

TimeOut

BARCELONA



20 xefs de BCN que triomfen als fogons

AIXÒ ÉS UN

El Time to Eat Fest reunirà grans xefs i el millor producte català en una festa imprescindible aquest dissabte!



Un esmorzar de forquilla brutal amb Nandu Jubany

Conferències gastronòmiques

Els millors productes catalans



DJs, concerts, tallers i sorpreses!

-€!

Preus populars!



16 plats per llepar-se els dits



Birra, vi, còctels i tallers de maridatge

293€

TE'L PODEM REGALAR
GRÀCIES ALS
NOSTRES ANUNCIANTS

#575

28 DE NOVEMBRE -
4 DE DESEMBRE
2019

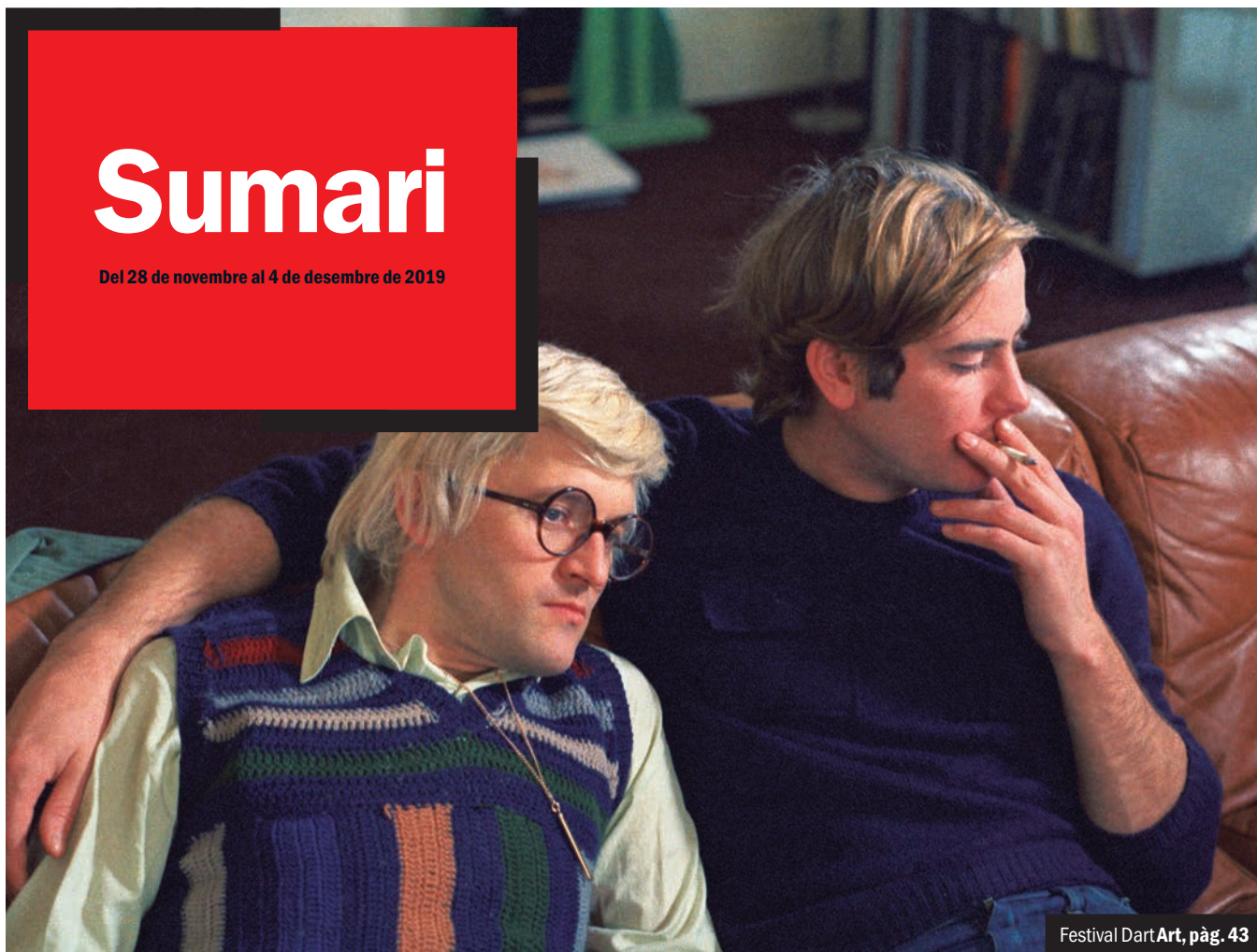


29-30
NOVEMBRE
& **01**
DESEMBRE

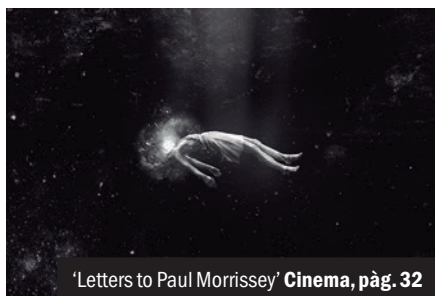


Sumari

Del 28 de novembre al 4 de desembre de 2019



Festival DartArt, pàg. 43



'Letters to Paul Morrissey' Cinema, pàg. 32



'Europa bull' Teatre, pàg. 36



Hijos del Trueno Música, pàg. 40

Reportatges

17. La tria del xef

En Ricard Martín ens fa venir salivera amb els setze plats que els cuiners han creat per al Time to Eat Fest: des d'un lingot de xai fins a un gelat de pa amb xocolata i formatge, passant per unes gyoza amb salsa de calçot i una mousse de torró i compota de poma... Tots amb els productes catalans com a protagonistes!

Seccions

- 04. Ara i aquí
- 26. Coses per fer
- 32. Cinema
- 36. Teatre i Dansa
- 40. Música i Nit
- 43. Art
- 46. Menjar
- 48. Beure
- 50. Tendències

CONVERSA AMB NOSALTRES

 facebook.com/timeoutbcn

 @timeoutbcn

 @timeoutbcn

MIRA AIXÒ!

Per **María José Gómez**



Els ingredients "Com que el producte és bo, sobra la salsa" diu la Maria Junyent (pàg. 8), i no parla de menjar, sinó del llibre *Gent normal*. Marta Orriols empastifa els dits del protagonista en formatge de cabra (pàg. 4). L'Andreu Gomila narra les vicissituds de la vaca búlgara Penka (pàg. 36). Paul Morrissey sentia fascinació per la carn (pàg. 32). I és que tot, també les històries que ens interessen, es basa en una bona matèria primera.

Ara i aquí

Per Andreu Gomila, Maria Junyent i Ricard Martín
timeout.cat/barcelona

Triu de què escriuen Marta Orriols,
Marc Pastor, Irene Solà i Víctor
Recort a @TimeOutBCN

Formatge de cabra

Un relat de Marta Orriols

RENTA LES DUES copes de vi a l'aigüera amb un somriure obligat a la cara. Recorda anit. Recorda l'estómac rebregat de les primeres vegades, els perfums exagerats de l'un i de l'altre que, quan es llepin les pells dins la nit fosca, despertaran les pupil·les gustatives de l'amargor. Avis? Bandera vermella? Massa sexuals per estudiar metàfores i rodeigs. No encara. Amb el regalim d'aigua calenta i la fragilitat del cristall a les mans, recorda. Recorda l'ostentació d'ell durant el sopar, el contraatac d'ella. El comportament més o menys ritualitzat. Com un parell d'aus festejant, procurant l'acoblament. Parlaran de l'obra que hauran vist abans, no des de la sinceritat sinó des de l'ego rònc de qui juga a l'intel·lectual. Són dos cavalls perdedors que encara corren per guanyar-se. Es trepitjaran si cal, es faran caure i s'entrebancaran sense arribar a la línia de meta. Quan sentin el tret de sortida ja hauran fet tard a la possible tendresa, al caliu, a la companyia. L'aigua calenta a les mans i el somriure que es rebrega.



Recorda. Recorda que ell cometrà un error més encara, un de definitiu: mentre ella parli d'altres màscares com la feina, ell mostrarà cert desinterès mal dissimulat, apartarà la vista cap al plat amb les restes d'un sopar antagònic i passarà el dit índex per la meitat de la rodella de formatge de ruc tacat de vinagre. Potser no calculava que el formatge de cabra és dens, pastós, i que el gest quedaria gravat a càmera lenta. Una esllavissada de formatge de cabra. La punta del dit bruta, blanca, marrana. Ella li mirarà fixament amb la boca entreoberta, greu. Ell se'l uclarà. Potser per corregir l'error i voler-lo disfressar de luxúria i animalitat. Ella beurà el que quedi de vi a la copa d'un sol glop per fer

Són dos cavalls perdedors que encara corren per guanyar-se

front a un fàstic que ja no ve del formatge ni de l'olor de cabra, sinó de molt avall, del regne de les oportunitats perdudes. I malgrat tot hi haurà un sexe breu, blindat a qualsevol altre detall d'informació. Ell no podrà saber si ella gaudeix, ella no podrà endevinar que ell voldria regular i fugir corrents. Es lliuraran al pur intercanvi d'una agressivitat reprimida.

Recorda. Recorda que volia que aquest cop fos diferent. Recorda el cansament de les cites. La reiteració. L'exhibició. La protesta profunda com una colònia de ratpenats que surt esperitada de la caverna. Tanca l'aixeta. Dringuen les copes dins el silenci. Netes. A punt per a la propera. Les observa encara una estona més abans de llençar-les a les escombraries. Mai és tard per fer-se enrere.

→ La setmana que ve... 'Carrer de l'Hospital' per Víctor Recort.

QUÈ FER SI VOLS...

Tres coses que has de fer aquesta setmana



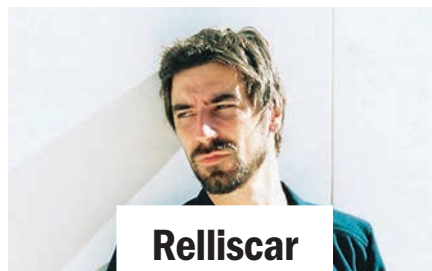
Reaprendre

La història del cine a través de la lent de les millors directors de la història. **'Women make film'** són més de mil fragments de pel·lis fetes per dones, en cinc capítols, del 29 de novembre al 2 de gener als Mèliès.



Reutilitzar

Venen dies de Nadal, venen dies de consumisme. Una bona opció per fer-se sense excés i amb sostenibilitat és fer un tomb pel **Fleadonia**, mercat de segona mà i ambient sideral. Aneu-hi diumenge 1.



Relliscar

Sobre la pista, com si el terra fos de gel. Amb descàrregues d'hedonisme, elegància alegre, molt d'estil. En realitat el que voleu dir és que el DJ **Pau Roca** punxa a la sala LAUT el divendres 29. Quin gustet.

Damm 2019

COMLOT IPA

— MEDITERRANEAN
INDIA PALE ALE —



AMB LLÚPOL
DE PRADES

Complot en recomana el consum responsable 6,69

QUEDA'T AMB ELLA

Van néixer després dels Jocs Olímpics i ja es fan sentir.
Recorda els seus noms



Marta Borràs

Actriu, 24 anys @martaborraseroles

Formes part de la companyia ITTeatre.

Això és un projecte per a graduats del l'Institut del Teatre que ve a ser un postgrau i un any de companyia amb un director. Van demanar al Roger Bernat que fes una obra, *Flam*, van obrir càstings i em van agafar específicament per a aquest espectacle. Vam estrenar al Grec, i ara hem anat al Lliure de Gràcia.

Com va ser el procés de creació?

De laboratori. És una obra estranya, que evoca moltes emocions diferents al espectador.

No hi ha un argument ni uns personatges definits sinó que vivim moltes emocions al llarg de tota l'obra. El Roger ens donava quatre premisses i nosaltres fèiem una exploració brutal de moltes emocions diferents.

Quins projectes tens ara?

Tinc una companyia amb companyes de classe que es diu Epidèmia Teatre, perquè el teatre

s'ha d'expandir com una epidèmia. Vam fer el musical *9 to 5* al Teatre Gaudí, com a treball de final de carrera, després un musical de creació que es diu *Bed & breakfast*, i ara n'estem preparant un altre que estrenarem a l'abril al Teatre Maldà.

Un musical:
'Hometown'
d'Anais Mitchell
Un teatre:
El Glove de
Londres!

Ja té títol?

Sí, es titula *Mistela*, *Candela*, *Sarsuela*, i és una barreja de tres sarsueles de Serafi Pitarra, que hem renovat i modernitzat. La faig amb l'Aida Llop, la Mireia Llorente, el Joan Sáez i el Joan Olivé, i tenim un director musical que es diu Joel Riu. Serà divertida!

■ Begoña García Carteron

SENTIT AL CARRER

Coses divertides (o no)
que hem sentit aquesta
setmana als carrers de
Barcelona

En una terrassa de
bar, dos nois:

– Jo estic als
antípodes del que
pensa el PP.

– Sí, però els has
votat.

– Sí, dues vegades.

En una terrassa de
Pedralbes, un home i
un ancià. L'home diu:

– Mi hija hoy sale por
la tele, el tronista de
Mujeres y hombres
la ha escogido a ella.

¡Y mira que tiene
a cantidad de tías
para elegir!

El mateix home a un
altre, en la mateixa
terrasa:

– Has vist la nova del
Tarantino?

– No em crida massa.
A més, m'han xapat
totes les webs de
descàrrega.

Una nena petita:

– Papa, *watdafac* és
una paraulota?

Vas néixer després del 92? Has sentit alguna cosa curiosa al carrer? Escriu-nos a redaccio@timeout.cat



**SE ME HACE LA
BOCA WHISKY**

SÈRIES



El mort viu

FOLLAR, TREBALLAR, ESTUDIAR. Són coses que no fa aquest personatge. El Llätzer és un nini amb poders estranys com un personatge de la sèrie *Misfits*, però fotut en un context rural amb una fauna pròpia, la d'un *Fargo* nostrat. *El mort viu* de betevé i Compacto és una dramèdia costumista i arriscada amb un protagonista jove, carismàtic i boig. Hi trobareu penis erectes, insults originals i drogues sintètiques. És una raresa deliciosa i sense embuts.

■ **Serializados**

→ AMC. Dimecres. 21.30 h.



Ben fet

Un projecte que es porta cuinant a foc lent des de fa cinc anys i que per fi veu la llum. Una feinada de l'Adrià Espí i companyia per tirar endavant el seu projecte que va començar a la UPF com a treball de final de carrera.



No cola

Una dramèdia amb més ritme de drama que de comèdia, la qual cosa li dona personalitat però li pot impedir arribar a un públic més ampli. Nosaltres la comprem molt fort, però no és apta per a espectadors hiperventilats.

DICCIONARI URBÀ

ARGOT PER A BARCELONINS XERRAIRES

Per Josep Pedrals

Seré alt

Afirmació que fan els infants que esmorzen derivats de les gramínies en considerar que, com a conseqüència de l'aportació energètica, de fibra i de vitamines, aquella deglució afavorirà irrefutablement el seu creixement.

3 RAONS PER LLEGIR...



GENT NORMAL Sally Rooney

→ Ed. del Periscopi. Trad. Ernest Riera.
304 pàgines. 19,90 €.

1.

Vull ser normal. Vull ser normal?

El desig d'acceptació, un dels grans temes de la vida, pot arribar a ofegar quan som adolescents amb les idees a mig fer, inconsistents com la part central del crani dels nadons. *Gent normal* segueix les anades i vingudes de la Marianne i en Connell, dues persones que intenten esbrinar qui són, sempre amb el perill de descobrir que pot no agradar-los la resposta.

2.

Què vol dir viure

El que explora Sally Rooney a *Gent normal* no està gaire allunyat del que buscava Shakespeare als seus *Sonets*: entendre la matèria de què estem fets, amb tots els plecs i les rugositats, la bellesa i la crueltat. *Gent normal* no és una novel·la sobre el que vol dir ser jove i enamorar-se el 2019, sinó sobre la vida, l'amor, el patiment i el fil que els enllaça.

3.

En cru

Com que el producte és bo, sobra la salsa. Rooney serveix les paraules crues i te'n vols atipar, encara que sàpigues que és probable que seguir llegint et faci mal.

■ **Maria Junyent**

UN
MUSEU
QUE

SONA

SONA



MUSEU^{DE}
LA
MÚSICA



Josep Lambies
Cinema



FIGHT!

Ricard Martín
Menjar i Beure



Pel·lícules Disney

(i la setmana que ve... El caganer)

Monstres d'ulls grocs

Abans de res, deixaré dit que jo també crec que Disney s'hauria de sotmetre amb molta urgència a una escurpulososa revisió dels seus valors retrògrads. Ara bé, he d'admetre que hi ha dos clàssics dels primers temps de la factoria que estan incrustadíssims en la meua educació sentimental. Un és la *Blancaneu*, el primer llargmetratge d'animació de la història, estrenat l'any 1937. Em flipa l'escena en què la princesa escapa de l'amenaça de la reina a través del bosc, mentre els arbres li esgarrapen les faldilles amb unes branques que són com urpes de pantera i un grapat d'ulls diabòlics l'espion des de cada racó. Té els claroscurs terrorífics de l'expressionisme alemany, portats a l'imaginari sinistre del conte infantil. L'altre és *Dumbo*, del 1941, una pel·lícula abismal, amb brots de psicodèlia iridescent i una representació del món del circ que no té res a envejar a *La parada dels monstres* de Tod Browning. Podeu pensar que estic mig sonat, però em sembla que parlo de cinema en majúscules.



L'origen del mal

Per què detesto Disney? Per on començo? De jove, la percebia com una indústria gegant que em bombardejava amb pel·lícules xarones, avorrides i tramposes (*El rei lleó*, *Aladí*, *Bambi*...). Avui, l'empresa d'entreteniment més gran del món és un rei Mides a l'inrevés: converteix en merda coses guais, sobretot *Star Wars* i els superherois (em costa acceptar que coses de Marvel Disney m'agradi). I no em vingueu amb la cantarella que ha renovat les princeses a base de gags autoreferencials: el triomf dels vampirs és fer creure que no existeixen. Si busqueu el gran perpetuador dels rols heteropatriarcal, és l'oncle Walt. Excel·lència tècnica i estètica? També en tenia la cineasta de Hitler, Leni Riefenstahl, bona amiga seva. No està provat que W.D. fos hitlerià, però sí que va ser una de les moltes rates delatadores a sou de l'FBI. Cada bon film d'animació que veig amb la meua filla (*El secret del llibre de Kells*, *Totoro*...) és una victòria contra el matalàs immund rosa i ofegant.

ORIOL MALET

GRRRR!

Grans coses que envegem d'altres llocs

Sentir-se maharajà amb fins solidaris com a Jaipur



Desigualtat i pobresa. A l'Índia, mentre que alguns no tenen res, d'altres tenen massa. El jove maharajà de Jaipur és un d'aquests acabats personatges. Amb 21 anys, Pachó —com se'l coneix en la intimitat— té una fortuna calculada en 2.500 milions d'euros. Mentre resideix a Roma i viatja pel món, ha tingut el 'gest' de llogar la seva habitació a palau a través d'Airbnb. Per 7.300 euros, els hostes poden gaudir d'un mític palau del segle XVIII, servei exclusiu de majordom, piscina i un llarg etcètera. Els diners es destinaran a la població rural femenina de la regió. Quants palaus buits tenim a Barcelona? ■ Manuel Pérez

Més coses que voldríem tenir a BCN a timeout.cat/grrrr



CATHERINE ASHMORE

Òpera, sang i fetge

El Gran Teatre del Liceu recupera el doble programa més carismàtic del repertori líric mundial, 'Cavalleria rusticana' i 'Pagliacci', les dues obres mestres del verisme italià

NO LI FEM espòiler a ningú si diem que *Cavalleria rusticana* i *Pagliacci* són dues òperes sobre la gelosia i un sentit salvatge de l'honor que acaben a ganivetades i amb cossos morts sobre l'escenari. L'escola verista italiana del segle XIX acumula un repertori important on es mostren els aspectes més cruels de la vida, i això implica que moltes vegades, contrastant amb una música deliciosa, ens trobem escenes de sang i fetge. En aquest sentit, no hi ha repertori més elevat que aquestes dues peces breus d'una hora –la primera composta per Pietro Mascagni, la segona per Ruggero Leoncavallo– que conformen el programa doble més popular de l'òpera italiana.

Drames rurals

L'òpera verista és la que vol reflectir la vida i la realitat tal com és, i els compositors de finals del segle XIX van inspirar-se en la gent del carrer i en les emocions més palpitants.

Cavalleria rusticana és un drama rural que tracta sobre una venjança d'home a home per culpa d'una infidelitat: Santuzza és una dona casada, estigmatitzada per haver-se relacionat amb Turiddu, i aquest haurà de defensar el seu honor en un duel a mort amb el legítim marit. La intensitat del drama i la bellesa de la música han fet de Mascagni un compositor immortal.

Riure per no plorar

Pagliacci té un argument molt semblant. Una companyia còmica arriba a un poblet i Canio, el pallasso, descobreix per atzar que la seva muller li és infidel. La resposta serà matar-la davant del públic, incapaç de controlar el seu instint assassí. Un altre drama dur que, tot i que és una història diferent de la de *Cavalleria rusticana*, en aquesta producció dirigida per Damiano Michieletto apareixen interconnectades i amb un lligam conductor: Roberto Alagna cantarà els dos papers principals, una tasca només per a titans.

DE QUÈ VA...

Les dues òperes veristes més prestigioses del repertori.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Perquè és una nova producció enginyosa que posa en valors les qualitats líriques i dramàtiques dels dos títols.

→ Gran Teatre del Liceu.
M: Liceu. Fins al 22 de
desembre, a les 18 i a les
20 h. liceubarcelona.cat

MÓN
TIME OUT



VOLEU APROFITAR EL *blackfriday* per avançar la compra d'alguns regals de Nadal? Si us costa decidir entre qualsevol dels nous gadgets de dubtosa utilitat i la resta del catàleg d'andròmines de sempre, seguiu llegint. A tothom li agrada seure a la cadira d'un bon restaurant i gaudir de valent. En els temps accelerats que corren, regalar experiències i temps per estar junts sempre és una bona idea. La nova Time Out Box, que ofereix un 50% a deu dels millors restaurants

de la ciutat, tindrà entre divendres i diumenge un descompte de 10 euros (de 49,95 euros passa a 39,95). Afanyeu-vos i podreu tastar els espaterrants arrossos de Can Ros, la marisqueria despreocupada del Lluritu i la cuina de fusió asiàtica de l'Spicy, entre set altres sorpreses més. Per aconseguir el descompte només cal que introduïu el codi *blackfriday* a timeout.cat/box quan feu la compra. Endapareu com reis i només pagareu la meitat del menjar. ■



PHILLIP HARTUNG: BLOOM; GILLIE F. YAMAMOTO: JAMES MCKENNA

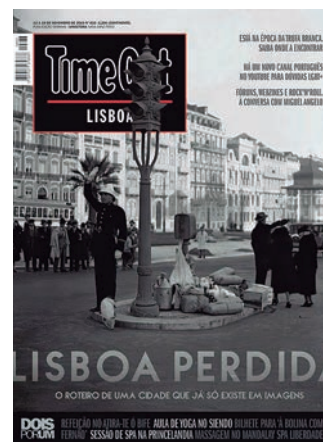
TimeOut

MIAMI

This season, Miami turns into the largest and hippest gallery in the world with Art Basel, a Wynwood Walls festival and other incredible exhibitions around town.

ART IS EVERYWHERE

Art Basel, Wynwood Walls i les galeries omplen d'art la ciutat.



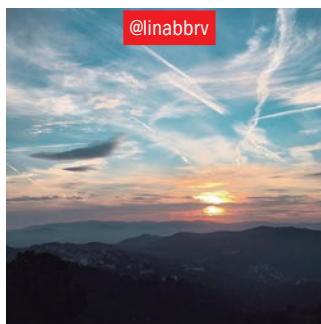
La capital de Portugal (molt)
abans de posar-se de moda.



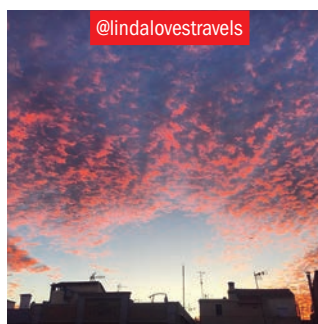
Una tria del que compartiu a #timeoutbcn



Una grua que quasi toca
els núvols.



Així veu una estudiant de Moscou
el cel de Barcelona.



Algunes tardes hi ha
buguenvílies al cel.



Escaneja l'etiqueta a Instagram
per seguir-nos.

Margarita

Mescleu tequila, Cointreau i suc de llima, agiteu-ho amb força i decoreu el got amb sal i una rodanxa de llima.

**Cointreau & Tonic**

Ompliu un got amb Cointreau, tònica ben fresca i gel, i no oblideu decorar-ho amb un trosset de llima o taronja.



Tast de còctels

Cointreau us convida a fer-vos bàrmans per un dia al taller del Time to Eat Fest, perquè aquest Nadal ho peteu amb els vostres còctels!

CLÀSSICS COM UN Cosmopolitan, un Margarita, un Sidecar... hi ha còctels que no poden faltar en el món de la mixologia i tampoc a les vostres festes! El taller de Cointreau al Time to Eat Fest (gratuït amb l'entrada del festival) serà l'oportunitat perfecta per aprendre a elaborar clàssics ben deliciosos, descobrir el nou i refrescant Cointreau & Tonic i triomfar en les sobretaulas d'aquest Nadal.

Seguint amb la mateixa recepta des del 1875, Cointreau és el licor de taronja per excel·lència i l'ingredient secret present en més de 350 còctels. La seva essència captura i impulsa aromes afruitades i cítriques per aconseguir un equilibri perfecte entre dolçor i frescor i serà el component imprescindible per sorprendre amics i familiars. Us expliquem les receptes dels quatre combinats que podreu elaborar al taller!

→ Time to Eat Fest. Museu Marítim. M: Drassanes. Ds. 30 de novembre a les 19 h. cointreau.com

**Sidecar**

Barregeu Cointreau, suc de llimona i conyac, agiteu-ho amb força i afegiu una mica de sucre a la vostra copa.

**Cosmopolitan**

Combineu suc de llima i de nabius, Cointreau i vodka, barregeu-ho amb energia i decoreu el got amb una rodanxa de taronja.

GRATIS BCN

Gaudeix de la ciutat per la cara

JORNADA

Portes obertes a la Fabra i Coats

Dins de la festa major de Sant Andreu, la Fabra i Coats obre les seves portes per mostrar com treballen els artistes residents i amb activitats com tallers, instal·lacions i visites guiades.

→ Fabra i Coats. M: Sant Andreu. Ds. 30, d'11 a 23 h.

TRADICIÓ

Encesa de llums de Nadal

Aquest dijous 28 de novembre comença 'oficialment' el compte enrere fins a Nadal amb l'acte d'encesa de les llums de la ciutat, que enguany es farà des de Sant Andreu amb un espectacle dirigit per Dagoll Dagom.

→ Plaça de Can Fabra. M: Sant Andreu. Dj. 28, 17.30 h.

MERCAT

MYBARRIO Hivern Vol. 10

Serà l'edició més gran celebrada fins ara d'aquest mercat

NO T'HO PERDIS

AJUNTAMENT DE BARCELONA / DISTRICTE DE SANT ANDREU

on es troben art, moda, decoració i fotografia de creadors independents que reivindiquen la proximitat.

→ Recinte Modernista de Sant Pau. M: Sant Pau-Dos de Maig. Ds. 30, de 12 a 20 h. Gratis amb registre previ.

MÚSICA

Folklore a fi de mes

El MACBA convida a explorar la potència de la nostra tradició amb propostes atrevides i festives. El dissabte 30 hi tenim la peça de dansa *Rojo pandereta*, que pren com a referència la posada en escena del 1869 de *Don Quijote de la Mancha* però la transporta a un paisatge urbà; i *Folclor del porvenir*, el projecte musical de Le Parody on juga i barreja la tradició oral andalusa amb la música de ball electrònica del nord d'Europa.

→ MACBA. M: Universitat. Ds. 30, 19.30 h.

Trobareu moltes més idees per fer sense gastar ni un cèntim a timeout.cat/barcelonagratís

TimeOut

BARCELONA

Portada: IRISNEGRO
Plaça Reial, 18. 1a planta
08002 Barcelona |
Comercial i màrqueting T. 93 295 54 00
comercial.cat@timeout.com
Redacció T. 93 310 73 43
redaccio.cat@timeout.com
Administració T. 93 667 78 90

Conseller Executiu Eduard Voltas | Directora General de Negoci Mabel Mas | Directora General Financera Judit Sans | Director d'estratègia digital i servei al client Àlex Martínez | Directora Maria José Gómez | Director d'art Diego Piccinino | Disseny Anna Mateu Mur | Edició gràfica Maria Dias | Cap de redacció Borja Duñó | Redacció Andreu Gomila, Maria Junyent, Josep Lambies, Ricard Martín, Eugènia Sendra, Aleix Cabau i Sebastià Portell (agendes) | Web en català Manuel Pérez | Web en castellà Erica Aspas | Web en anglès Jan Fleischer | Notícies Marc Andreu | Col·laboradors Laia Beltran, Gerard Casau, Irene Fernández, Santi Fondevila, Mireia Font, Violeta Kovacsics, Júlia Gamissans, Ivan Giménez, Maria Gorgues, Eulàlia Iglesias, Carlos Losilla, Oriol Malet, Beatriz Martínez, Aina Mercader, Iván Moreno, Juan Carlos Olivares, Josep Pedrals, Bernat Puigdollers, Bàrbara Raubert, Martí Sales, Sergi Sánchez, Martínez, Marc Serena, Núria Vidal | Correcció textos Txell Coll, Rafael Soler | Directora de Solucions Creatives i PR Carlota Falcó | Directora E-Commerce i Comercial Aroa Cervantes | Responsable de Comunicació i Sponsor Clara Narvió | Cap de Branded Content Begoña García Carteron | Social Manager Alba Abelló | Responsable de Programàtica i Adops Digitals Enar Pérez | CRM Specialist TOS Quim Almansa | Adjunta Direcció General de Negoci Vanessa González | Màrqueting i Comercial Esther Andrés, Mercè Llubera, Carol Martínez, Marina Quer | Coordinació de publicitat Carme Mingo Fabregat | Administració i Finances Guillem Catena, Eduard Poch, Marta Tapia | Edita Time Out Spain Media SL. Reservats tots els drets. | Aquesta publicació no pot ésser reproduïda ni totalment ni parcialment sense consentiment del propietari. Tampoc no pot ésser transmesa per cap mitjà o mètode, ja sigui electrònic, mecànic o d'altre tipus. La revista no s'identifica necessàriament amb les opinions expressades pels seus col·laboradors.

Impressió Rotocobrihi | Distribució Suscripess | Dipòsit legal B-44772-2010 ISSN 1888-3850 | Time Out Digital ISSN 2462-3385 | Exemplar gratuït, prohibida la venda

Amb la col·laboració de la Generalitat de Catalunya

Generalitat de Catalunya
Departament de la Presidència

Difusió controlada per:

ppd

Imprimim en paper reciclat i reutilitzem amb materials 100% compostables



Fer un gintònic perfecte

Apreneu a fer el 'perfect serve' dels 'bartenders' de Gin MG al Time to Eat Fest i sorprendreu tothom aquest Nadal

SABEM QUE EL sopar ha estat un èxit quan acaba amb aquesta pregunta: "Fem un gintònic?". Una manera de celebrar-ho amb la vostra gent i assaborir els petits moments. El toc final que ens acosta a la perfecció. Si voleu tocar el cel i acabar-ho d'arrodonir, aquestes festes podreu convertir-vos en mestres coctelers i preparar el gintònic perfecte. Autèntic, sense etiquetes ni artificis. I és que durant el festival gastronòmic Time to Eat Fest, els *bartenders* de la ginebra espanyola Gin MG, amb més de 75 anys d'experiència, oferiran un taller perquè pugueu descobrir tots els secrets i tècniques del *perfect serve*. Us en donem més detalls.

Sense etiquetes

Gin MG és una ginebra espanyola que segueix la mateixa recepta des del 1940. Elaborada de forma artesana, amb productes 100% naturals i amb el ginebró com a ingredient predominant, es destil·la en alambins de coure seguint la tradició. Així aconseguir un gust autèntic que denota una essència inconfusible que cal assaborir, el d'una ginebra transparent com la seva ampolla, sense artificis ni etiquetes.

'Perfect serve'

Una ginebra de qualitat és la base per gaudir d'un bon gintònic. A partir d'aquí, si es vol aconseguir la perfecció, els *bartenders* de Gin MG proposen seguir el mètode *perfect serve*, basat en la senzillesa de la recepta:



GAUDIU D'UN CONSUM RESPONSABLE. 40°

només ginebra, tònica, llimona i gel. Això sí, tots els ingredients són de primera qualitat, com la seva tònica Le Tribute, elaborada a Vilanova i la Geltrú i, per tant, de proximitat. I servits en l'ordre i les proporcions justes. Perquè el gintònic es pot prendre de moltes maneres i Gin MG s'ho pren amb seriositat. Sense additius, ni floritures, el *perfect serve* busca el bon gust en la senzillesa. Us atreviu a preparar-lo?

DE QUÈ VA...

Un taller per aprendre a fer el gintònic perfecte al Time to Eat Fest.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Perquè a més d'elaborar-lo, el podreu tastar de forma gratuïta!

→ Time to Eat Fest.
Museu Marítim, espai
Noral. M: Drassanes.
Ds. 30, 20 h.
mgdestilerias.com

temporada alta →

Girona,
del 6 d'octubre
al 9 de desembre



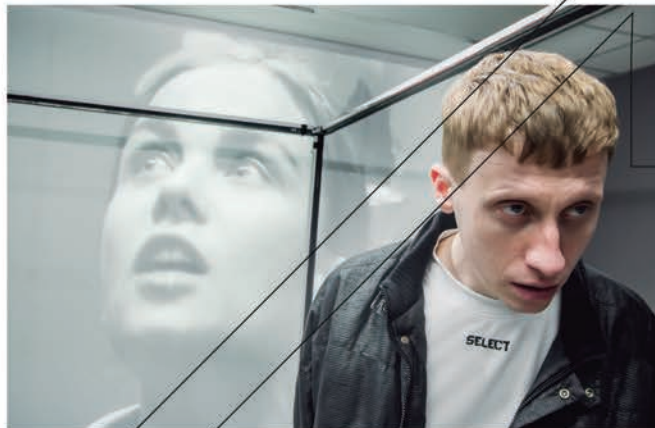
Retour à Reims (Retorn a Reims)

DIDIER ERIBON - THOMAS OSTERMEIER

Teatre Municipal de Girona

5 de desembre a les 20.30 h i

6 de desembre a les 18 h



A Man from Podolsk (Un home de Podolsk)

DMITRY DANILOV - OSKARAS KORŠUNOVAS

Teatre de Salt

30 de desembre a les 20.30 h



Ostia

SERGIO BLANCO - ROXANA BLANCO

Teatre de Salt

7 de desembre a les 20.30 h



Soñando el carnaval de los animales

GRAN TEATRE DEL LICEU - ENRIQUE LANZ
I TÍTERES ETCÉTERA

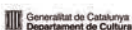
Teatre Municipal de Girona

8 de desembre a les 12h i a les 18 h

A partir de 3 anys

www.temporada-alta.com

Un festival de **Bitò** amb el suport de:



EL PUNT AVUI

L'AVANGUARDIA



LA TRIA DEL XEF

Els 16 plats
que ens crupirem
al Time to Eat Fest!

Per Ricard Martín
Fotografia
Scott Chasserot
i Maria Dias

MENJAR ÉS L'ESSÈNCIA d'una ciutat. Donem per garantit que el plat ens arriba a taula d'una manera màgica, però si tenim en compte que la majoria de la humanitat acabarà vivint en ciutats, és bàsic valorar i apreciar la indústria i la cultura gastronòmica que ens permet menjar bé a l'urbs. És per això que el 30 de novembre celebrem el Time to Eat Fest

–timeout.cat/time-to-eat–: al Museu Marítim de Barcelona reunirem vint grans cuiners –entre ells, tres Michelin!– de disset restaurants extraordinaris. El repte que ha proposat Time Out Barcelona als xefs –que no hauria sigut possible sense el patrocini de la Generalitat de Catalunya i Estrella Damm– és que ens cuinin un plat inspirat i basat en un producte de Denominació d'Origen Protegida o d'Indicació Geogràfica Protegida. El resultat són les setze meravelles inèdites que us presentem: un *dream team* de petites obres mestres fetes amb producte de proximitat. Dir

producte català de proximitat és una redundància: som un país petit, però amb un producte espectacular i variat a l'abast de la mà. Això possibilita que Barcelona s'hagi convertit en un encreuament de camins gastronòmics *locals*, on gegants culinaris com el Japó i Mèxic arriben a la màxima expressió gràcies a l'excel·lència i versatilitat de la nostra matèria primera. Aquestes certeses les mossegarem dissabte vinent, d'11 a 22 h, totes sota el mateix sostre (previ esmorzar de forquilla espaterrant a les 9 h, a càrrec de Nandu Jubany). També us hem preparat activitats centrades en tastos i maridatges, així com tallers i xerrades que ens ajudaran a aprendre més sobre el món de la cuina i els aliments catalans. No ens hem oblidat de la part lúdica i cultural: hi haurà concert, DJs i jocs durant tota la jornada. Gireu pàgina... I mengeu!



01. Ochiai

→ Mousse de xocolata i poma de Girona sobre un llit de torró.

"Sempre hi ha un toc japonès en tot allò que fem, però la norma és el producte de proximitat; amb excepció del fet japonès, esclar", diu la Yuri Ochiai, filla de Takashi Ochiai. En aquest plat, és poma de Girona caramel·litzada contraposada a un mochi de mousse de xocolata. La millor pastisseria nipona? Una de les grans de Barcelona, i punt.

02. KITSune

→ Sushi amb anguila del Delta i arròs shari del Delta.

Aquesta izakaya de Sant Cugat ara amb seu a Gràcia (Montseny, 13) tria l'opció més purista: "Fem una cosa del tot japonesa amb producte 100% català". Un *nigiri* amb llit d'arròs per a sushi del Delta –punt de vinagre i textura mil·limètrica– amb una anguila del Delta cuinada a la cassola: allò neutre i subtil contra la untuositat, el greix i el punt just de fumet.

03. Tandoor

→ Curri vegetal de mongeta del ganxet amb calçot i oli de l'Empordà.

Aquest plat representa el seu creador, l'Ivan Surinder. "Soc un indi nascut a Barcelona, i aquest és un plat amb què em sento còmode per evolucionar: el producte català amb un gir indi". És un plat de cullera, ideal per al fred, en què un calçot confitat en oli de l'Empordà, sedós, fa de xarnera entre la contundència de la mongeta i les espècies.

04. This & That

→ Roll de vaca rossa amb cremós de patata de Prades trufada.

Al·lucineu amb el farcit de l'entrepà: costella de vedella amb una cocció de 14 hores a 78 °C, i després marcada a la brasa i fumada amb sarment. Esfilagarsada, i apuntalada amb un ferm puré de patata de Prades amb mantega trufada de l'Alt Urgell per un cantó, amb salsa de carn per l'altre. El roll és el brioix. Això segueix sent un entrepà?

01.



Cadascun d'aquests plats està inspirat i preparat a partir de productes catalans de denominacions d'origen protegides (DOP) i d'indicacions geogràfiques protegides (IGP).

03.



02.



04.





Tots els plats són receptes que els cuiners han creat en exclusiva per al Time to Eat Fest! Això vol dir que tindrem el privilegi de menjar les noves idees d'alguns dels nostres xefs més creatius.



05.



06.



07.



08.

05. Plata Bistró

→ Callos del Plata, a l'estil de l'àvia del xef, amb oli del Baix Ebre i el Montsià. Terol existeix. En dona fe el plat més visceral del Time to Eat. En Víctor García cada dia renova segons mercat la carta del Plata Bistró, però no en cauen mai el callos, record dels del Bar el Plata de Terol: tripa i pota de vedella amb un sofregit d'all, ceba i pebre vermell. Sense cigrons ni xoriço, és un plat humil, potent i melós, gràcies a la cocció amb oli del Baix Ebre-Montsià.

06. Mucho

→ Pizza de calçot escalivat, tomàquet, praliné d'avellanes i alfàbrega. La filosofia del Mucho és oferir receptes de massa de tot l'arc mediterrani. I en Jordi Vilà –potser el xef Michelin que més entén en matèria pizzera– està encantat de tancar el cercle d'una manera coherent amb un plat que “ajunta la gofra francesa i la pizza italiana i va rematat amb una recepta de producte IGP d'identitat 100% catalana”: calçots i avellana!

07. Xerta Tapes

→ Lingot de xai amb patata de Prades, demi-glace i mostassa. “Sempre em pregunteu per què cuino el Delta... I ara em preguntes per què no ho he fet!”, riu en Fran López, xef top (dues Michelin) i compromès amb el producte del territori. Ens ha preparat una lllaminadura càrnia per a adults: espatlla de xai cuïta a baixa temperatura i desossada, amb una salsa de carn que banya una parmentier de patata de Prades.

08. The Last Monkey

→ Gyoza amb salsa de calçots a la carbonara. Carbonara: ou, parmesà i cansalada. A partir d'aquí, l'Stefano Mazza es treu de la màniga un plat èpic: una gyoza de massa casolana farcida de cansalada i bolets. Hi convergeixen dues salses: una de parmesà amb base de calçots, i una altra de carbonara i bocinets de cansalada. “La mística de la calçotada em va atrapar”, explica el xef italià.

09. La Mundana

→ Coca de rosibif de vedella de Girona, amb mostassa i oli de Siurana. Som un país mediterrani però també molt agrest. I La Mundana tira a la muntanya: amb un rosibif de vedella de Girona fumada sobre una *flammenkuchen* (que no és una coca de recapte sinó una pizza alemanya). El plat contraposa la picantor de la mostassa alemanya amb la untuositat quasi dolça de l'oli de Siurana. Deliciós, melós, matisat!

10. Llamber

→ Arròs de pop del Pedreru, cansalada de Cal Tomàs, sàlvia i festuc. El cuiner asturià Fran Heras honora el pont culinari entre Catalunya i Astúries combinant els seus productes fetitxe: en un brutal arròs mar i muntanya (gra bomba del Delta, *clar*) amb cansalada de Cal Tomàs –el cel porcí– i pop del Pedreru, aquells pops petits que queden a la roca quan baixa la marea. El pop hi aporta salinitat i la sàlvia, una astringència estimulante.

11. Hawker 45

→ *Kare-kare* amb galtes de vedella, salsa d'avellanes de Reus i pa de pagès. Connectar cuines distants és una qüestió de talent, respecte i coherència. La Laila Bazham (pare brasiler, mare filipina) s'acosta al menjar popular amb aquestes tres qualitats. La declinació catalana del *kare-kare* –un estofat filipí de cua de toro i cacauet– és una galta de vedella amb salsa d'avellana de Reus i *achiote*: sobre pa de pagès IGP!

12. Frankie Gallo Cha Cha Cha

→ Moniato al forn estil Frankie, amb avellana de Reus i escuma de formatge. "El veritable *street food* català són els moniatos!",riu en Max Colombo. Experts a dignificar allò humil, els Colombo us n'ofereixen la seva versió: "A la nit, deixem els moniatos al forn apagat i es rosteixen de puta mare. I mira, amb una escuma de formatge de l'Alt Urgell i avellanes torrades, i queda un plat nadalenc fantàstic".

09.



11.



10.



12.



La diversitat de cuines del món (japonesa, filipina, índia, xinesa...) presents en el Time to Eat Fest evidencia la versatilitat del producte català a l'hora d'excel·lir en qualsevol context.



Sota el segell IGP (Indicació Geogràfica Protegida) i DOP (Denominació d'Origen Protegida) s'engloba una vintena de productes catalans que són sinònim d'alta qualitat. Mai no fallareu!

13.



15.



14.



16.



13. Delacrem

→ Gelat de pa amb xocolata i oli i formatge de l'Alt Urgell i pera de Lleida. La posada en marxa d'un obrador possibilita que Massimo Pignata porti els al·lucinants gelats de Delacrem un pas més enllà: amb un gelat de xocolata i pa de pagès amb oli (amb engrunes torrades!) combinat amb gelat de formatge de l'Alt Urgell –llet crua de vaca– i pera de Lleida. “Càlid en boca, connecta amb l’imaginari local”, descriu l’italià.

14. Casa Xica

→ Baos farcits de porc a la barbacoa xinesa amb kimchi i pera de Lleida. Els cuiners barcelonins més xinesos creuen referents amb una naturalitat viscuda. El porc a la barbacoa –amb la massa del bao casolana– es realça amb un kimchi fet amb pera de Lleida. Brutal: tens el toc picant del kimchi, però en lloc del gust agre de la col hi entra en joc la dolçor de la pera de Lleida. Homenatge des del sud-est asiàtic a l'ànec amb peres!

15. A Pluma

→ Caneló de pollastre de pagès del Prat estil A Pluma. La carta i el preu de les tres rostiteries A Pluma són idèntics, però cadascuna té la seva personalitat. Tots els plats són èxits, i el caneló no n'és cap excepció: pollastre del Prat, rostit i picat a mà, amb poma golden i vi ranci. Beixamel, i al forn. “Si fas una cosa simple amb el millor producte i bona tècnica, no pots fallar mai”, diu l'Eugeni de Diego.

16. Cafeteria Industrial

→ Pa de pessic d'aigua amb romaní, pera de Lleida i oli de Siurana. En Miquel Coulibaly és un pastisser psiconauta que electricitava xocolata. Ara se centra a “hiperhidratar la massa, generar prototips de pastisseria lleugers i de sabors nets i purs, detoxificar la part dolça”. En aquest cas, això es tradueix en el fet que el dolç de la pera de Lleida i l'oli fan un pastís eteri, un petó dolç que deixa sabor però no greix a la boca.

I molta més teca!

A més d'una oferta gastronòmica única, durant tot el dissabte 30, el Time to Eat Fest omplirà el Museu Marítim d'un munt d'activitats: totes gratis amb l'entrada del festival



Música

No només hi haurà diversitat en els plats que menjarem, sinó també en les taules dels DJs. Alerta, perquè hi passaran Mëther & Zacker (12 h), Bonnie and Clyde (14 h), DJ Bru Marsé (15.30 h), Muerta Sánchez (18 h) i DJ Alliolí Olé (19 h). Tampoc no hi faltará la música en directe, amb l'actuació d'Alice and the Wonders (12 h).

Per aprendre

Durant tot el dia hi haurà activitats per aprendre més sobre el món de la gastronomia, com ara una xerrada de Teresa Jordà, consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, sobre el nou Consell Català de l'Alimentació; i una altra de la xef Ada Parellada, que parlarà sobre què és i com podem evitar el malbaratament alimentari. El fotògraf Iván Moreno ens explicarà com és fer retrats als xefs com a noves estrelles mediàtiques i us explicarà trucs per fer fotos de menjar espectaculars.

Activitats 'non-stop'

La muralista Núria Toll farà un *live painting*; el coreògraf Pere Faura conduirà un bingo que serà la pera (i la patata, i el pebrot...); hi haurà premis amagats al recinte del Museu Marítim que es podran trobar amb les pistes que donarem cada hora... I la canalla hi tindrà una zona de jocs i per dibuixar.

Maridatges

Les begudes estaran a l'altura del menjar, i hi haurà nombrosos tastos. A les 13 h, Damm oferirà un taller de maridatge per descobrir quina varietat de birra és més adient per a cada plat; també hi haurà un tast de vins ofert per Jean Leon, i diversos tallers amb els còctels com a protagonistes: a les 17 h n'hi haurà un que combinarà els nous gustos de Coca-Cola Signature Mixers; un altre amb Cointreau (19 h), i un altre ideal per als amants del gíntonic, ofert per Gin MG (20 h).

Un concurs de fotografia

Connecteu-vos al wifi gratuït que ofereix Parlem, feu fotos i pengeu-les a Instagram, Instagram Stories i Twitter, etiquetant @timeoutbcn i @parlem_telecom amb el hashtag #TimeToEatFest: podreu guanyar un cap de setmana per a dos al Priorat que inclou dues nits al Secrets Hotel Priorat i dos àpats al restaurant Brichs de Falset.

Més info!



TOKENS

Preus per a totes les butxaques

La moneda del festival és el *token*, que val 2 euros, i serveix per pagar les begudes (aigua, 0,5 *tokens*; cervesa, 1 *token*; vi, 1,5 *tokens*) i el menjar (plats, 2,5 *tokens*; postres, 2 *tokens*).

HORARIS

Onze hores de diversió

L'esmorzar de forquilla començarà a les 9 h. El festival obrirà portes a les 11 h i s'hi podrà menjar, beure i gaudir de les activitats ininterrompudament durant tota la jornada, fins a les 22 h.

ENTRADES VIP Com estalviar-se calés i cues

L'entrada val 3 euros (menors de 12 anys, gratis). L'entrada VIP val 25 euros i inclou 14 *tokens*, una *tote bag* i una polsera *fastpass* que dona accés ràpid. Els *tokens* no utilitzats es podran retornar durant el festival.



Esmorzar de forquilla amb Nandu Jubany

I SI SOU uns defensors a ultrança del fonamentalisme de l'esmorzar de forquilla (no *brunch*!, no ous Benedict!), començareu amb bon peu: el xef Nandu Jubany, estrella Michelin per Can Jubany, inaugurarà el festival amb un esmorzar de forquilla que és "com si us convidés a esmorzar a casa". El cuiner –que a Barcelona ofereix producte nu i excels al Pur/Impur– vol deixar ben clar que "no es tracta de cap àpat gastronòmic, sinó d'un esmorzar tradicional": plats per compartir al mig de la taula, amb el millor de la terra (llonganissa de Vic, formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya, pa de pagès) i la cuina de cullera que domina com ningú: mongetes del ganxet amb cansalada i botifarra, un ou ferrat de gallina feliç amb patates rosses i sobrassada –trinxeu-ho i suqueu-hi pa– i podreu repetir de capipota. I per postres, un xuixo i postres de música. Per fer-ho baixar, vi, birra i moscatell!



FICA-HI CULLERADA

No badeu! L'esmorzar val 32 euros i es compra a **timeout.cat/time-to-eat**

Més info i entrades VIP a timeout.cat/time-to-eat

SI COMPARTEIXES
CONTINGUTS SEXUALS
SENSE CONSENTIMENT

#ÉSVIOLÈNCIA

**NI AGRESSOR, NI CÒMPLICE.
ATUREM LES VIOLÈNCIES MASCLISTES.**

dones.gencat.cat

900 900 120
Contra la violència
masclista **Atenció 24 h**


Pacto de Estado
contra la violencia de género



**Generalitat
de Catalunya**

75 Milions
de futurs

Maridem!

Cada cervesa, en funció del seu estil, del gust, la intensitat i les notes gustatives, combina millor amb uns tipus de plats o uns altres. Us proposem els millors maridatges que podeu fer al Time to Eat Fest, amb les varietats de cerveses Damm i els setze plats que han preparat els nostres xefs, per gaudir d'una experiència exquisida amb els cinc sentits!



COMPLIT IPA

Amb intensitat

Si us agraden la carn a la brasa, les hamburgueses de nova generació i els *pepitos* de vedella, la Complot IPA és la vostra cervesa. Aquesta *India pale ale* mediterrània és intensa, amb notes de fruites tropicals i cítrics que potencien les seves frescors i combinen a la perfecció amb plats com el lingot de xai amb parmentier de Fran López, xef del restaurant Xerta Tapes, i el *roll* de costella amb patates de Prades que proposen Pablo Carrizo i Mónica Artero, del This & That.



INEDIT

La més versàtil

Les notes cítriques de taronja suau permeten combinar la Inedit amb tot tipus de gastronomia. De caràcter versàtil i untuosa, la maridarem amb el plat de curri vegetal de mongeta del ganxet i calçot del xef Ivan Surinder, del restaurant Tandoor, i amb el sushi d'anguila del Delta de Chemi Dayas i Jan Fernández, del Kitsuné. També amb les postres de mochi de Takashi Ochiai, un maridatge que donarà una textura encara més esponjosa a aquest dolç de torró i poma de Girona.



MALQUERIDA

Gustos llatins

Cervesa creada pels germans Ferran i Albert Adrià expressament per maridar amb la cuina llatina, la Malquerida té un color vermell molt característic que prové de la flor de Jamaica. Els matisos refrescants i cítrics ofereixen un maridatge atrevit amb el gelat artesà de dos gustos de Delacrem, creat per l'italià Massimo Pignata. La combinació del gust afruitat de la Malquerida i la xocolata, la pera, el formatge de l'Alt Urgell i l'oli pot ser una bomba per als cinc sentits.

BOCK-DAMM

Contudent!

Originària de Munic, de color caoba amb reflexos granats i abundant escuma marronosa, la Bock-Damm és ideal per combinar amb barbacoes o guisats contudents. En aquest cas, la maridem amb el plat de *baos* casolans farcits de porc, dels xefs Raquel Blasco i Marc Santamaria del Casa Xica, i també amb el *kare-kare*, l'estofat filipí de galtes de vedella de Laila Bazahm, xef del Hawker 45, que entrarà en sintonia amb les carns i les aromes de les peres del primer i les avellanes del segon.



TASTEU AQUESTS
MARIDATGES AL TALLER
QUE PROPOSA DAMM AL
TIME TO EAT FEST
(Museu Marítim. Espai
Norai. Ds. 30, 13 h)



VOLL-DAMM

Per contrastar

Voluminosa, cremosa i amb caràcter, la Voll-Damm és una de les cerveses amb més personalitat, densa i brillant, amb una capa cromàtica torrada.

L'amargor del llúpul regala una intensa sensació refrescant, i per això la combinem amb la coca de rosbif de vedella de Marc Martín i Alain Guiard, de La Mundana, la pizza de calçot amb praliné d'avellanes de Jordi Vilà, del Mucho, els *callos* de Víctor García, del Plata Bistró, i el moniato al forn dels bessons Max i Stefano Colombo, de Frankie Gallo Cha Cha Cha.



ESTRELLA DAMM

Tot un clàssic

De sabor suau però amb personalitat, elaborada amb un 100% d'ingredients naturals, l'Estrella Damm combina a la perfecció amb plats propis de la cuina mediterrània o elaborats a base de productes de la nostra terra. És ideal per maridar amb les gyoza amb salsa de calçots que proposa Stefano Mazza, del Last Monkey, i amb el caneló de pollastre del Prat d'Eugeni de Diego, de l'A Pluma. I també amb el pa de pessic elaborat per Miquel Coulibaly, de la Cafeteria Industrial. Tot un gust!



DAURA

Gluten free!

Daurada, amb escuma de llarga presència i bombolles ràpides, fines i abundants. La Daura, apta per a celíacs, és una cervesa perfecta per acompanyar qualsevol plat de peix o marisc, especialment a base de pop, un aliment amb molta personalitat. Us proposem maridar-la amb l'arròs amb pop i cansalada que proposa Fran Heras, del restaurant Llamber, en una combinació que ens permetrà assaborir el gust de cereals torrats de llarg postgust.

Coses per fer

Coordina Erica Aspas
timeout.cat/que-fer

Expressió de vida i record

El MACBA se suma al Dia de la Lluita contra la Sida amb tres activitats culturals i reivindicatives. Per Erica Aspas

SEGONS DADES DE l'Organització Mundial de la Salut, la sida ha acabat amb 35 milions de vides. I, tot i que no s'ha trobat una cura, els tractaments amb retrovirals mantenen el virus sota control i eviten el contagi, és a dir, salven vides. La sida segueix sent un dels grans problemes de salut pública a escala mundial. El diumenge 1 de desembre se celebra el Dia Mundial de la Lluita contra la Sida i el MACBA se suma als actes amb tres activitats que aborden la malaltia des de diferents perspectives però sempre amb les arts com a forma d'expressió.

Dins del cicle de dansa contemporània i *performance* *Haciendo historia(s)* que organitza La Poderosa, trobem la peça *The touching community* (el dijous 28, a les 20 h, 8 euros), que el ballarí i coreògraf Aimar Pérez Galí va començar a desenvolupar el 2015 i que investiga sobre com va afectar la sida al món de la dansa a Espanya i Llatinoamèrica. Ho fa

a partir de *contact improvisation*, una pràctica que va iniciar el coreògraf nord-americà Steve Paxton basada en el moviment corporal i la relació amb l'espai l'energia. *The touching community* és un record als ballarins que ja no hi són, un homenatge a una comunitat forta que ens parla d'amor, de por i del tacte i el contacte com a eines de supervivència.

Dins de la programació del Dart (teniu més detalls del festival a la pàgina 43), el MACBA acull la preestrena del documental *Lemebel*, de Joanna Reposi (el divendres 29, 20.30 h, 3 euros), guardonat amb el Teddy Award a millor documental internacional a la Berlinale d'aquest any. "Si un homosexual té sida, si és tercermundista, si és pobre, si és indígena, el maten", aquesta és una de

DE QUÈ VA...

Activitats artístiques al MACBA per reflexionar sobre la sida.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Perquè la consciència és poder.

→ MACBA.

M: Universitat. Dj. 28, dv. 29 i dg. 1.



Pedro Lemebel

CORTESIA DE JOANNA REPOSÍ GARRIBALDI

les declaracions que fa Pedro Lemebel, escriptor, artista visual i pioner del moviment *queera* l'Amèrica Llatina en aquest film que mostra com de potent era la seva obra, que va posar de cap per avall la societat xilena durant la dictadura de Pinochet i que l'acompanya fins al final.

El diumenge 1, el dia de la commemoració, el MACBA se suma al Dia sense Art que organitza la Visual AIDS. Ho fa presentant *Still beginning*, un programa format per set curtsmetratges que tracten de l'epidèmia de la sida, per exemple, mostrant el *cruising* que es practica a Chicago, les iniciatives per combatre l'estigma a



Nova Orleans, donant veu a les comunitats asiàtiques de gais, trans i queers i també a través de diàlegs intergeneracionals. ■

NO T'HO PERDIS

Píndoles de genialitat

SI SOU USUARIS habituals de les xarxes socials, segurament veieu o reenvieu uns quants mems al dia. Són aquelles petites peces simples –fotos i vídeos– que ens arrenquen un somriure per tractar temes quotidians o per treure-li suc a l'actualitat política amb molt d'humor. Una forma de comunicació popular, lliure i viral que té festival propi, el Memefest, que celebra la segona edició al CCCB amb un planter de participants que recull el millor de l'humor i la creació digital. A part de fer-nos riure, el festival també està fet

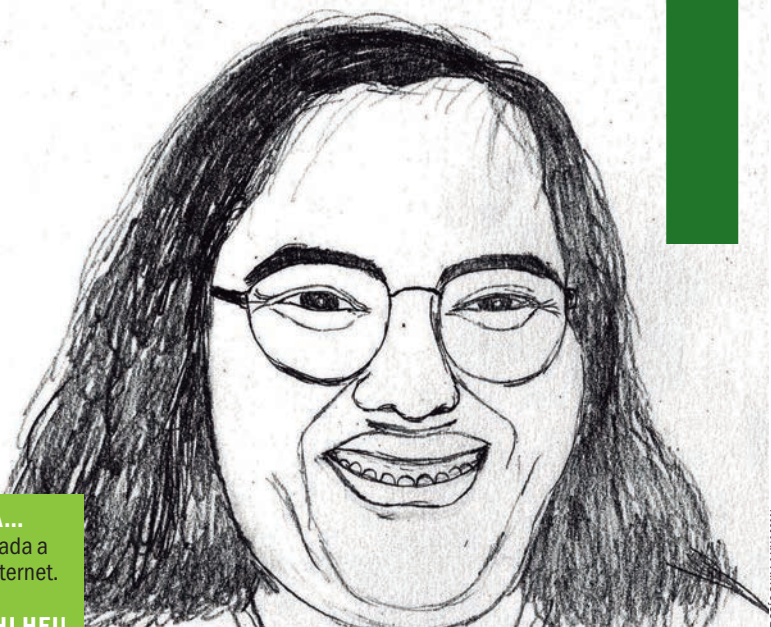
DE QUÈ VA...

Festa dedicada a l'humor a internet.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Perquè és sa riure's del panorama actual.

→ CCCB. M: Universitat.
Ds. 30, 19.30 h. 7 €.



per reflexionar sobre temes actuals. La creadora visual Rocío Quillahuaman i la il·lustradora Roberta Vázquez parlaran de la precarietat econòmica en el món creatiu; Kike García, cofundador d'*El Mundo Today*, i la creadora de mems Laura Tabarés debatran sobre les diferències que hi ha a l'hora de fer i entendre l'humor segons les generacions. Putochinomarión

i el Proyecto UNA conversaran sobre el blanqueig que s'ha fet de l'extrema dreta a internet, així com de l'espai que han trobat a la web i a través de l'humor comunitats que estan fora del discurs més hegemònic. La gran de la comèdia femenina Charlie Pee presentarà la batalla de mems i el festival acabarà amb un concert i consultori amorós amb SOSUN.dance. ■ E.A.

Museu Picasso Exposició

Museu Picasso
Montcada, 15-23
08003 Barcelona

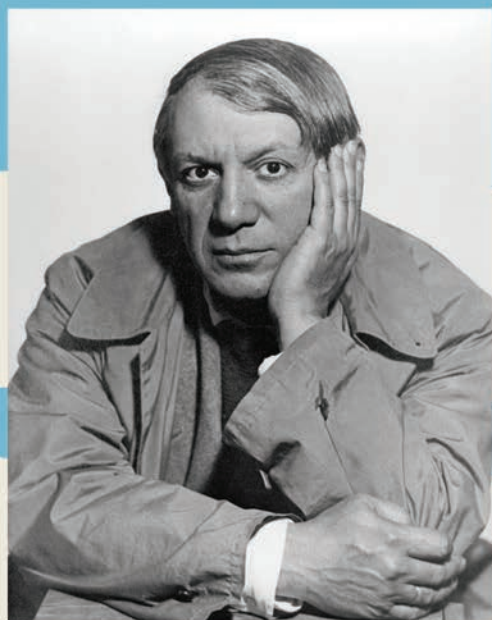
Entrada en línia
www.museupicasso.bcn.cat
@MuseuPicasso
#PicassoPoeta
i o o



PICASSO POETA



8.11.2019 — 1.3.2020



Man Ray, Fotografia de Pablo Picasso 1934. Copia moderna © Man Ray Trust, VEGAP, Barcelona, 2019. © Successió Pablo Picasso, VEGAP, Madrid, 2019.

U CURT CIRCUIT

MUEVELOREINA
+ LAS CHILLERS

29 NOV - 20:30H | RAZZMATAZZ 2 (BCN)

BAD GYAL

+ FAKE GUIDO DJ **SOLD OUT**

30 NOV - 20:30H | SALA RAZZMATAZZ (BCN)

BAD GYAL

+ FAKE GUIDO DJ **SOLD OUT**

1 DES - 20:30H | SALA RAZZMATAZZ (BCN)

40 ANIVERSARI 'LONDON CALLING'

FLAMINGO TOURS
PLAY THE CLASH

14 DES - 21:00H | LA [2] D'APOLO (BCN)

LET'S GET IT ON!
UNA NIT AMB

MARVIN GAYE

19 DES - 21:00H | LUZ DE GAS (BCN)

AVANÇAMENT CURTCIRCUIT 2020

BRASS AGAINST

+ ARTISTA CONVIDAT

9 ABR - 20:30H | LA NAU (BCN)

Més informació i venda d'entrades a
www.curtcircuit.com

Organitzat per:



Amb el suport de:



Coses per fer

CAP DE SETMANA IDEAL

Divendres



Oh! Comics Fest

Trobada entre aficionats i professionals de còmic alternatiu i fanzins on teniu una zona de mercat, exposicions –una de dedicada al còmic dels 90–, tallers infantils i xerrades, com la de Mercrominah i Xavier Àgueda.

→ Biblioteca Ignasi Iglésias-Can Fabra. M: Sant Andreu. Dv. 29, de 16 a 20.30 h. Ds. 30, de 10 a 13.30 i de 16 a 20.30 h. Dg. 1, d'11 a 13.30 h. Gratis.

COMÈDIA

Dani Rovira

Quines coses us fan ràbia? Segur que coincideixen amb algunes de les que parlarà, sense tabús, en Dani Rovira al seu espectacle *Odio*.

→ Teatre Tivoli. M: Catalunya.
Fins al 8 de des. 20.30 h. 25 €.

MÚSICA

'Músiques per...'

Orpheus XXI el formen músics refugiats de guerra i amb *Músiques per a la vida i la dignitat* ens porten a Síria, Armènia, el Marroc...

→ La Sedeta. M: Joanic.
Dv. 29, 21 h. Gratis.

TEATRE

Microteatre

La Casa de les Punxes proposa una visita teatralitzada i dues obres de microteatre (a escollir entre català i castellà) i una copa de cava!

→ Casa de les Punxes. M: Verdaguer. Dv. 29, 19 h. 25 €.

Tens moltes més idees a timeout.cat/cap-de-setmana

Dissabte

FESTIVAL

Miniput

El certamen celebra 25 edicions parlant de tele de qualitat i és el lloc perfecte per descobrir nous formats i talent emergent que triomfen arreu.

→ CCCB. M: Universitat. Ds. 30, 10 h. Gratis.

FIRA

Sant Jordi de Nadal

La fira literària nadalenca inclou parades de llibres, signatures d'autors i autores, col·loquis literaris, activitats infantils i concerts. Regaleu cultura!

→ Fàbrica Damm. M: Sant Pau-Dos de Maig. Ds., d'11 a 21h i dg., d'11 a 15 h. Gratis.



The Exploding Fest

Festa homenatge a Andy Warhol on participen 55 artistes de moviment, músics, coreògrafs, poetes i *performers* inconformistes que convertiran la Fabra i Coats en l'epicentre de l'exploració artística.

→ Fabra i Coats. M: Sant Andreu. Ds. 30, 18 h. Gratis.

Diumenge



We Love Cats

A més de comprar objectes de talent local, ajudareu Gats del Reg, entitat que treballa amb els gats de Sant Andreu.

→ CREC. Blesa, 27. M: Poble-sec. Ds. 30, d'11 a 21 h; dg. 1, d'11 a 20 h. Gratis.

CINEMA

'Pesadilla antes de Navidad'

No us ve de gust tornar a veure en pantalla gran aquest clàssic de Tim Burton? Ja fa olor de Nadal!

→ Filmoteca. M: Liceu. Ds. 30 i dg. 1, 17 h. 2-4 €.

LGTBI

Churros con chocolate

Comenceu el desembre amb una festa d'aires orientals, amb xous exòtics i la sessió de King Jedet a l'Antichurros.

→ Sala Apolo. M: Paral·lel. Dg. 1, 16 h. Gratis.

#TakisMACBA

EXPOSICIÓ
DEL 22.11.2019
AL 19.4.2020



MAC
BA

Plaça dels Àngels, 1
08001 Barcelona
macba.cat

Amb el
suport de:

HENRY MOORE
FOUNDATION

Takis. Atagetti: Fausto (detalle), 1960. Substrato R. Guggenheim Museum, New York. Chicago: Fausto, Robert (detalle), per Brionvega, 1970. G. ADAGP, Paris. EWAC, Londres, 2010. Foto: Solomon R. Guggenheim Museum, New York.

Amb la canalla

Coordina Erica Aspas
timeout.cat/nens

El futur ve amb força

NO PARLEM DE nens vigorètics, *El Culturista* és una revista cultural per a la canalla que té molt de múscul i, junt amb l'empresa de joguines Me&Mine, organitza la primera edició del Festival Culturista, amb dos dies plens de tallers, cinema i un espai de mercat. La programació de cinema familiar, elaborada en col·laboració amb A Contracorriente Films, la formen *Astérix*, *el golpe de*

menhir, de Philippe Grimond, i *El niño y la bestia*, del director japonès Mamoru Hosoda. Pel que fa als tallers, en teniu una quinzena segons l'edat de la criatura i amb el suport d'entitats i equipaments culturals com el TNC, el Liceu,

el CaixaForum, el Zoo i el Palau de la Música. Preneu-ne nota, perquè les places són limitades.

Hi ha tallers de construcció de capgrossos, d'un guinyol, d'una caixeta per a ratpenats i fins i tot d'una vaixel·la vegetal. La canalla també podrà fer una instal·lació

amb tòtems, recrear cartells de la Bauhaus i unir música i pintura. I a la zona de fira teniu quinze expositors –il·lustradors, marques de roba i joguines, editorials, dolços– escollits pel seu vessant pedagògic.

■ Erica Aspas

DE QUÈ VA...

Primera edició del Festival Culturista.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Perquè la canalla podrà explotar la seva creativitat.

→ Nau Bostik. M: La Sagrera. Ds. 30, d'11 a 20 h. Dg. 1, d'11 a 19 h. 2 €. Menors de 13 anys, gratis.
festivalculturista.cat



Del 29 de novembre al 8 de desembre de 2019

LA FÀBRICA EN OBERT

Fabra i Coats — Fàbrica de Creació i
Centre d'Art Contemporani de Barcelona

FÀBRICA I COATS
FÀBRICA DE CREACIÓ
CENTRE D'ART
CONTEMPORANI

Ajuntament de
Barcelona





PREN-NE NOTA

Verd, amb gust i ràpid!

El TicTaste proposa un concepte innovador per menjar bé i saludable els dies de la setmana més atarefats

S'HAN ACABAT AQUELLS tàpers que no tenen res de nutritiu i que s'han preparat a última hora de la nit. És el moment de començar a menjar bé entre setmana, i el restaurant TicTaste en té la fórmula perfecta. Amb una oferta equilibrada, deliciosa i saludable ideada per la xef i nutricionista Flàvia Semenow, el restaurant vol demostrar que és possible menjar sa i ràpid a un preu raonable. Per a les seves receptes sempre tenen en compte la procedència i qualitat dels seus productes alhora que posen èmfasi en el descobriment de nous sabors i combinacions úniques.

Hi trobareu delícies *healthy* que podreu degustar en el mateix restaurant o allà on vulgueu gràcies a la seva opció *take away*, com un entrant de caprese de mozzarella de búfala, cirerol, ruca i salsa pesto

trufada, una amanida de cuscús de remolatxa, pollastre, carabassó, ceba caramel·litzada i espinacs, una lasanya baixa en hidrats de carboni feta d'albergínia o un *muffin* de farina de civada, beguda d'ametlla, pastanaga, mel i cacau, un petit plaer ben dolç. A més, a la carta també hi trobareu una àmplia varietat de plats sense gluten, amb pa integral, 100% vegetals o aliments baixos en greix. I totes les postres són sense sucre!

Per tal d'aportar el seu granet de sorra en la lluita pel canvi climàtic, el restaurant també aposta per pràctiques sostenibles com l'ús d'un *packaging* que sigui respectuós amb el medi ambient. El TicTaste és el lloc des d'on començar a cuidar, alhora, el nostre planeta i la nostra salut des de l'alimentació.

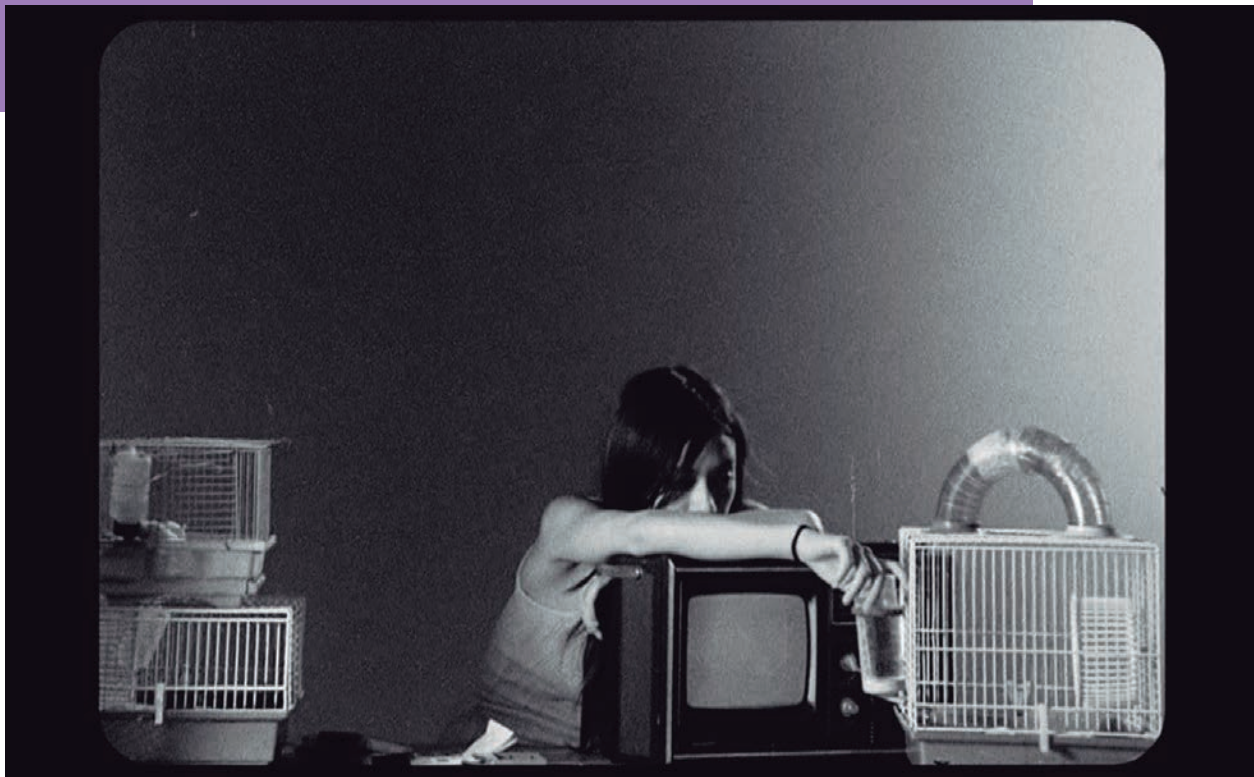
→ Balmes, 165. M: Diagonal. De dl. a dv. de 9 a 22 h.
tictaste.es

Més enllà de la carta

AL TICTASTE VOLEN ser molt més que un local per degustar àpats deliciosos: un dels seus objectius és formar part d'un estil de vida saludable, i és per això que cada mes hi tenen lloc moltes activitats. Des de classes i tallers gastronòmics en la seva cuina, estructurada especialment per poder-hi fer *show cookings*, fins a sessions de ioga que acabaran amb un *brunch* gustós i sa. Us hi apunteu? A través de les seves xarxes socials podreu estar al dia de totes les activitats que organitzen. El lloc ideal per començar a seguir un estil de vida saludable, molt més enllà de la seva carta!



Cinema



Cartes de carn i suor

Armand Rovira ens sedueix amb les seves 'Letters to Paul Morrissey'. Per Josep Lambies

A ARMAND ROVIRA, les ganes de fer cinema li van arribar a mitjan anys 90, quan feia BUP, en aquell moment crucial de la vida de tot adolescent en què ha de decidir què farà en el futur. "A mi aleshores m'interessaven més els còmics i la música que les pel·lícules, però va caure a les meves mans un VHS de *Trash*, de Paul Morrissey, i quan el vaig veure em vaig quedar en estat de xoc", recorda. Hi va trobar carn,

suor, heroïna i un ús lasciu del cel·luloide. "Vaig descobrir que hi havia produccions independents, que es podia rodar amb pocs diners. Jo era un xaval de 16 anys i una cosa em va dur a l'altra", diu.

El 2013, va començar a fantasiejar amb la idea de donar-li les gràcies a Morrissey per la inspiració. "Vaig contactar amb alguns periodistes de Nova York que hi havien tingut relació, i un d'ells em va passar el seu correu electrònic –segueix–. Li vaig escriure i li vaig proposar fer un exercici de correspondències filmiques. Em va contestar de seguida, molt agraït, dient que ja era gran i que no es veia amb esma deseguir-me el joc". Rovira va seguir endavant, tot sol.

Així va néixer *Letters to Paul Morrissey*, una pel·lícula brillant i apassionada que es podrà veure en alguns cinemes de Barcelona a partir d'aquest divendres. Està composta de cinc cartes filmades en un blanc i negre que espetega

i es crema, i funcionen com un homenatge a Morrissey, als seus temps vinculat a la Factory, al costat d'Andy Warhol i companyia. "Són com petites històries de ficció, en què els personatges parlen des d'una mena de veu de la consciència universal", diu.

Hi reconeixem els primers plans dels *screen tests*, la pantalla partida de les *Chelsea girls* i un tribut als mascles de *Lonesome cowboys*,

a través de la figura del jove que es grapa pàgines de la Bíblia sobre la pell. Una de les cartes es va fer en col·laboració amb Joe Dallesandro, l'actor fetitxe de Morrissey. "Fa temps que en Joe va deixar la interpretació –explica Rovira–. Ara regenta un motel a Los Angeles i es dedica a escriure els seus records de la Factory en blogs, estil *revival*". A la pel·lícula l'escoltareu

recitant fragments del *Yonqui* de William Burroughs. Brutalment poètic. ■

"Quan vaig veure *Trash* per primer cop em vaig quedar en xoc"



La hija de un ladrón



ESTRENA DE LA SETMANA



DE QUÈ VA...

Una noia en la vintena que acaba de tenir un fill fa front als problemes tota sola.

L'ÒPERA PRIMA DE

la cineasta Belén Funes parteix d'un curtmetratge previ, *Sara a la fuga*, que girava al voltant d'una adolescent que vivia en un centre d'acollida i que no veia el seu pare des de feia anys. A *La hija de un ladrón*, la Sara s'ha fet gran i és una jove que acaba de tenir una criatura. Però segueix sola.

Ha de fer-se càrrec del germà, de protegir-lo de la mala influència del pare, que acaba de sortir de la presó. Ha de treballar i ha de batallar amb tots els problemes econòmics sense ajuda. La vida transcorre en el present, en l'ara i aquí. No té temps ni de plorar.

La càmera de Belén Funes la segueix en un periple diari incansable. A través de l'activitat constant de la Sara ens introduïm en un petit microcosmos (un barri de la perifèria de Barcelona) i en els problemes de fons que assoten un entorn castigat per la manca d'oportunitats laborals, l'hostilitat i la falta d'arrels.

La hija de un ladrón és una radiografia social tan precisa i dolorosa com honesta. I, a més, se sustenta sobre la configuració d'un retrat femení molt potent, encarnat per una magnífica Greta Fernández, capaç de demostrar una fortalesa durant tota la pel·lícula rere la qual amaga una fragilitat insondable que es materialitza en un últim pla replet de sentit. ■ Beatriz Martínez

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Per les llàgrimes de Greta Fernández.

→ Dir. Belén Funes
(Espanya, 2019).
102 min.

El més nou a timeout.cat/estrenes-cine

LUX FILM DAYS

DIJOUS 28, 20h00

COLD CASE, HAMMARSKJÖLD

de Mads Brügger

A LA FILMOTECA
DE CATALUNYA

ENTRADA GRATUÏTA



Acordament Europeu
Mida i format

LaBeckett

1989-2019



Del 27/11/2019 al 04/01/2020

ESPERANT GODOT

de Samuel Beckett

Amb: Josep Pedrals

Direcció: Ferran Utzet

Amb: Nao Albet, Aitor Galisteo-Rocher, Blai Juanet
Sanagustin, Pol López i Martí Moreno/Eric Seijo

Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura



Amb el patrocini de:



Una producció de
Sala Beckett
Obrador Internacional
de Dramaturgia

Last Christmas



DE QUÈ VA...

Una agradable comèdia romàntica de Nadal.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Per la banda sonora de Wham! i George Michael. Pel carismàtic duo protagonista.

→ Dir. Paul Feig (Regne Unit, Estats Units, 2019). 103 min.



DEIXANT DE BANDA el tràiler de la pel·lícula on la química entre Emilia Clarke i Henry Golding semblava pràcticament inexistent, *Last Christmas* és una agradable addició al cànon de les *rom-com* festives. Clarke interpreta la Kate, una aspirant a cantant, cínica però no pas ressentida, que es veu obligada (i humiliada) a disfressar-se d'elf a la botiga de Nadal de la capital britànica on treballa. És aquí on Golding entra en el paper de Tom, un misteriós repartidor en bicicleta que, a poc a poc, torna la il·lusió a la protagonista. Amb l'omnipresència de Wham! i de George Michael a causa d'una persistent banda sonora, la història d'amor dels personatges viatja pels llocs de postal de la ciutat. A vegades, el diàleg no acaba d'estar ben mastegat, però l'encant del carismàtic duo convenç l'espectador. Tot i que el film no aconsegueix ser irresistible en els moments emotius i que les escenes més enganxoses són difícils de digerir, la seva efervescència fa que veure'l sigui prou divertit. ■ Phil de Semlyen

Puñales por la espalda



DE QUÈ VA...

Una mansió, una família i un mort. Qui ho ha fet?

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Perquè el repartiment és extraordinari.

→ Dir. Rian Johnson (Estats Units, 2019). 130 min.



UN ASSASSINAT, DIVERSES mentides i una allau de conspiracions fan del darrer film de Rian Johnson un plaer per a nostàlgics que gaudeixen de trames que fan ballar el cap. Això sí, el director té un problema d'oxigen. A estones no deixa que els diàlegs s'aïregin prou, cosa que resulta en uns personatges a qui els costa respirar. Cal tenir en compte, però, que la pel·lícula disposa d'un repartiment extraordinari que triomfa per si mateix. No és gens difícil creure que la malèvola Toni Collette, l'explosiva Jamie Lee Curtis, els ulls sortits de Michael Shannon i la incompetència de Don Johnson pertanyen al mateix clan, els adinerats descendents d'un autor de best-sellers de misteri. Aquest últim ha sigut assassinat en el curs d'una nit (tot i que es mostra ferotgement viu en flashbacks) i ara la família s'intenta desfer d'interrogatoris policials en una mansió gòtica que sembla treta del Cluedo. No espereu subtils; és el tipus de pel·lícula que, des d'un principi, apunta que tot és un joc. ■ Joshua Rothkopf

EL MILLOR DE LA CARTELLERA ALTERNATIVA DE LA SETMANA

7 Cuando fuimos...

Quan encara formava part de The Sugarcubes, Björk va debutar en el cinema amb *Cuando fuimos brujas*, una joia ara restaurada i llesta per ser (re)descoberta.

→ Zumzeig. Dv. 29, 17 h i ds. 30, 21.30 h. 5,50-7 €.

6 El lienzo

Una pel·lícula d'animació amb influències de Matisse que retrata les desventures d'uns personatges que surten d'un llenç a la recerca del seu creador.

→ Filmoteca. Dimarts 3, 20 h. 4 €.

5 A dog called money

PJ Harvey i el fotoperiodista Seamus Murphy viatgen per l'Afganistan, Kosovo i l'Amèrica del Nord a la recerca d'històries. Interessant.

→ Mèliès. Consulteu la cartellera.

4 Una mujer y tres...

Ettore Scola va dirigir i coescriure *Una mujer y tres hombres*, una crònica de la història d'Itàlia i un retrat de l'idealisme i de la pèrdua d'il·lusió.

→ Filmoteca. Dj. 28, 18.30 h i dg. 1, 19 h. 4 €.

3 El color del dinero

Sempre tenim un forat per a una pel·lícula de Scorsese. En aquesta ocasió tenim un duel actoral entre Paul Newman (que es va endur un Oscar) i Tom Cruise.

→ Phenomena. Dissabte 30, 15.25 h. 6 €.

2 El sur

Deu anys després d'*Elspiritu de la colmena*, Erice va tornar a la direcció amb un film que incidia en el trànsit entre la infantesa i l'adolescència.

→ Filmoteca. Dissabte 30, 19.15 h. 4 €.



1

Nubes pasajeras

Tant de bo hi hagués més persones al món amb el cervell i els ulls d'Aki Kaurismäki.

Aquesta pel·lícula és desoladora i esperançadora a la vegada. Un món fet de detalls mínims.

→ Filmoteca. Dimarts 3, 21.30 h i dijous 5, 18.30 h. 4 €.

Sopar de cinema!

Jean Leon i Time Out us proposem un sopar maridat amb el vi que ha marcat un temps i el cinema que ha marcat una època al Cabaret de l'hotel Barcelona Edition



ANYS ABANS DE començar a crear els seus vins exquisits al Penedès, Jean Leon va idear juntament amb el seu amic íntim James Dean un restaurant que finalment va obrir tot sol i que durant els anys 50 es va convertir en el més luxós de Hollywood: La Scala. Un local de referència pel glamur de les grans estrelles i per ser punt de trobada de figures del cinema, de la música i de la política com Paul Newman, John F. Kennedy i Marlon Brando. Fins i tot va servir l'últim sopar de Marilyn Monroe.

Ara, el clandestí Cabaret del l'hotel Barcelona Edition us convida a sentir-vos com uns autèntics convidats de La Scala en una cita homenatge a Jean Leon, on el vi, el menjar

i el cinema giraran entorn de la figura d'aquest incansable somiador.

Menú de luxe

La nit començarà amb una copa de benvinguda i un apetitos aperitiu entre les parets secretes del Cabaret, ambientat amb aires parisencs dels anys 20 però que aquella nit recrearà la disposició del mític La Scala. Continuarà amb un sopar elaborat en exclusiva per a l'ocasió, un menú ben saborós que comptarà amb quatre entrants a compartir, un primer plat, un plat principal i unes delicioses postres. Mentrestant, podreu gaudir d'una actuació en directe de música dels anys 50 i 60, la que ambientava les glamuroses nits al restaurant

DE QUÈ VA...

Un sopar de luxe maridat amb vi Jean Leon.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Perquè assaborireu un menú deliciós al ritme del millor jazz dels anys 50 i 60.

→ Barcelona
Edition.
Dc. 4 de
desembre,
20.30 h.
45 €.
[timeout.cat/
reservabcn](http://timeout.cat/reservabcn)



La Scala. I, per arrodonir-ho, cada plat anirà maridat amb un vi Jean Leon diferent per aconseguir la combinació de sabors perfecta. Vins que mantenen la mateixa essència que aquells que Jean Leon va començar a elaborar als anys 60 en les terres del Penedès, seguint l'anhel d'oferir una beguda de déus, a l'altura de la seva selecta clientela.

I vosaltres, us animeu a ser els següents convidats del mestre Jean Leon? No us perdeu aquesta cita imprescindible i exclusiva, perquè només hi ha places per a 40 cinèfils, amants del bon menjar i del bon vi!

Teatre i dansa

Coordina Andreu Gomila
timeout.cat/teatre

La vaca Penka i el soroll

Jordi Oriol reflexiona al TNC sobre Europa en una peça amb toros, vaques i funcionaris de la Unió. Per Andreu Gomila

LA PRIMAVERA DEL 2018, una vaca búlgara, la Penka, va aparèixer entre un ramat de vaques sèrbies. Havia creuat la frontera 'il·legalment'. El seu granger la va reclamar i el granger serbi volia tornar-la. Però la llei europea diu que si una vaca surt de la Unió sense papers ha de ser sacrificada. La notícia va fer la volta al món i a primers de juny de l'any passat, tothom estava pendent del futur de la Penka. Fins Paul McCartney es va posicionar. Finalment, la vaca va poder tornar a casa. Mentrestant, ens explica Jordi Oriol, més de 50 milions de vaques van ser escorxades al continent alhora que centenars de refugiats intentaven entrar a Europa, molts dels quals sense èxit, morts al Mediterrani.

"El soroll, en aquest cas el de la Penka, és la nova arma del poder: mentre tothom parlava

"El poder sempre es transforma per no semblar el que és"

d'ella, ningú es fixava en tota la resta", dispara Oriol. El seu *Europa bull*, que arriba al TNC, fa pujar a l'escenari tots aquests problemes, concentrats en una sala de reunions de la comissió de Cultura de la Comissió Europea, on artistes de diferents disciplines (ballarins, músics, actors...) i de procedència diversa es vestiran de funcionaris decidits a fer alguna cosa (perquè no passis res). "Totes les històries em semblaven banals i no podia parlar dels refugiats, per exemple, sense posar-ne de reals; així que vaig pensar en sentit invers i vaig apostar pels funcionaris", afegeix el director.

Europa bull és el treball més ambiciós d'Oriol, no només pel format, sinó perquè utilitza tots els llenguatges que ha fet servir fins ara: música, text, moviment... El projecte va guanyar el premi Quim Masó. "M'ha costat molt escriure el text i al final

l'he reescrit i l'espectacle és una creació col·lectiva", diu. "Volia acostar-me a Lauwers i he acabat fent un Marthaler", afegeix.

Aquesta peça va tenir una prèvia, *EUpheMyth*, estrenada l'any passat a Stuttgart i creada amb Anna Hierro i Carles Pedragosa, que també són a *Europa bull*. Si allà parlava del futur d'Europa, aquí se'n va a les arrels, al mite, al de la dona fenícia (Síria i el Líban, avui) raptada i violada per Zeus, que la va seduir transfigurada en un toro. "El poder, aleshores i ara, sempre es transforma per no semblar el que és", apunta Oriol, que troba "molt macabre" que la història d'un segrest i una violació sigui, amb la bandera, l'himne i el lema, un dels pilars de la Unió. Només

falten les vaques, un autèntic problema europeu. ■

→ TNC. Sala Petita. M: Glòries. Fins al 15 de desembre. 12-24 €.



SILVIA POCH

Bruels



LA CASA COM a baluard familiar, com a capsa que amaga els misteris dels qui algun dia la van habitar en una terra ronca on la memòria està envoltada de silenci. Penetrar, doncs, en la història general per reconstruir una possible història particular des de l'observatori dels descendents que miren el passat des del present intentant esbrinar la realitat dels seus records, el somni dels seus anhels.

Oriol Morales i Pujolar escriu sobre el que coneix, el que ha mamat i d'allò que el vent li ha explicat per apropar-nos quatre històries prenyades d'una altra, un drama rural o un conte misteriós que s'escriu entre el final de la Guerra Civil, quan el Josep, els seus germans i la mare van prendre possessió d'un mas

DE QUÈ VA...

Memòria i sentiments a l'Alt Empordà.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Una agradable vetllada al costat del foc a la manera de l'Agrupación Señor Serrano.

→ Sala Beckett.

M: Poblenuu. Fins a l'1 de desembre. 10-15 €.



OBRA DE LA SETMANA

expropiat per delictes de guerra, fins a anys més tard, quan el Josep esdevindrà el primer batlle democràtic de Figueres.

Històries que parlen de memòria i de sentiments, de pares, mares, avis i àvies, explicades per quatre intèrprets amb les maneres escèniques

que fa servir la companyia Agrupación Señor Serrano (maquetes i projecció en directe). Eines força ben emprades per a un relat suau, segurament amb un ritme un xic esmorteït, però que evoquen una agradable vetllada al costat del foc.

■ Santi Fondevila

PERE ARQUILLUÉ

JERUSALEM

de JEZ BUTTERWORTH direcció JULIO MANRIQUE

★★★★★

UNA CATEDRAL D'ESPECTACLE

★★★★★

ARQUILLUÉ ESTÁ QUE SE SALE. UNO DE SUS MEJORES TRABAJOS

Una producció del Teatre Romea, Centro Dramático Nacional i Grec 2019 Festival de Barcelona

Patrocinadora: el Periódico, smeg, Juve & Camps

Institucions: Col·labora: TRGS

teatreroomea **ESTRELLA BARRA** GRUP @ FOCUS

entrades: teatreroomea.cat grup promentrada.com

direcció: josep maria pou

BAIRTS

BARCELONA ARTS ON STAGE

A partir del
5 de desembre!

EL PETIT PRÍNCIP

SISENA TEMPORADA



17 de desembre

THE CAMPBELL BROTHERS

51 FESTIVAL DE JAZZ

20, 21 i 22 de desembre

TENORS

L'HUMOR MÉS AFINAT

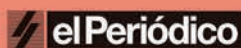
CIA ILLUMINATI



Diumenges de desembre

OH, SPOILER

IMPRO BARCELONA



Nivell Publicitari

ARCOIRIS

BTM

VENDA D'ENTRADES
BAIRTS.CAT

Horari taquilles. De dimecres a divendres de 17 a 20 hores
i 2 hores abans de cada espectacle. T. 93 324 84 92

Teatre i dansa

Jerusalem



DE QUÈ VA...

Un Faistaff contemporani enfrontat a la societat thatcheriana.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Per comprovar l'immens talent de Pere Arquillué amb un personatge-monstre.

→ T. Romea. M: Liceu.
Fins al 6 de gener. 26 €.



JA NO HI ha llocs sense amo. En un passat tan llunyà que sembla mític –aquell en què creu Johnny Byron *el Gall*, protagonista del *Jerusalem* de Jez Butterworth–, els boscos eren refugis sense lleis. En una clariana d'un bosc assetjat per la pressió urbanística ha instal·lat la caravana un *outsider*. Entre drogues, alcohol, música electrònica i brutor convoca una cort de perdedors, joves que es lliuren a un hedonisme desesperat.

Al Romea la versió de *Jerusalem* de Julio Manrique ha perdut potser la majestuositat del bosc que regalava al Teatre Grec. Però segueix ocupant el discurs central d'un gran text que és un cant elegíac d'una Anglaterra desapareguda. Potser és aquest el motiu pel qual *Jerusalem*, lluny de la seva terra, perd cert sentit. Però es mantenen uns personatges poderosos, al·lucinat, clarividents. Tenim un *fool* shakespearà (Marc Rodríguez), un menestral tret de *Somni d'una nit d'estiu* (Albert Ribalta), una aparició gòtica (Víctor Pi) i un gegant interpretat per un superlatiu Pere Arquillué. Un actor que sembla instal·lat en l'excel·lència quan fa personatges més grans que la vida. ■ Juan Carlos Olivares

La revelació 1.0



DE QUÈ VA...

Una peça de teatre documental dedicat als *whistleblowers*.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Un retrat cru del control social de les empreses que manen a internet.

→ Teatre Tantarantana.
M: Paral·lel. Fins a l'1 de desembre. 12-15 €.



AQUESTA OBRA ÉS la versió actualitzada de la peça de teatre documental que Jorge Yamam Serrano va dedicar el 2018 als *whistleblowers*, individus que destapen els secrets de corporacions i estats, i n'assumeixen totes les conseqüències personals. 365 dies en què s'han succeït canvis importants en les vides dels tres subjectes reals (Julian Assange, Edward Snowden i Chelsea Manning) que protagonitzen aquesta obra: s'han succeït les notícies que han esquinçat la cortina del control social a què estem sotmesos o s'han desenvolupat avenços tecnològics que reforcen un futur distòpic. Serrano teatralitza trobades documentades amb Assange (Ruben Ametllé) i Snowden (Jordi Andújar) i dramatitza com a monòleg una carta de Manning (impactant Cristina Gámiz). Tot en un entorn escènic auster, amb un efectiu suport videogràfic. La preeminència situada en la interpretació de tres moments de crisi dels personatges retratats. L'accent en la denúncia gairebé didàctica. Una consciència d'usar l'escena per a un teatre necessari. ■ J.C.O.



'Sobre la bellesa'

Petjades en moviment

La companyia Societat Doctor Alonso recupera 'Sobre la bellesa' al Mercat de les Flors: una obra que explora el pas del temps a través del moviment de la tercera edat

QUAN EL TEMPS puja a l'escenari, sovint se'l tracta amb una mirada nostàlgica i dramàtica, com un concepte intangible i arrelat a un fil argumental. Però heu pensat mai en el temps com a matèria? Aquesta és la visió que proposa la companyia Societat Doctor Alonso amb *Sobre la bellesa*, una obra estrenada el 2003 que torna ara al Mercat de les Flors. La companyia treballa amb vuit persones amateurs que ja han arribat als 70 anys i que parlen sobre la bellesa interior a través de l'energia i les possibilitats de moviment dels seus cossos. Un treball que, més que coreogràfic, es podria definir com una memòria escultòrica que construeix espai i temps a través de l'absència de moviment. Amb les notes precises i delicades de la composició a piano d'Agustí Fernández, regna la senzillesa

dels contrastos de llum, flors i cadires. Elements que també tenen connotacions vinculades al pas del temps.

Noves òptiques

Des de la seva fundació el 2001, Societat Doctor Alonso ha concebut les seves creacions amb una idea: desplaçar per desvetllar. A través dels anys han construït un llenguatge únic on el desplaçament és una de les claus fonamentals. Situen alguna cosa fora del seu espai propi i fora de l'imaginari col·lectiu per experimentar com el moviment modifica el seu llenguatge alhora que descobreix a l'espectador noves mirades d'entendre

la realitat. L'efecte sempre resulta commovedor: allà, sota el teló, on tothom s'espera espectacularitat, el que s'acaba creant és tot el contrari, una simplicitat poètica d'allò patètic.

DE QUÈ VA...

Sobre la bellesa, de Societat Doctor Alonso.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Perquè gaudireu d'una obra emotiva on la tercera edat és la protagonista.

→ Mercat de les Flors.

M: Espanya. De dj. 28 a dg. 1. 20 h. 22 €.

Balls primaverals

La companyia presentarà a principis del 2020 *Andrei Rublev*, una *paniconografia*, que van estrenar el 2016 i que pren com a punt de partida la pel·lícula d'Andrei Tarkovski del mateix nom, i la nova producció *Contrakant* i la figura d'Immanuel Kant. Tots tres espectacles formen part de la Constel·lació que la Societat Doctor Alonso presenta aquesta temporada al Mercat de les Flors.

Música i nit

Coordina Borja Duñó
timeout.cat/concerts



Godzilla a Montjuïc

Hijos del Trueno debuten amb 'Sorprendentes adelantos'. Per Borja Duñó

GODZILLA IRROMP AL peu de Montjuïc, destruint vaixells i amenaçant de menjar-se Barcelona en la magnífica il·lustració a sang de l'interior de carpeta del vinil de *Sorprendentes adelantos* (2019), debut de Los Hijos del Trueno, el nou grup dels ex Tarántula Vicente Leone i Daniel Granados. Leone, cantant, lletrista i autor del dibuix, parla del desastre: "El pitjor enemic de la humanitat és ella mateixa, tota la misèria del món ve donada per aquest anar creant merda i escombraries que se t'acabaran menjant; Godzilla ve a recordar-te que t'estàs autodestruint", reflexiona.

El disc, que sona com una orquestra popular d'esperit alternatiu, no només parla de Barcelona. "*Viento de Detroit* és més positiva, vaig veure un documental sobre com molta gent ha agafat un tros de terra entre aquestes fàbriques i estructures que s'han anat degenerant per plantar alguna cosa i poder subsistir, és una mica això del decreixement i de reprendre pràctiques antigues, no tan agressives amb l'entorn", diu.

La rumba, la jota, la salsa i el rock es barregen de manera espontània, al disc: "El rock'n'roll i el punk els portem dins, però donem una oportunitat a altres sons que sempre ens han agradat i que fan ballar la gent, això se't contagia i al final es munta una *jarana*, que és el que convé". Pau Julià (baix),

DE QUÈ VA...

Posada de llarg dels Hijos del Trueno (ex Tarántula).

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Per ballar, pensar i celebrar la cultura popular.

→ Centro Galego de Barcelona. M: Liceu.
Ds. 30, 12.30 h. 10 €.

Pau Albà (bateria i percussions) i Guillem Caballero (teclats i melòdica) completen la formació, però al disc també hi sonen el violí de Sara Fontán, els cors de Tarta Relena, la trompeta de Cristian Pallejà i la veu de Maria Arnal. "Ens envoltem de músics que són col·legues, perquè volem que hi hagi bon rotllo" assegura Leone.

La presentació la fan al Centro Galego de Barcelona, picada d'ull al *Ja soc aquí* del Gato Pérez. Ells també són aquí, i per celebrar-ho,

a *Llegan los hijos del trueno* roben una melodia a George Harrison, que al seu torn la va robar a Ronnie Mack en un irònic joc de miralls que ens parla d'autoria i música popular. ■

Qui toca? timeout.cat/concerts-nadal

ELS MILLORS CONCERTS I CLUBS DE LA SETMANA

The Burning Shore

Festa grossa per als *deadheads*, els nostàlgics de Grateful Dead. Liderat per Aaron Feder (Alma Afrobeat), el grup reproduceix la formació original dels de Jerry Garcia, amb dues bateries.

→ Rocksound. M: Bogatell. Dj. 28, 21 h. 12-15 €.

Ombra Festival

DAF, Dive, Trevor Jackson, Fasenuova i Trisomie 21 són alguns dels noms propis de la segona edició d'aquest festival de música electrònica, de dia a Utopia 126 i de nit a Wolfi Razzmatazz.

→ Diversos espais. Dv. 29 i ds. 30. 25-70 €.

Hot Chip

Un bany d'alegria en forma de pop electrònic de la mà d'*A bath full of ecstasy*, el setè disc dels londinencs. Per deixar-se la sola a la pista, però emotivament, això sí.

→ Razzmatazz. M: Marina. Dv. 29, 21 h. 30 €.

Súper Gegant

Presentació oficial del flamant segon disc de Súper Gegant, *Una casa als aiguamolls*, que actuaran amb Germà Aire, uns altres magnífics representants de l'indie català.

→ Sala Vol. M: Marina. Ds. 30, 21.30 h. 8 €.

Bad Gyal

La reina del *dancehall* català ha



Bad Gyal

MARIA DIAS

exhaurit dues dates al Razzmatazz. Això després de ser una de les protagonistes del Sónar 2019 i d'haver girat per tot el món.

→ Razzmatazz. M: Marina. Ds. 30 i dg. 1, 20.30 h. Exhaurides.

Amaral

Eva Amaral i Juan Aguirre presenten el seu nou disc, *Salto al color*, el vuitè de la seva exitosa carrera.

→ Sant Jordi Club. M: Espanya. Ds. 30, 21 h. 32-45 €.

PREN-NE NOTA

Rock & Palmas

Primera edició d'aquest festival autodescrit com a 'flamencodèlic', amb Kiko Veneno, Derby Motoreta's Burrito Kachimba i DJ Panko, que punxarà acompanyat d'un ballaor. El de Figueres aprofitarà per presentar oficialment a Barcelona el seu nou disc, *Sombrero roto* (2019), un treball que ha sorprès pels seus arranjaments electrònics i amb el qual demostra estar en plena forma.

→ Sala Apolo. M: Paral·lel. Ds. 30, 20 h. 25-30 €.



ALFREDO TOBIA

RAZZLIVE

Del 10 d'octubre al 14 de desembre

19 ANIVERSARI

RAZZMATAZZ

DESTACATS
SETMANALS

29 NOVEMBRE

HOT CHIP BOYS NOIZE GIRL ULTRA

30 NOVEMBRE

THE REGRETTES NIMMO D.A.F.

OMBRA FESTIVAL: TREVOR JACKSON + RON MORELLI + SOLAR + PHILIPP STROBEL + OBER DADA + WE ARE NOT BROTHERS

30 NOVEMBRE + 1 DESEMBRE

BAD GYAL

Tickets:
**salarazz
matazz.com**



Estrella Damm en recomana el consum responsable. 5,4%

temporada alta →

Girona del 6 d'octubre al 9 de desembre



Giselle

DADA MASILO - THE DANCE FACTORY

Auditori de Girona

6 de desembre a les 20.30 h



Red Room

SOL PICÓ - SUSANNA BARRANCO

El Canal

6 de desembre a les 20.30 h

www.temporada-alta.com

Un festival de **Bitò** amb el suport de:



Música

TOP 3 CLÀSSICA

Recitals, concerts, òpera... El millor de la setmana per *Pere Andreu Jariod*



SUSSIE AILBURG

↑ Alina Ibragimova

La violinista russa és la solista convidada aquesta setmana per l'OBC. Junts interpretaran el *Concert per a violí* i orquestra de Britten. Kazushi Ono dirigirà l'orquestra i sonaran també obres de Takemitsu i Txaikovski.

→ L'Auditori. M: Marina. Dc. 27 i dj. 28, 20 h; dv. 29, 19 h. 12-59 €.



ANTONI BOFILL

↑ 'Carmen'

El Palau continua acollint alguns títols operístics populars, en versions semiescenificades i intèrprets d'aquí. És el cas de *Carmen*, de Bizet, amb direcció musical de Xavier Puig i d'escena de Jesús Fernández.

→ Palau de la Música Catalana. M: Urquinaona. Dg. 1, 18.30 h. 38-68 €.



AJUNTAMENT DE BARCELONA

↑ Carilló i clarinet

El binomi que formen tenor i pianista torna al Palau. Aquesta vegada amb una proposta irrenunciable: *Winterreise*, o *Viatge d'hivern*, amb Franz Schubert, d'aquelles obres que transformen qui les escolta.

→ Palau de la Generalitat. Dg. 1, 12 h. Reserva a presidencia.gencat.cat/carillo

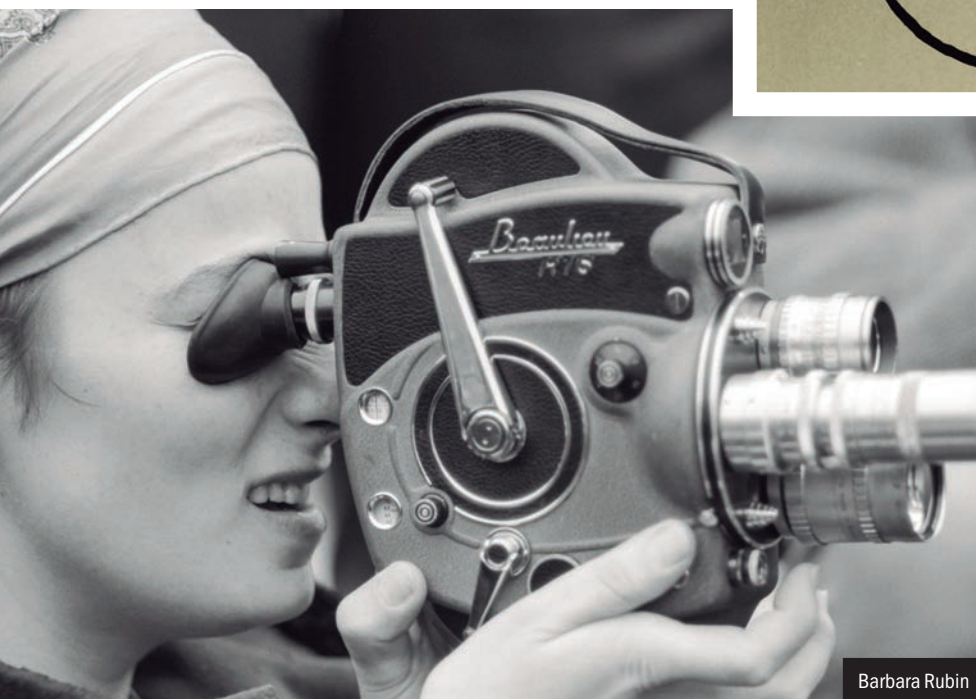
Més simfonies i àries a timeout.cat/classica

Art

Coordina Eugènia Sendra
timeout.cat/art



Josep Renau



Barbara Rubin



David Hockney

CONTEMPORARY FILMS LONDON

També heu de veure...
timeout.cat/exposicions

En gran pantalla

Els documentals artístics protagonitzen el Dart Festival, que arriba a la tercera edició.
Per Eugènia Sendra

EL SETÈ ART quan mira l'art contemporani, en la seva definició més àmplia i per a tots els públics, això és el Dart Festival. "Hem crescut envoltats de festivals cinematogràfics, però no hi havia cap aparador per a les arts visuals", raona la directora, Enrichetta Cardinale. "I tampoc hi ha plataformes consolidades com les que funcionen a Europa", afegeix citant els projectes de Sky Arte, BBC Arts i Arte. Per aquesta raó van posar fil a l'agulla a un esdeveniment que arriba a la tercera edició i que al gener desembarcarà a Xile.

La tria d'enguany l'han feta a partir de 200 documentals, entre els que es van presentar a la convocatòria i els que l'equip del Dart ha anat descobrint en festivals generalistes. N'hi ha que expliquen històries menys conegudes, com la de la cineasta

experimental Barbara Rubin, amiga de la Factory, o el film que repassa la figura de Josep Renau, cartellista, il·lustrador i una de les persones responsables de salvaguardar el patrimoni nacional el 1936, al capdavant de la Direcció General de Belles Arts del Ministeri d'Instrucció Pública. També en

la secció a concurs trobem el retrat a Christine Spengler, fotoperiodista que va capturar els conflictes del segle XX des de les seves víctimes, i *War of art*, un experiment artístic sobre un intercanvi cultural a Corea del Nord, obra de Tommy Gulliksen.

Dart celebra aniversaris com el de la Bauhaus i el de Joan Brossa i un cop més ens capbussa en el món de l'art de la mà d'un gran

amant de les piscines: la biografia ficcionada de David Hockney obrirà el festival. ■

DE QUÈ VA...

Tercera edició del Dart Festival.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Si us agrada l'art i el cinema, és el vostre lloc.

→ Dart Festival.

Cinemes Girona. De dj.
28 a dg. 1. 4 €. dart-festival.com



Viu Miami com un local

Miami és molt més que sol i platja! Us descobrim set llocs sorprenents, per viure la seva escena cultural i gastronòmica com un veí, de la mà de Norwegian

1 Un parc: Oleta River State Park

A només mitja hora del *downtown*, aquest parc és un oasi natural que discorre per les ribes del riu Oleta i que els amants de la natura no us podeu perdre. Es pot recórrer en bicicleta o des de l'aigua navegant entre manglars. Un lloc ideal per pescar, fer *snorkel* o embadalir-se observant la vida salvatge. I si hi voleu estar més d'un dia, podeu allotjar-vos en alguna de les seves cabanes de fusta.

→ floridastateparks.org/OletaRiver

2 Un carrer: la calle Ocho

Al Little Havana, el cor del Miami cubà, cal recórrer de dalt a baix el carrer 8, l'avinguda per la qual va pivotar la dissidència castrista que des dels anys 60 es va exiliar a Miami. Aquí es troben els millors restaurants cubans de la ciutat, com el Versailles, i un dels clubs on més i millor sona el son cubà: el Ball & Chain. Però, a més, hi trobareu galeries d'art, el passeig de les estrelles llatines i, l'últim divendres de cada mes, concerts, parades d'artesans, partides de dòmino... Cultura cubana al màxim.

3 Un museu: l'Institute of Contemporary Art

Inaugurat el desembre del 2017 a la seva ubicació actual, l'ICA Miami ofereix sis enormes galeries i un jardí d'escultures, i organitza mostres d'art contemporani a les seves modernes instal·lacions. Les seves exposicions estan molt ben commissariades i és conegut en el sector per tenir cura especialment del talent local i internacional i obrir portes a artistes emergents. Ah, i és gratis.

→ icamiami.org

4 Un mercat: Time Out Market Miami

Acabat d'inaugurar, aquest flamant Market és una cita imprescindible a South Beach per gaudir del millor menjar de tota la ciutat, dels bars més a l'última i de tot tipus d'esdeveniments culturals i artístics en un sol espai. Allà us esperen disset restaurants, un *showcooking*, tres bars que ofereixen còctels selectes i un espai per conèixer l'obra dels artistes més prometedors de Miami.

→ timeoutmarket.com/miami





5 Una terrassa: el Sugar

Al cor del barri de Brickell, aquesta terrassa causa sensació entre els habitants de Miami. Situada a la planta 40 de l'hotel EAST, s'ha convertit en un dels bars més populars del barri. El seu secret: la vista espectacular de 360 graus sobre tota la ciutat, una deliciosa terrassa jardí i els còctels, inspirats en sabors asiàtics. Ull viu, perquè és un bar popular i els divendres i dissabtes s'omple de seguita.

6 Una botiga: Sweat Records

Us caldrà deixar espai a la maleta si us animeu a anar a aquesta botiga indie que ven autèntiques joies de la història de la música en vinils. Compta amb una comunitat de seguidors que participa activament en actes i esdeveniments, des de projeccions de pel·lícules fins als Classic Album Sundays. Tota una institució a la ciutat –i no us podeu perdre els murals de l'artista CP1 homenatjant icones de la música–.

→ sweatrecordsmiami.com

7 Una piscina: la Venetian Pool

Aquesta piscina, d'inspiració mediterrània i caribenya alhora, es manté com una atracció de primer ordre a la ciutat. Es diu que és la més bonica del món: aigües cristal·lines que imiten la costa adriàtica, cascades, palmeres i aigua fresca que prové dels aqüífers. Definitivament, cal capbussar-s'hi si es visita Miami.

→ timeout.com/miami/things-to-do/venetian-pool-miami-fl

GUANYEU VOLS DIRECTES!

Participa en el nostre *quiz online*! Sortegem vols per a dues persones a Miami.

→ timeout.cat/vols-miami

VOL DIRECTE!

Norwegian ens porta a l'altra banda de l'Atlàntic sense arruïnar-nos

Opció Smart

L'aerolínia noruega de baix cost uneix mitjançant vols directes diverses ciutats europees amb altres dels Estats Units, com per exemple Miami. A més, podreu escollir les tarifes més baixes sense perdre la qualitat del servei.

ofereix una experiència en vol molt agradable.

A favor del medi ambient

Norwegian és considerada una de les companyies aèries menys contaminants i quan volem amb ells reduïm el nostre impacte ambiental.

Tarifa Premium

Si desitgeu volar amb més espai, intimitat i comoditat que amb la tarifa *low-cost* i sense pagar una fortuna, també teniu l'opció d'escollir la classe Premium Economy, que

El destí

Norwegian viatja des de Barcelona fins a l'aeroport Fort Lauderdale-Hollywood de Miami en un vol directe de 9 hores i 40 minuts.

→ norwegian.com/es

Miami

by

norwegian

Menjar

Coordina Ricard Martín
timeout.cat/restaurants

l el vostre filipí preferit?

Al Kasarap fan cuina ‘pinoy’, la que Anthony Bourdain va predir que seria ‘the next big thing’. Per Mireia Font

‘KASARAP’ VOL DIR ‘deliciós’, en la variant del tagal de la província de Batangas, Luzon. I així és la teca que l’Arianne i en Rutshel despatxen al restaurant que van obrir fa sis mesos. Ella, a la sala. Ell, a la cuina amb la Helen, la sogra. Aquesta jove parella, que es va conèixer treballant al desaparegut Loidi de Berasategui, fa menjar tradicional filipí per a paladars filipins i no filipins. “La nostra gastronomia encara és molt desconeguda, i això que la nostra diàspora és immensa!” diu en Rutshel. No va errar; només a Barcelona hi viuen més de 15.000 filipins. Tots tenim un restaurant xinès, japonès i tailandès preferit, però, i filipí? El xef nord-americà Anthony Bourdain era del mateix parer. Un any abans de morir, preveia que la cuina *pinoy* seria *the next big thing* als Estats Units.

“Com les altres gastronomies del sud-est asiàtic, la filipina és una superposició de dolç, picant, àcid, salat i amarg, però amb una especial predilecció per l’agredolç” ens explica l’Arianne. Amb la carta a la mà, ens dona una lliçó ràpida d’història. “La nostra cuina és el resultat de mesclar-la dels comerciants estrangers i colonitzadors que han passat per les Filipines amb ingredients autòctons.

Per exemple, el *pancit guisado* (fideus amb verdura i salsa de soja) és una adaptació del *chow mein* xinès. El *lechon kawali* (cansalada cruixent) ve de la colonització espanyola i el *cheesecake* de nyam, de l’ocupació nord-americana”. La carta és un batibull de mots tagals, espanyols i anglesos.

Preguntem pels quatre plats que recomanarien als que mai han menjat filipí. “Buf! Que difícil!” es queixen. Discussió i després consens. Per picar, *barbecue* (broqueta de porc marinat a la brasa) i *ukoy*

(bunyols de gamba seca i verdura).

De principals, i sempre amb arròs, *inasal na manok* (pollastre a la brasa adobat amb citronel·la, llimona, gingebre, all, pebre i sucre) i *kalderetang* (estofat de vedella amb base de pasta de cacauet i salsa de tomàquet). De postres, *buko pandan* (pannacotta de *pandan*, gelatina, tapioca, nata de coco i *macapuno*). I per beure, cervesa Red Horse. Aneu al Kasarap. Li donareu la raó al bo de l’Anthony, segur. ■

Més cuina oriental a
timeout.cat/cuina-asiatica

DE QUÈ VA...

Un restaurant filipí d’una parella jove i amb experiència en alta cuina.

PER QUÈ HI HEU D’ANAR...

És una molt bona porta d’entrada a una cuina quasi desconeguda aquí.

→ Consell de Cent, 141.
M: Rocafort.
634 885 693.
15-20 €.

NO T'HO PERDIS

El millor de cada barri

ESTÀS ORGANITZANT UN sopar amb col·legues i vols trobar un restaurant bo, bonic i barat, i un bar per fer una copa a prop. Tens ganes de tastar un nou japonès o descobrir un lloc especialitzat en cebiche. Vas al cine i abans vols fer un mos ràpid. Et deleixes per cruspir-te un *brunch* de traca, però sense moure't del barri. En resum: si vols menjar i beure bé, res millor que tornar al paper i al context. La *Guia de restaurants i bars 2020 de Time Out Barcelona* és un curós recull dels millors establiments de la ciutat, que cobreix des d'allò clàssic fins a les darreres tendències, parant especial atenció als temples de l'alta gastronomia i també a les adreces on es menja de nassos per pocs quartos. Són més de 450 crítiques fetes per periodistes que han anat al lloc, menjat i pagat el compte. Els locals –que inclouen les obertures més destacades de l'últim any– estan organitzats en una exhaustiva distribució per barris que farà que mai més no tinguis dubtes a l'hora de triar un restaurant, bar o cocteleria: per la valoració i claredat dels textos, i per les fitxes sobre la cuina i el preu. Pots comprar la guia (només val 9,95 euros!) a partir del 30 de novembre. La trobaràs als quioscos, a timeout.cat/guiarestaurants i també al Time to Eat Fest. ■

DE QUÈ VA...

La guia que recull els millors bars i restaurants de la ciutat, organitzada per barris.

PER QUÈ L'HEU DE LLEGIR...

Per descobrir nous llocs per menjar i beure i assegurar el tret sempre!

→ timeout.cat/guiarestaurants

TIME OUT BOX

Plat o 'burger'?



FOTOS: MARIA DIAS

↑ Indochine Ly Leap

L'espai és una bogeria: 1.000 m² de jungla, on les taules són illots en un canal d'aigua, amb peixos. El menjar; un deliri de tapes asiàtiques, en què Leap juga virtuosament amb les espècies i les herbes: sopar romàntic és dir poc.

→ Muntaner, 82. 50 €. facebook.com/IndochineLyLeap

Menja a meitat de preu en deu dels millors restaurants, per 49,95 €!
Compra la caps a timeout.cat/box



↑ L'Empanat

Creieu haver-ho vist tot en matèria de *burger*?

Aquí en menjareu de cervol, de bisó amb cabrales, de cocodrill i d'estruç! Ara, si passeu d'exotisme, també hi trobareu la millor vedella i receptes més clàssiques.

→ Monlau, 60. 15 €. lempanat.com



Mengen dos i paga un en deu hamburgueseries fabuloses. Per 19,95 €!
Compra la caps a timeout.cat/box



Beure

Coordina Ricard Martín
timeout.cat/bars

BAR DE LA SETMANA

EDGAR ORTIZ

DE QUÈ VA...

Un club per als que es prenen la música house i techno seriosament.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Per les nits de dimarts i dimecres, quan s'hi pot ballar sense aglomeracions.

Macarena

→ Nou de Sant Francesc, 5.

M: Liceu. T. 93 301 30 64.



CREUANT LA JUNGLA

nocturna de la Rambla, on s'ofereixen gairebé a la vegada coca, mamades i cervesa, s'arriba al carreró Nou de Sant Francesc. El cap de setmana hi sol haver cues de gent. Entre setmana, l'únic que delata el local són uns llums vermellorsos. Una vegada superada una doble comporta

s'arriba a l'interior d'un cub amb set boles de miralls: una capsa de bombons o una capsa de sorpreses. La realitat és que, des de l'any 2011, el Macarena Club s'ha convertit en un petit punt de peregrinació per als amants de l'electrònica. Hi ha capacitat per a una vuitantena de persones

que s'agrupen al voltant del DJ, des d'on es pot seguir l'acció de ben a prop. La clientela és jove i preparada, des d'algú amb un *mohawk* de campionat fins a qui es protegeix el coll amb una corretja de cuir pro-BDSM. El pis de dalt és per al lavabo i el guarda-roba, l'única cosa

estranya és que un *xupito* valgui 5 euros. L'espai té un aire industrial que poc recorda el tablao flamenc que havia arribat a ser. La textura s'espesseix pels canons de fum i per la boirina de moltes nits. La cosa comença amb concentració, precisió i acaba amb eufòria.

■ Marc Serena



RAVAL BRUNCH

25 !!! EUROS

DOMINGOS 12:00-16:00H
¡JAMÁS HAS VISTO UN BRUNCH IGUAL! EN VARIOS AMBIENTES Y CON DJ EN DIRECTO. DISFRÚTALO TODOS LOS DOMINGOS.
360° BAR TERRAZA 11ª PLANTA Y B LOUNGE RESTAURANTE.

Hotel **Barceló** Raval
Rambla del Raval 17-21
08001 Barcelona
Tel: 93 320 14 90
barceloraval.com

IMPROBABLES Experiències teatrals

6a edició

Del 3 al 19 de desembre de 2019
Centre Cultural La Casa Elizalde

360 grams · Ada Vilaró
Saunterer · Colectivo Ameno
Money for free · John Fisherman

casaelizalde.com

Ajuntament de Barcelona

**DE QUÈ VA...**

Tasta'm per Mandri, la nova ruta gastronòmica de Mahou per l'eix comercial del carrer Mandri.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Perquè podreu assaborir tapes gourmet i maridar-les amb una Mahou.

→ Fins al 8 de desembre.
estamosdetapas.com

Tastos d'altura

La ruta Tasta'm per Mandri de Mahou arriba al barri de la Bonanova per omplir de tapes gourmet el carrer Mandri i els seus voltants

LES POSSIBILITATS ARTÍSTIQUES i culinàries de les tapes són tan àmplies que, per molt que siguin plats típics de la nostra gastronomia, sempre oferiran tot un món per descobrir. Ara, teniu l'oportunitat d'assaborir aquests petits plaers per al paladar en forma d'una ruta gourmet: fins al 8 de desembre, quinze locals del carrer Mandri i els seus voltants us esperen amb una oferta insòlita que inclou una tapa d'autor i una mitjana Mahou. Alguns, fins i tot, tindran música en directe i tastos de cervesa a partir del vespre.

Un barri de fogons

Al llarg de tot l'eix comercial de Mandri trobareu locals de llarga tradició culinària com l'emblemàtic Escocés, d'una decoració clàssica que us transportarà directes al 1955 –any en què es va fundar– i que oferirà un deliciós ou farcit de tonyina i maionesa acompanyat d'ensalada russa. Per als amants de la carn, al paradís carnívor de Bovinum, carnisseria-xarcuteria gourmet, podreu devorar un bistec tàrtar de carn de vedella de primera qualitat que us farà llepar els dits.

I si sou més de marisc, a l'OUT, que sempre sorprèn amb les seves creacions de productes de mercat, degustareu una pizzeta elaborada amb massa casolana, formatge comté, gamba i bolets acabats de recollir del bosc!

Més que tapes

Hi haurà locals que, a més d'oferir el maridatge de tapes i cerveses Mahou, també seran escenari de vespres de concerts acústics i elèctrics. Al Montesquiu podreu remenar els malucs alhora que gaudiu d'una truita de bacallà amb alls tendres i piparra, i al Pervers, d'un deliciós cabdell d'enciam farcit de sípia, un puntet picant i calamarsets a l'andalus que es desfà a la boca. A més, al restaurant Molina, especialitzat en cuina moderna de tocs clàssics, i al Café Doré, de cuina mediterrània, també us esperarà un tast per descobrir els colors de la cervesa Mahou. Consulteu les dates dels concerts i els tastos a la web i traceu el vostre itinerari per assaborir la cara més deliciosa del barri!



Tendències

Coordina Eugènia Sendra
timeout.cat/botigues

ENS INSPIRA

Pintar els records

Núria Farré obre l'àlbum familiar com a exercici metartístic i en gran format.
Per Laia Beltran

MOLTS DELS NOSTRES records d'infància reposen dins d'un antic àlbum de fotos. Aquest és el material sensible amb què juga la pintora barcelonina Núria Farré, reproduint-ne imatges amb un realisme que estremeix. La quotidianitat –la seva quotidianitat– es va convertint en obres d'art de gran format a base de pinzellades precises i d'un misteriós halo blau. “Quan pinto necessito ser sincera. I a mi el que m'interessa és allò que està al meu voltant. Potser perquè el que pretenc és conèixer-me una mica més”, diu. I ho fa amb una veu dolça i a anys llum del rebombori digital. “És que si vols triomfar a Instagram has de fer una cosa molt fàcil de digerir. I aquesta no és la meua batalla, prefereixo estar a les galeries”, continua. També explica que de molt jove l'atzar –o era el talent?– la va portar a participar en una exposició col·lectiva a Taiwan. “Allò em va servir per dir-me: t'hi pots dedicar!”. I des de llavors, s'hi esmerça a consciència, retrobant-se –i, de retruc, fent-nos retrobar– en aquells instants d'intimitat familiar que sense aquests àlbums de fotos ja romandrien aïgalits en la memòria. ■



ROBA

A vegades li agrada portar alguna brusa o jersei de la seva àvia.

ACCESSORIS

No es trauria mai les seves característiques ulleres rodones.

CALÇAT

S'estima molt unes vambes de teixit que va comprar a uns artesans de Jujuy, a l'Argentina.



'L'àlbum'

La nova exposició de la galeria Mutuo convida l'espectador a endinsar-se en la intimitat dels Farré Abejón. Aire fresc ben lluny dels píxels.

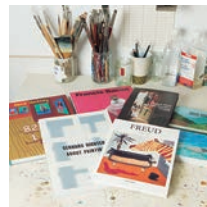
→ Méndez Núñez, 7. M: Arc de Triomf. Fins al 18 de desembre.



Selfies a l'oli

Quan està embrancada en una obra complexa, Farré es relaxa pintant autorretrats en petit format. Accepta encàrrecs i, a la seva web, podeu comprar obra original.

→ nuriafarreabejon.com



Fascinació per l'escola britànica

Té debilitat pels pintors David Hockney, Francis Bacon i Lucian Freud, però al seu estudi del Raval també clissem llibres de Jan van Eyck i de Gerhard Richter.

L'APARADOR

Al costat del mitjó clàssic, el que omple els peus de colors. Per *Eugènia Sendra*



↑ Per als friquis

Socks Market és un espai multimarca on tot són parells de qualitat i originals; treballen amb més de 60 firmes, moltes europees, però ens flipen els DOITY amb el seu *Girl Power*.

→ 12,95 €. Canuda, 43. socksmarket.es



↑ Un clàssic

Nascuda a Estocolm fa 11 anys, Happy Socks va obrir camí en la renovació del mitjó. A més dels models gràfics, excel·leix en les col·laboracions, i si sou fans dels Beatles...

→ 13,95 €. Cucurulla, 9. happysocks.com



↑ Dos alegres tigres

A l'illa de la discòrdia dels mitjons s'hi suma Jimmy Lion, una *start-up* espanyola amb un peu al mercat internacional; sedueix pels seus relats coloristes.

→ 10 €. Portal de l'Àngel, 7. jimmylion.com

NO T'HO PERDIS

Per un divendres més sostenible

HI HA MANERES i maneres de combatre el divendres negre; debatre alternatives al sistema és l'objectiu de la primera trobada global de moda sostenible i ètica, el Re-Barcelona Sustainable Fashion Global Event. Promogut per l'associació Moda Sostenible Barcelona i l'Ajuntament, és un fòrum amb professionals del sector (amb representants de marques com Veja, Ecoalf i Kering, grup de luxe francès) i les veus més crítiques, com Sara K Arnold, vinculada a la campanya #BoycottFashion, i representants de l'Ellen MacArthur Foundation, que treballa per l'economia circular.

Re-Barcelona també obre la porta al públic general –Open Space– amb propostes llamineres com el repte que llança el FAD a estudiants de moda: convertir roba en desús en noves peces, un exercici d'*upcycling* comissariat per Makeo que es podrà seguir en directe divendres (dissabte s'exposaran els dissenys). També es faran presentacions de projectes innovadors vinculats al programa Reimagine Textile, projeccions de films de moda en clau sostenible i la segona edició d'Illa Hula Hoop (amb entrada prèvia), un espai promogut pel Barcelona Centre de Disseny on empreses com Uttopy i Demano compartiran la seva filosofia i maneres de treballar. ■ E.S.

DE QUÈ VA...

Re-Barcelona converteix la ciutat en la capital de la moda sostenible al sud d'Europa.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Per conèixer alternatives al sistema i gaudir de l'*upcycling*.

→ Museu del Disseny.
Dv. 29 i ds. 30.
re-barcelona.com



RE-BARCELONA

Escapades

Perquè els barcelonins necessiten de tant en tant agafar aire
lluny de la millor ciutat del món

Amb:



FGC
Ferrocarrils
de la Generalitat
de Catalunya

Arriba la neu al Pallars!

L'estació de muntanya de Port
Ainé obre el 29 de novembre
i la d'Espot ho fa el 6 de
desembre

LA SETMANA PASSADA us vam explicar les novetats que trobareu aquesta temporada d'hivern a les estacions de Vallter 2000, La Molina i Vall de Núria. Avui ens traslladem al Pallars Sobirà, perquè les estacions de Port Ainé i d'Espot, gestionades per Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya (FGC), també estan a punt de posar-se en marxa: la primera ho farà el 29 de novembre i la segona una setmana més tard, el 6 de desembre. Port Ainé és via d'accés al parc natural de l'Alt Pirineu, i enguany ha ampliat els seus canons per passar a tenir onze pistes innivades (el 44 %) i 12,9 quilòmetres innivats (el 48,3 %). Pel que fa a Espot, una de les portes d'entrada al parc nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici, els usuaris hi trobaran

**COM
ARRIBAR-HI...**
Consulteu als webs de les estacions d'esquí com anar-hi, ja sigui amb transport públic o privat.

**ON
MENJAREM...**
Al Buffet de l'Hotel Port Ainé 2000 si anem a l'estació de Port Ainé, i al Self Service Cota 2000 si som a l'estació d'Espot.

→ turismefgc.cat



un nou telecadira Leitner desembragable de quatre places, batejat amb el nom de La Roca a través d'un concurs a les xarxes socials de l'estació.

Tant Espot com Port Ainé, així com Tavascan i Virós-Vallferrera, són un destí global per als amants de la neu i de l'esquí en totes les seves modalitats, i destaquen per l'esport, però també pel territori i la sostenibilitat.

I tant aquestes estacions com totes les altres d'FGC fan aquesta temporada un pas endavant en una transformació digital que permetrà, entre d'altres, evitar

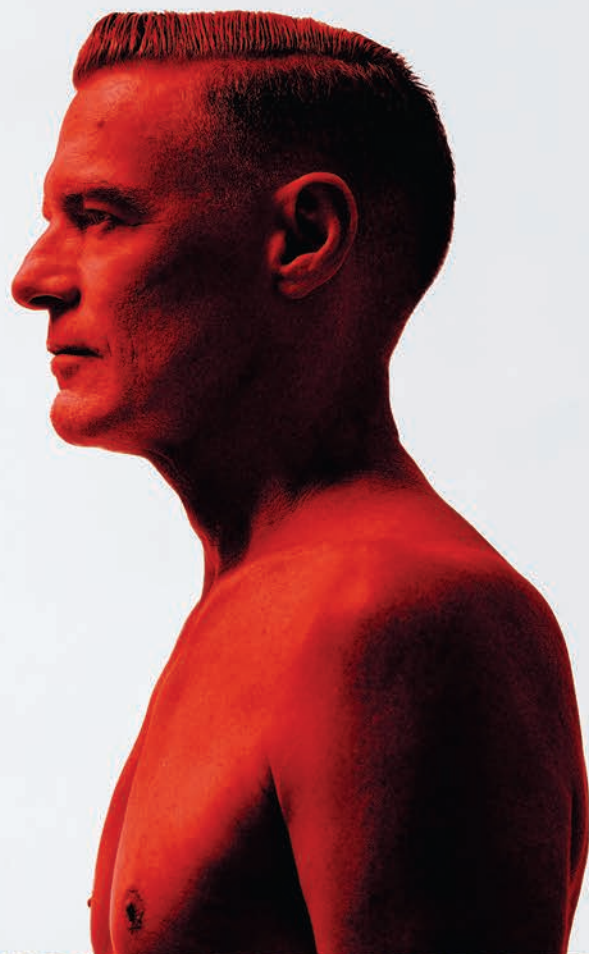
cues i adaptar l'oferta en funció de l'ús. Si preferiu l'esquí nòrdic, en podreu gaudir a les set estacions del Pirineu català gestionades per FGC: Guils Fontanera, Lles de Cerdanya, Aransa... Precisament aquesta tardor FGC i Tot Nòrdic han signat un conveni de col·laboració per a la potenciació de la pràctica de l'esquí nòrdic i la dinamització de les activitats de muntanya a les estacions nòrdiques municipals, que són vitals per a la fixació de la població i per a la permanència de petits negocis locals de la zona.

■ *Xavi Amat*

BRYAN ADAMS

SHINE A LIGHT

11/12/19 BARCELONA
PALAU SANT JORDI



DHL Planting a tree
for every ticket
sold on the world tour

VENDA D'ENTRADES A
DOCTORMUSIC.COM | ENTRADAS.COM

LOS
20

Doctor Music



NICK CAVE AND THE BAD SEEDS

DIUMENGE 26 ABRIL, PALAU SANT JORDI, BARCELONA

ENTRADES A LA VENDA A DOCTORMUSIC.COM / ENTRADAS.COM

AEG
PRESENTS

Doctor Music

NICKCAVE.COM

GHOSTEN
NOU ÀLBUM
JA A LA VENDA

