, agregue gradualmente el aceite de oliva hasta que la mezcla emulsione en una salsa espesa.

---

### **Informações do documento:**

Autor: [symphonyinn.com](https://symphonyinn.com)

Assunto: bônus de Grátis

Palavras-chave: **bônus de Grátis - [symphonyinn.com](https://symphonyinn.com)**

Data de lançamento de: 2024-07-29