Time Out
BARCELONA

#563 5 - 11 DE SETEMBRE 2019

2,95€ TE'L PODEM REGALAR GRÀCIES ALS NOSTRES ANUNCIANTS

MENJAR PER A TOTES LES BUTXAQUES!

16 restaurants tan bons com ajustats de preu per gaudir de la millor teca sense malbaratar calés

temporada alta

Girona, del 6 d'octubre al 9 de desembre

Royal Shakespeare Company
Thomas Ostermeier
Christiane Jatahy
Oskaras Koršunovas
Dada Masilo
Sergio Blanco - Roxana Blanco
Claudio Tolcachir
Núria Espert
Tiago Rodrigues
Tg STAN
Rosa Maria Sardà
Alessandro Serra
Lagartijas tiradas al sol
Angélica Liddell
El Conde de Torrefiel
Àlex Rigola
Cirque Éloize
Sílvia Munt
Emma Vilarasau
Pere Arquillué
Jane Birkin
Israel Galván
Cabosanroque
Albert Serra
Sol Picó – Susanna Barranco
Carlota Subirós
Clara Peya

... i fins a 100 espectacles de teatre, música, dansa, circ i cinema

www.temporada-alta.com

Un festival de Bitò amb el soport de:

Ajuntament de Girona · Generalitat de Catalunya Departament de Cultura · Diputació de Girona · Ajuntament de Salt · inaem · Interreg POCTEFA

Obra Social "la Caixa" · EL PUNT AVUI · LA VANGUARDIA · 3 Catalunya Ràdio · Time Out

Sumari

Del 5 a l'11 de setembre de 2019

La Font d'en Fargues **Coses per fer, pàg. 24**

MARIA DIAS

Morgan Freeman **Cinema, pàg. 28**

JACK ENGLISH

'Vaselina' **Teatre, pàg. 31**

Agustina Ros **Tendències, pàg. 44**

Reportatges

18. Al vostre gust

En Ricard Martín –com la majoria, pensareu, i amb raó– torna de les vacances més sec que la moixama, així que ha buscat dotze restaurants per continuar endrapant de luxe però sense passar-se de pressupost. Si teniu 30, 20 o només 10 euros, vosaltres també podeu gaudir de la bona cuina sense cremar la targeta.

Seccions

05. Ara i aquí
24. Coses per fer
28. Cinema
31. Teatre i Dansa
34. Música i Nit
37. Art
38. Menjar i Beure
44. Tendències
46. Viatges

CONVERSA AMB NOSALTRES

facebook.com/timeoutbcn

@timeoutbcn

@timeoutbcn

MIRA AIXÒ!
Per **María José Gómez**

Tornar a la normalitat Què és ser 'normal'? En aquest número en què reprenem la *normalitat* –busqueu-nos cada dimecres!–, ens ho plantegem sovint. Quan parlem d'*Un cor massa gran* (pàg. 12) i quan ens endinsem a *Vaselina* (pàg. 31), l'obra que dirigeix Belbel. La gent normal no existeix, afirma el director, i a nosaltres ens atrau tot el que esbiaixa la norma: ja sigui un gaspatxo-ramen (pàg. 39) o un pallasso esgarrifós (pàg. 29).

Ara i aquí

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

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

Aquarel·les

Un relat de Marta Orriols

INSISTEIX QUE EL blau de Prússia no pot ser blau d'aigua, que el pigment és massa fosc. Que molt millor el ceruli que té matisos blau verdosos. Una picabaralla absurda sobre el color de la mar. Duu un barret de palla que trobo excessiu, i el braç dret enguixat, subjectat en cabestrell amb un fulard. Fa una setmana que és amb mi. Amago els pensaments emmetzinats de filla al límit. No me'n surto gaire. Som a una terrassa del passeig. Ni els crits de les gavines ni el repic d'acer provinent de les embarcacions amarrades al port ofeguen la xerrameca que satura el mateix aire que jo respiro.

—M'acostes el suc, reina?

L'hi poso al davant. Col·loco la palleta a la boca pintada de vermell. Reconec el Chanel 442, Dimitri. Vaig fer una exposició en petit format amb barres de llavis. En conec els colors i els noms fascinants que la marca utilitza. El vermell era la ràbia del moment: no m'havien donat la plaça docent a la Facultat de Belles Arts i l'home amb qui vivia havia decidit que estar-se amb mi era com gronxar-se d'una liana de bohèmia: emocionant al principi però un mareig, al capdavall.

—No sé per què no vens a viure a ciutat. Un poble de mar a l'hivern deprimeix. És setembre i mira, ja no hi queda pràcticament ningú. Sempre tan sola.

—Intento treballar, mare.

Arqueja la cella i no dissimula una ganyota hipercrítica. Netejo el pinzell amb aigua i el passo per la pastilla d'aquarel·la. Tot seguit continuo superposant blancs i blaus per aconseguir el cel emboirat. La miro de reüll. Fractura d'húmer. Segona caiguda de l'estiu. Compto els segons que pot aguantar callada. La doctora va insistir que mentre dugui el guix convisqui amb algú, que ha perdut l'equilibri massa vegades amb poc temps i que té pèrdues de memòria. Cinc segons callada. Que haig de saber que si pinto és gràcies a ella, que hi ha factors hereditaris en les habilitats artístiques, i que si ella no va arribar més lluny va ser perquè no és compatible ser mare i artista. Que a mi rai, que ja se m'ha passat l'arròs. Em faig petites mossegades dins les galtes.

Arqueja la cella i no dissimula una ganyota hipercrítica

A la nit la dutxo. Nua i mullada es dilueix amb l'aigua, és una aquarel·la delicada, una dona que oblida. Li ordeno que tiri el cap enrere, com si miressis les estrelles, així no t'entrarà sabó als ulls. Somriem al record. Comprenc tot d'una, que el futur és aquest present d'ara, que la vida acaba de girar-se com un mitjó i que no arribaré més lluny amb la pintura perquè no és compatible ser mare d'una mare i artista. Quan s'adorm agafo les aquarel·les, i sobre el guix del braç hi pinto estrelles i hi escric petites coses que no li he dit mai.

→ La setmana que ve... 'Josmar' per Víctor Recort

QUÈ FER SI VOLS...

Tres coses que has de fer aquesta setmana

Llegir

Ja són 37 edicions: la **Setmana del Llibre en Català** s'instal·la un any més a l'avinguda de la Catedral, del divendres 6 al diumenge 15, amb presentacions de novetats, lectures, signatures i poesia.

Ballar samba

Es diu **Dia del Brasil** però en realitat són deu dies de celebració amb concerts, ball, literatura i altres activitats amb l'accent posat en la diversitat de gènere. La festa grossa és el diumenge 8 al Poble Espanyol.

Cantar

Eels, el projecte liderat pel nord-americà Mark Oliver Everett, torna a Barcelona per actuar al Razzmatazz el divendres 6. És un bon moment per llegir les seves memòries: *Cosas que los nietos deberían saber.*

RECEPTA ORIGINAL DEL 1876

100% INGREDIENTS NATURALS. SENSE SULFITS AFEGITS, NI ADDITIUS, NI CONSERVANTS

18 76
ESTRELLA DAMM

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

QUEDA'T AMB ELL

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

IRENE FERNÁNDEZ

Eric Martínez Girón

Educador social i dramaturg, 25 anys
@ericmartinezgiron

T'agrada barrejar les teves dues passions.
He pogut compaginar el fet de treballar amb adolescents que no tenen una situació fàcil amb el teatre. M'agrada molt la temàtica social, i moltes de les obres que escric, per no dir quasi totes, tracten un tema social i estan protagonitzades per adolescents.

De fet, parles de grans conflictes...
Sí, a *Vía en construcción*, una obra que va ser publicada per Arola Editors i que va muntar en Sergio Matamala a la Sala Flyhard el 2016, toco el tema dels dos nens de dotze anys que van assassinar un nadó a Liverpool l'any 1993.

Quantes obres tens escrites?
Potser unes 300, la majoria al calaix! Jo n'he muntat tres: *Magia*, amb menys de 18 anys, *Lo que no se dice*, sobre les adopcions a la Xina, i *Cementerio de elefantes*, sobre la guerra. I ara, amb l'actriu i directora Marta Aran, estic intentant moure'n una que es diu *Cromosomas*. A més, estic enllestint un llibre amb deu obres de teatre curtes, totes dedicades i protagonitzades per nens i adolescents.

Un autor:
Bertolt Brecht
Un drama històric:
La llei d'un sol fill a la Xina del 1979

Quins temes toques?
Cada obra se centra en una visió històrica d'una dècada diferent del segle XX. Hi ha una peça sobre el racisme a Amèrica l'any 1920, una altra sobre una secta dels anys 60... Vull que els nois que estudien interpretació trobin personatges adolescents i no hagin d'interpretar només papers amb els quals, per edat, no encaixen!
■ *Begoña García Carteron*

SENTIT AL CARRER

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

Al restaurant, un presentador de televisió es queixa d'haver de traduir coses a l'anglès:
–Escolta, ja que mantinc el meu fill estudiant a Londres, li envio els textos i que me'ls tradueixi.

Al restaurant, dos homes:
–El jueves empiezo a beber como un perro.
–¿Por qué?
–¡Porque soy un alcohólico!

Dues noies al mercat:
–Què és el que t'agrada més de la teva feina?
–L'aire condicionat!

Un home a la seva filla de 7 anys:
–I ja que ho dius, què és una *pijilla*?
–Una nena molt *chic* i molt tonta.

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

SEAT PRESENTA

LICEU UNDER 35

UNA FUNCIÓ PER A MENORS DE 35 ANYS A 15€

5 OCT 19 A 00 H

Liceu 2

TURANDOT DE PUCCINI

ÒPERA · DJ AL FOYER · FOOD STANDS

ENTRADES: LICEU.CAT #LICEUUNDER35

Amb el suport de SEAT | Telefónica | Time Out BARCELONA | MISTINGUETT

Compartir plat

(i la setmana que ve... Anar en metro)

Compartir és estimar... i molt més el menjar! Sí, soc una golafre, per mi menjar és un dels millors plaers de la vida i si comparteixes plats tens moltes més opcions. Si et limites a menjar només els teus plats i, a més, no deixes ni et deixen tastar una micra de salsa, de carn, de peix, de pasta, de xocolata (!), l'àpat és més avorrit. Sempre hi ha matisos, òbviament, i és fonamental compartir l'àpat amb algú del teu mateix tarannà. És a dir, eviteu aquell amic/tiet/company de feina que no entén de convivència ni respecte i endrapa com si hagués passat una guerra, i que si et despistes, no agafes ni una trista croqueta. Però quan comparteixes plats amb algú que sap apreciar la cuina com tu, un sopar senzill pot ser un banquet! Tres o quatre platets al mig i, a més, un segon plat per a cadascú que també pots tastar. Visca! No estem parlant de robar menjar ni de passar gana per culpa dels altres, és gaudir de la cuina multiplicat per mil! María José, jo sempre compartiré els meus túpers amb tu!

ORIOL MALET

No em toqueu els plats

Estudies la carta, valorant pros i contres de cada plat, fins que et decideixes per un. Mentre el preparen, les papil·les et saliven a tota màquina. El porten i, oh, sí, fa una pinta deliciosa. El vols només per a tu. Però quan comences a assaborir-lo, algú t'ofereix tastar el seu plat, a canvi, esclar, que tu li'n donis del teu. Ho acceptes, quin remei. I encara pitjor. Hi ha qui, amb la falsa coartada de la confiança, et fica la forquilla sense demanar-te permís, a traïció. Sents com si et clavessin aquella forquillada a l'estómac, però calles. L'amiga que sempre pensa que el que tu tries és molt millor que el que li han servit a ella –la famosa síndrome del plat del davant– et suplica que l'hi deixis tastar per confirmar que, efectivament, el teu és millor. I aquell col·lega que ha demanat una fulla d'enciam perquè deia que no tenia gens de gana acaba cruspint-se aquell trosset que et quedava...

Sé que has viscut tot això. Sé que et molesta. Sé que mai no dius res. Surt de l'armari amb mi.

GRRRR!

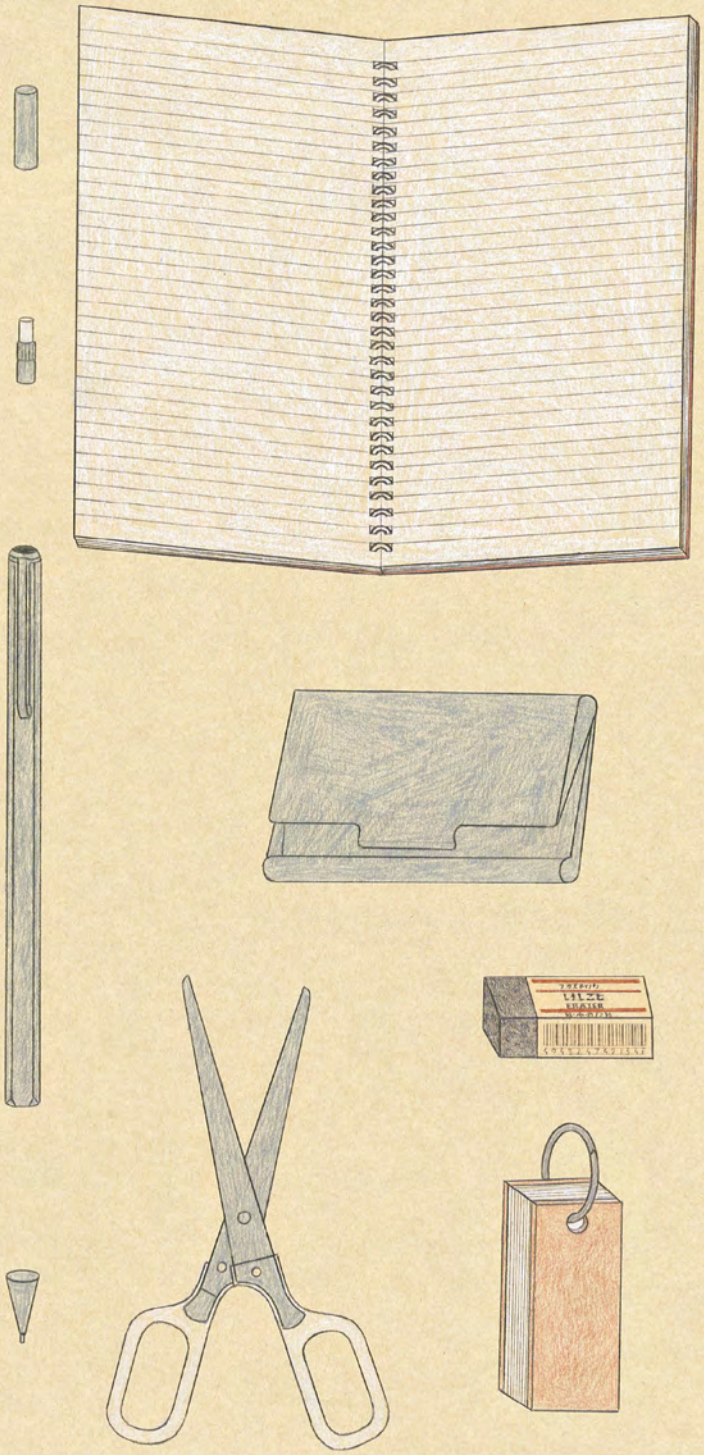
Grans coses que envegem d'altres llocs

Un hort urbà gegantí com a París

La capital francesa va ser pionera amb la recent aprovació d'una normativa que facilitava que qualsevol ciutadà pogués tenir el seu propi terreny cultivable. Ara, a més, sabem que París comptarà a partir de la primavera del 2020 amb l'hort urbà més gran del món, que se situarà al terrat d'un gran centre d'exposicions actualment en remodelació, el Porte de Versailles, i comptarà amb 14.000 metres quadrats, l'equivalent a dos camps de futbol. Hi creixeran 30 espècies de plantes que podrien produir fins a mil quilos de fruites i verdures al dia en temporada alta.
■ *Manuel Pérez*

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

BACK TO SCHOOL



MUJI
無印良品

Explorem materials i mètodes de fabricació per aconseguir el millor producte final al millor preu. Per això, treballem dia a dia amb l'objectiu d'obtenir la màxima satisfacció dels nostres clients amb tota la nostra gamma de productes. Perquè, a MUJI, tenim clar el nostre propòsit: ajudar-te en el dia a dia, tant en l'estudi com en la feina.

Passeig de Gràcia, 21
Rambla Catalunya, 81
Centre Comercial L'Illa Diagonal
muji.com

SÈRIES

Mindhunter (T2)

SI ETS UN dels fans de *True Detective* enamorat de la primera temporada, *hater* de la segona i ni fu ni fa la tercera, redimeix-te d'una vegada veient *Mindhunter*. Aquesta segona entrega la confirma com una sèrie de referència. Sense artificis ni filigranes, et deixa embadalit amb un catàleg de converses amb psicòpates per emmarcar. Una sèrie creada per Joe Penhall i dirigida per David Fincher que ben bé podria ser d'HBO.

■ *Serielizados*

→ Disponible a Netflix

Ben fet

La recreació que fa dels psicòpates. A diferència d'altres sèries, a *Mindhunter* no són ficticis. Actors bestials interpretant David Berkowitz, Charles Manson o Wayne Williams. El càsting és de bojos, literal.

No cola

Com és possible que el retorn d'una sèrie d'aquesta qualitat no es promocioni? Tota la maquinària del *demogorgon* Netflix, sovint se centra en sèries fàcils i en deixa de banda altres amb més prestigi.

DICCIONARI URBÀ

ARGOT PER A BARCELONINS XERRAIRES

Per Josep Pedrals

Cel·loverd

Patologia en què hom relaciona qualsevol cosa del color de l'herba amb l'aire i la llum de manera que una simple cinta adhesiva, pel fet de ser verda, li fa el mateix efecte que l'espai de ventilació interior d'un edifici.

3 RAONS PER LLEGIR...

UN COR MASSA GRAN
Eider Rodríguez
→ Trad. de Pau Joan Hernàndez. Edicions del Periscopi. 336 pàg. 19 €.

1.
El primer relat
Un cor massa gran reuneix vint contes de l'escriptora basca Eider Rodríguez, per primer cop en català. El primer de tots, que dona nom al títol, explica la història d'una dona que per una situació d'emergència es farà càrrec del seu exmarit, de qui es va separar fa vint anys. Encara no he aconseguit trobar una paraula per descriure el seu final. Potser un forat.

2.
Les ombres
Ja ho diuen, que tot pot semblar normal fins que t'hi apropes prou. Els personatges que poblen els relats d'Eider Rodríguez són tan propers i estranys com els nostres veïns, pares i mares i com nosaltres mateixos. Les seves motivacions, com passa a la vida real, mai s'acaben de fer evidents. Tampoc hi ha conclusions, i això és tendre i també molt angoixant.

3.
Un exemple
El protagonista de *Carn* diu que durant una època s'excitava amb les genives: "Aquella carn humida, que és el preludi del sexe". Imatges que surten del paper i se t'incrusten a la retina.

■ *Maria Junyent*

Troba més lectures apassionants a **timeout.cat/llibres**

Amb l'ajut de:

Generalitat de Catalunya
Institut Català de les Empreses Culturals

ARTISTES INTÉRPRETS O EXECUTANTS

Col·laboradors principals:

3 · Time Out Barcelona · TR3SC El Club de Cultura · ENDERROCK · ROCKDELUX · Ruta 66 · Sant Boi comerç · ARTiCAT · NH Hoteles

Patrocinadors:

ESTRELLA DAMM · QUADIS Autocentre · GEINSTAL Gestión integral de instalaciones · Avant Grup Coach & Car · WASHINGTON Internacional S.A.

Ajuntament de Sant Boi de Llobregat

SB boig per tu

MÓN TIME OUT

Còctels per a la 'rentrée'

BUSQUES UNA BONA notícia per alegrar-te el setembre? Aquí en tens una: amb la Time Out Box, deu de les millors cocteleries de Barcelona ofereixen un 2 x 1 en les seves creacions. Llegeix la llista amb atenció i saliva amb fruïció: Caribbean Club, Negroni, Negresco Cocktail Bar by Bobby's, Ideal Cocktail Bar, Dos Billares, Dr. Stravinsky, Marlowe Bar, Bobby Gin, Bar Mudanzas i Benzina. Brutal, eh? I el millor de tot és que no hi ha restriccions de dies ni d'horaris. Sense trampa ni cartró. Bé, cartró sí, el de la targeta que has de portar a cada establiment i que et permetrà pagar només un dels dos còctels –el més car– que tu i el teu o la teva acompanyant demaneu. La Box val 19,95 euros i es compra a través de la web timeout.cat/box. Pots anar a buscar-la a la botiga PANGEA The Travel Store –Rambla de Catalunya, 23– o, si ho prefereixes, te l'enviarem a casa. Veus? Tornar a la rutina ja no és un mal tràngol, sinó tot el contrari. ■

GRANS PORTADES

Madrid
La Bien Querida ens presenta dotze grans menús de migdia.

Singapur
Aquests són els creadors del país asiàtic que cal seguir.

TRES D'INSTAGRAM

Una tria del que compartiu a #timeoutbcn

Un ramat de velers que descansa al port.

El passatge de la Pau, cantonada amb Josep Anselm Clavé.

Home a punt d'enlairar-se amb un ram de globus.

TIMEOUTBCN

Escaneja l'etiqueta a Instagram per seguir-nos.

www.lilla.com

DEIXA'L VOLAR!

Porta els teus fills a pilotar un dron al nostre **Circuit de drons amb obstacles,** on posaran a prova la seva destresa i milloraran les seves habilitats.
Vine a provar-ho fins al 10/09.

Informa't dels dies i els horaris a www.lilla.com i al 93 444 00 00.

L'illa

ACTUALITZA'T A L'ILLA

GRATIS BCN

Gaudeix de la ciutat per la cara

MARIA DIAS

NO T'HO PERDIS

JORNADA

Portes obertes l'11 de Setembre

A més del Parlament i el Palau de la Generalitat, centres com el MNAC, el Museu d'Arqueologia, el Palau Güell i el Born Centre Cultural obren portes gratis per celebrar la Diada.

→ Diversos espais. Dc. 11. A partir de les 10 h.

MERCAT

Flea Market

Un cop al mes, la plaça Blanquerna s'omple de roba, complements, mobles, discos... Un paradís *vintage*.

→ Plaça Blanquerna. M: Drassanes. Dg. 8, de 10 a 20 h.

CINEMA

La batalla de los sexos

Segueix el cicle de films que mostren la lluita de les dones contra les injustícies de gènere amb la projecció d'aquest film que recrea el partit històric entre la tenista Billie Jean King i l'excampió Bobby Riggs.

→ Plaça Mañé i Flaquer. M: Fontana. Dg. 8, 22 h.

MÚSICA

29è festival L'Hora del Jazz

El Festival L'Hora del Jazz - Memorial Tete Montoliu celebra una nova edició amb concerts a la plaça de la Vila de Gràcia cada diumenge de setembre. Comença amb Connexions Trio, projecte del saxofonista Xavier Pié, i Playground, amb Clara Luna.

→ Plaça de la Vila de Gràcia. M: Fontana. Dg. 8, 17 i 18 h.

XERRADA

Joan Fontcuberta i Alexandra Laudo

L'artista i comissari de la mostra *Un món paral·lel* debatrà amb Alexandra Laudo sobre Google Street View i tot allò que comporta.

→ Arts Santa Mònica. M: Drassanes. Dj. 5, 19 h.

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

Time Out BARCELONA

Fotografia de portada: SCOTT CHASSEROT

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 **Directora d'Estratègia Digital i Serveis al Client** Fanny Campeny | **Directora** María José Gómez | **Director d'art** Diego Piccininno **Disseny** Marta Sagarra| **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, Òscar Broc, 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, Bàrbara Raubert, Martí Sales, Sergi Sánchez, Pere Vall, Nuria Vidal | **Correcció textos** Txell Coll, Rafel Soler | **Directora de Solucions Creatives i PR** Carlota Falcó | **Directora E-Commerce i Comercial** Aroa Cervantes | **Responsable de Comunicació i Sponsor** Clara Narvión | **Cap de Branded Content** Begoña García Carteron | **Social Manager** Alba Abelló | **Responsable de Programatica i Adops Digitals** Henar Pérez | **CRM Specialist TOS** Quim Almansa |**Adjunta Direcció General de Negoci** Vanessa González | **Màrqueting i Comercial** Esther Andrés, Mercè Llubera, Jordina Maestro, 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 Rotocobrhi | **Distribució** Suscripress | **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:

Imprimim en paper reciclat i retractilem amb materials 100% compostables

WE ONLY DO OATS

No sabemos nada sobre almendras, soja o vacas. Pero sabemos todo sobre la avena. Cómo cultivarla, cómo cosecharla y cómo convertirla en productos refrescantes que puedes llevarte a casa y te ayudan a cuidarte.

Nuestra idea original

a principios de 1990 era crear una bebida vegetal acorde con las necesidades de las personas y del planeta y hoy por hoy, nuestra idea continúa siendo la misma, crear la bebida de avena más increíble que puedes encontrar en el mundo.

Al vostre gust

Hem tornat de les vacances tan feliços com escurats, però mai renunciem als plaers d'aquesta ciutat. Hem seleccionat els millors restaurants on regalar-se un banquet adaptat a totes les butxaques: en tenim a 10, 20 i 30 euros. Bon profit!

Per **Ricard Martín**

– de 10 €!

El *low-cost* de qualitat existeix i l'hem trobat

Sabores de Portugal
Un menú a la brasa de llenya per 9,95 euros, amb vi inclòs. Es pot demanar res més?

SCOTT CHASSEROT

TACO RÀPID, COCCIÓ LENTA

Taco Alto

Antonio Luna – mexicà de la capital – és un dels socis del Taco Alto (quatre *taquerías* obertes des del 2015) i explica que el repte "és mantenir la regularitat i el ritme lent de cocció". Potser us ho menjareu en quinze minuts, però alguns guisats requereixen quatre hores, i fent cua a caixa sentireu crepitar la carn a la graella (res de pot, farcit abundant). Per 10 euros, quatre tacos de *cochinita pibil* (1,90 euros cadascun, excel·lents) i beguda. O el Pirata (2,50 euros): vedella amb formatge fos i una llenca d'alvocat: sabor primitiu que se't clava al cervell.

→ Ronda Universitat, 12. M: Universitat. tacoalto.es

ELOGI DEL TREBALL

Sabores de Portugal

Com ha superat la crisi Portugal? Amb receptes socials i dignificant les feines ben fetes i de base. Això es pot aplicar al brutal menú de migdia del Sabores de Portugal, on per 9,95 euros hi canten els àngels, *copasso* de vi bo inclòs. A l'entrada disposen d'una brasa de llenya, i per dinar us hi podeu clavar un plat de verdures a la brasa meloses i ben cuinades i un humil quart de pollastre a la brasa que per obra de l'alzina té un sabor en alta definició (encara que val la pena tirar de les receptes portugueses, com el porc a l'alentejana).

→ Carme, 95. M: Sant Antoni. @saboresdeportugalbcn

EMPANADA GENS MENTAL

Las Muns

No ofereixen l'empanada argentina més ortodoxa, però sí que són d'una qualitat i creativitat indiscutible. Binomi imbatible: bona massa – de farina integral o d'espelta, a mà – que embolica farciments imaginatius i amb bona matèria primera: més que un farciment, són receptes embolcallades. Disposen d'unes quinze especialitats – en dotze locals! –, que van des d'allò recognoscible – la de carn tallada a ganivet, suau i melosa, no tindria problemes a estar en la carta d'un argentí *top* – fins a innovacions meditades com una brutal empanada de pollastre thai.

→ Dotze establiments. lasmuns.com

– de 20 €!

Per menjar de primera sense fer gimnàstica de sumar plats

SCOTT CHASSEROT

JARDÍ SECRET DE L'ENTREPÀ CELESTIAL

Bar La Central

Sense tenir en compte la seva ubicació irreal –una antiga rectoria amb jardí frondós–, l'oferta gastronòmica és impecable. Contra els llocs on et claven 10 euros per un entrepà, aquí fan meravelles que no superen els 7. Somiareu amb el de rosbif i *coleslaw* i el de bacallà amb guacamole en pa de torrada francesa: abundants, rotunds i gustosos. Combinats amb una tapa o una sopa i una cervesa tirada a nivell madrileny, festa per 12 euros. L'oferta és curta, però de qualitat estratosfèrica.

→ Elisabets, 6 (dins de la llibreria La Central). M: Catalunya. T. 93 270 33 14.

ASIÀTIC DE FANALET VERMELL

Spicy

Molts s'omplen la boca parlant de treballar pel barri, i t'hi trobes hummus a 12 euros. Bé, l'Òscar Manresa i el seu nebot Francis han obert un restaurant *panasiàtic* a preus de xinès de barri: teca del sud-est asiàtic en racions abundants, on només un plat passa dels 10 euros. Són receptes energètiques i saboroses –per compartir, picants, sopes i arròs– amb el saber fer de la casa i la cura per la recepta original: bolets asiàtics amb sake i mantega (6 euros), un deliciós pollastre fregit amb maionesa japo (6 euros) i *dumplings* de porc a 4,5 euros.

→ Borrell, 41. M: Sant Antoni. spicyvolx.com

'MONTAPOLLOS' DELS BONS

A Pluma

Costumisme gastro amb R+D *bullinià*; Eugeni de Diego –ex cap de partida de Ferran Adrià– ha obert una segona rostisseria. L'A Pluma de Sant Pere té totes les virtuts de la de Santaló: pollastre d'Avinova a l'ast de Josper durant dues hores, un deliri de sabor, oli d'oliva extra verge i tendresa extensible a l'amanida de tomàquet, pebrot escalivat i croquetes, i amb més taules i més comoditat. I canya excel·lent a 1,70 euros. Per cert, cal inventar un premi per al lavabo: estudi de gravació, amb discos clàssics pollastrejats.

→ Rec Comtal, 7. M: Arc de Triomf. apluma.com

MARIA DIAS

A Pluma
El concepte és tan clar com verídic: pollastre rostit gurmet. Plat senzill i impecable!

DAVANT DELS TEUS NASSOS

La Plaça Gastro Mercat

Us en faríeu creus dels restaurants que tiren de quinta gamma. Això no passa al bufet d'El Corte Inglés: el *self-service* de la infantesa ara és un passadís de vuit cuines a la vista i en paral·lel: amanides, tapes, sushi, pasta i pizza, brasa, truites i arrossos. Hi ha coses millorables –l'oferta de tapes és limitada–, però per 17 euros: truita de patates sucosa –el cuiner te la fa davant dels nassos– i un platàs de paella bona (9,95 euros) –sí, paella: gra sec i solt, pollastre, conill i verdures– on has sigut testimoni del bull del fumet i el rossejat.

→ Plaça de Catalunya, 14 (El Corte Inglés). M: Catalunya. T. 93 306 38 00.

INSTAGRAM NO MENTEIX

Eat My Trip

Petit miracle: amb producció casolana, l'Eugenia Sukhacheva ha convertit l'Eat My Trip en un dels llocs d'esmorzar més *hot*. "Vaig començar a cuinar fa tres anys, després d'un viatge. I se'm va acudir fer esmorzars amb tocs internacionals". Carta bicèfala, dolç i salat: de 9 a 17 h us podeu calçar unes gofres *aloha* –pollastre esfilagarsat a la hawaiana amb ous ferrats i *coleslaw*!– o una torrada francesa tapada per cotó de sucre! Tot surt de l'obrador, i el sabor no desmenteix el cuquisme. Doneu-li una oportunitat, pseudogurmets cínics.

→ Consell de Cent, 378. M: Girona. eatmytrip.com

MIGDIES MICHELIN

D'estrella per menys de 50 €!

EL MILLOR FRANCÈS

El menú de migdia del Caelis –de dimarts a dissabte!– és molt generós: per 42 euros, dos plats, postres o formatges i vi, aigua i cafè sense límits. Tot això al millor restaurant francès de Barcelona.

→ caelis.com

CATALUNYA SELECTA

Poca broma: per 37 euros –begudes a part– teniu aperitius i primer i segon a triar, amb postres o taula de formatges. I de dilluns a divendres. Una ocasió excel·lent per descobrir la cuina catalana d'autor d'Oriol Ivern.

→ hisop.com

AMUNT ELS 'PALILLOS'

Mentre que el preu mitjà del Dos Palillos ronda entre els 100-120 euros, els dijous i divendres al migdia hi cuinen dos menús, un de reduït per 22 euros que inclou postres i cafè i un altre de més extens, a la barra asiàtica, per 45 euros.

→ dospalillos.com

DELTA DELUX

Menú executiu per sortir cantant *La Traviata*: per 38 euros, a triar un primer i un segon, amb vi, pa, aigua i postres. Jo triaria peix: no oblideu que Fran López, xef expert en les exquisideses del Delta, us en servirà un d'estratosfèric.

→ xertarestaurant.com

MARIA DIAS

– de 30 €!

Asseieu-vos i gaudiu de l'alta cuina en format casual

SCOTT CHASSEROT

Garrinet confitat amb cremós de pera i brots verds del Més de Vi

MAPAMUNDI GASTRO

Boa-Bao

També es podria dir Boa-Sopa o Boa-Curri. En el sumptuós emplaçament de l'antiga Sala Gaspar, aquest restaurant panasiàtic ha fet una feina molt seriosa a l'hora de compilar receptes de tot el sud-est asiàtic. L'escepticisme t'engrapa quan desplegues una carta-passaport d'onze pàgines i et deixa anar quan tastes un modèlic i abundant *pad thai* o un curri malaisi amb gambotes de traca (les racions són *platassos*). El local és un espectacle, i les cuines en acció –fan els seus *dumplings* i fideus– també. No fan reserves.

→ Pl. del Doctor Letamendi, 1. M: Universitat. boabao.es

ALTA CUINA DE BARRI

Més de Vi

Un secret al Poblenou. Va començar com a bar de vins, i amb la incorporació de Sergio Flores (Jean-Luc Figueras) ha expandit l'oferta en una carta curta i meditada: producte humil transformat amb mestria, com sardines semifumades amb emulsió d'*ají* groc o nyoquis de parmesà i crema de xampinyons. La Raquel Riol, cap de sala (ex-Tickets), recalca que el preu mitjà són 35 euros, però soc de vida i n'he sortit com un gínjol per menys de 30. Els dissabtes tenen un menú de migdia fantàstic a 25 euros.

→ Marià Aguiló, 123. M: Poblenou. restaurantemesdevi.es

FREDAMENT I MOLT PERSONAL

La Tartarería

Quan es pensa en un xef português, s'imagina brasa i guisats; no és pas el cas d'en Pablo Silva a La Tartarería. Sí, un restaurant dedicat al plat més ridiculitzat i recurrent. Però aquí no hi trobareu dauets de salmó i alvocat (que en nàhuatl vol dir testicle, per cert); Silva és un cuiner com una casa, capaç d'una carta de context propi, exquisida. Un exemple: un tàrtar de vedella fumada, que s'escura amb gofres de patata, i anava precedit en el menú (15 euros) per una celestial amanida de cabdells amb vinagreta d'anxoves i parmesà.

→ Muntaner, 26. M: Universitat. latartareria.com

BONA NIT I TAPA'T!

Marimorena Tapas

Sovint et venen la moto de la "cuina catalana reformulada", però l'Albert Mendiola ho fa de veritat, substituint la venda de fum per la creació quotidiana. La versió annexa i *tapejant* del Marimorena n'és un bon exemple: també fidel al km 0, però tira més cap al gaudi de *bareto* que cap a l'horta. I per 23 euros, un menú de sis tapes que és l'antítesi virtuosa dels horrors *guiris*: la sípia a la gallega i el secret ibèric amb torta del Casar no s'obliden, la interacció de la salsa del piquillo amb l'ou de guatlla de la russa –amb *puntilla*– és màgica.

→ Loreto, 24-26. M: Hospital Clínic. marimorena.es

Boa-Bao
Els curris, estrella de la cuina del sud-est asiàtic, són un dels valors segurs del Boa-Bao

renfe.com | 912 320 320

LA PUERTA A UNA EXPERIENCIA DE VIAJE ÚNICA

Pásate a Preferente Ave

La clase Preferente de Renfe te ofrece prensa diaria, restauración en plaza, acceso a la Sala Club de las estaciones, asientos más amplios y toda la comodidad para que disfrutes de tu escapada incluso antes de llegar a tu destino.

Más información en renfe.com

renfe

ADOP
Patrocinador del Equipo Paralímpico Español

Coses per fer

Coordina Erica Aspas
timeout.cat/que-fer

Els Jardins de Can Fargues

Torre Maria

FOTOS: MARIA DIAS

La centenària Font d'en Fargues

No t'avorriràs si mires
timeout.cat/setembre

La vida al turó

Una ruta per la Font d'en Fargues a la recerca dels seus tresors. L'*Erica Aspas* fa cames

LA FESTA MAJOR d'Horta és del 6 al 15 de setembre i ens ha semblat una bona ocasió per conèixer el barri de la Font d'en Fargues. No sabeu ni ubicar-ho en el mapa? Doncs us esteu perdent tranquil·litat, cases centenàries i un fort teixit associatiu.

Iniciem la ruta al passeig Maragall, 383, on hi ha Can Fargues, l'escola municipal de música d'Horta-Guinardó que encara conserva la torre de defensa del segle XII, origen de la masia que dona identitat al barri. Descobrim al seu jardí romàntic, amb molta ombra, vegetació i bancs i una placeta amb una font octogonal que és un caramelet amagat. Entreu-hi!

Veïns il·lustres

Comencem a pujar –el barri està a la falda del Turó de la Rovira– i ens anem trobant, amb comptagotes, amb les Cases dels Periodistes, xalets de principis del 1900 que va construir la Cooperativa de Periodistes acollint-se a la llei de les cases barates del 1911. No en queden gaires perquè algunes es van enderrocar per fer-ne pisos, però les que resisteixen són magnífiques. Una d'elles, a Marquès de Foronda, 18, és la Torre Maria, on va viure Antoni Rovira i Virgili fins que es va exiliar i que la família encara conserva. No va ser l'únic veí il·lustre, Salvat-Papasseit també hi va viure per refer-se de la tuberculosi.

El Casal de la Font d'en Fargues –molt actiu– està a l'antic Casino, on es resolien problemes del barri com la urbanització i el subministrament d'aigua, i a la part alta aguanta com pot la font del 1900 que dona nom al barri i d'on brollava aigua amb propietats medicinals –es va arribar a comercialitzar–, i el quiosc modernista que ara està deixat de la mà de Déu i dels consistoris. Els veïns segueixen batallant per recuperar-la i dignificar-la. ■

Els veïns batallen perquè es dignifiqui la Font d'en Fargues

CAP DE SETMANA IDEAL

Divendres

MÚSICA

Miryam Latrece Quartet

Segueix el cicle de jazz a la Pedrera amb Miryam Latrece que presenta el seu treball *Quiero cantarte*, amb temes propis i versions de Camarón, Chet Baker i Lole y Manuel.

→ La Pedrera. M: Passeig de Gràcia. Dv. 6 i ds. 7, 20.45 h. 36 € amb visita i consumició.

Monstres de l'Ebre

Quatre bandes de la Ribera d'Ebre presenten al Sidecar els seus projectes musicals.

→ Sidecar. M: Liceu. Dv. 6, 22 h. 8-10 €.

Dissabte

MARTA VILARDELL

MERCAT

Mercat de la Terra

Omplireu el cistell amb producte local i, a més, podeu menjar peix a la brasa de les llotges més properes.

→ Parc de les Tres Xemeneies. M: Paral·lel. Ds. 7, de 10 a 16 h. Gratis.

MÚSICA

Nicola Cruz

El productor equatorià proposa vuit hores de música que inclouen les sessions de Sano, BeGun i un convidat molt especial.

→ Razzmatazz. M: Marina. Ds. 7, 22 h. 20 €.

Diumenge

MERCAT

Palo Market Fest

El mercat torna de les vacances amb el mateix compromís pel talent local musical, de disseny i gastronòmic.

→ Palo Alto. M: Poblenou. Ds. 7 i dg. 8, d'11 a 21 h. 3,5 €.

RUTA

Gaudí i Jujol

Itinerari per la Salut i Gràcia on veureu habitatges de principis del segle XX pensats per Gaudí i Josep Maria Jujol.

→ MUHBA Park Güell. M: Lesseps. Dg. 8, 11 h. Gratis amb inscripció prèvia.

Amb la canalla

Coordina Erica Aspas
timeout.cat/nens

DE QUÈ VA...
Extraescolars d'art contemporani de Plom Gallery.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...
Perquè els petits treballaran amb professionals a un espai màgic.

→ Els Súper Poders de l'Art. FGC: Sarrià. 60-75 €. elssuperpodersdelart.cat

Nous principis

AQUEST CURS ELS petits no són els únics que senten els nervis de la novetat. Després de sis anys al carrer Sèneca, Plom Gallery canvia el projecte –i la ubicació– i es presenten com Els Súper Poders de l'Art, una sèrie d'activitats extraescolars dedicades a l'art contemporani. "Ens venia de gust tractar l'art des de l'experiència, més enfocats en els serveis educatius per a nens i les seves famílies i treballar amb més tranquil·litat, amb la il·lusió del petit format", ens explica la Martha Zimmermann, responsable del projecte.

Les classes s'impartiran un cop per setmana durant tot el curs –d'octubre a juny– i podeu escollir segons l'edat del fill o filla i si voleu que la classe sigui en anglès o castellà. Els profes són experts en la matèria: el canadenc Michael Swaney i la italiana Vittoria Drago. Cadascú impartirà les classes de forma diferent, però sempre s'incidirà en la descoberta a través de l'art treballant moltes tècniques –estampació, collage, pintura, grafiti, mural...– de l'art contemporani.

La nova ubicació és una caseta a Sarrià, un espai íntim on la canalla se sentirà a gust i amb un pati que es farà servir durant el bon temps. Ah, no deixaran de promocionar artistes i de vendre obra, la seva web funcionarà com a *showroom*.
■ *Erica Aspas*

EL TOP 3

Cine en família

Trobaràs més plans a
timeout.cat/cinema-infantil

Dilili a París

→ Zumzeig. M: Tarragona. Dg. 8, 16.45 h. 3-7 €. A partir de 7 anys.
Michael Ocelot, artífex també de *Kirikú i la bruixa*, dirigeix aquesta delícia animada on una nena, la Dilili, vol resoldre una sèrie de segrestos i robatoris que tenen lloc al París de la Belle Époque. Comptarà amb l'ajuda del seu amic Orel i de personatges il·lustres i històrics com Gustave Eiffel, Pasteur i Toulouse-Lautrec, alhora que l'acompanyem en un passeig per una ciutat lluminosa, elegant i plena d'art i de vida. Atents a tots els detalls!

Els Croods

→ Lluïsos d'Horta. M: Horta. Dt. 10, 18 h. Gratis.
Del 6 al 15 de setembre se celebra la Festa Major d'Horta, i entre les activitats infantils trobem la projecció d'aquesta aventura prehistòrica d'animació que porta els protagonistes a cercar una nova casa.

El moderno Sherlock Holmes

→ Filmoteca. M: Liceu. Ds. 7 i dg. 8, 17 h. 2-3 €.
Els vostres fills han vist alguna vegada una pel·lícula de cinema mut? Que s'estrenin amb en Buster Keaton no està gens malament. En aquest film, Keaton és un projeccionista de cinema que somnia a ser detectiu i fins i tot quan dorm resol casos!

DE QUÈ VA...
My Day Fashion, un dia envoltats de moda a Viladecans The Style Outlets.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...
Perquè hi trobareu tallers, xerrades i activitats per a tota la família.

→ Viladecans The Style Outlets. Ds. 7, d'11 a 20 h. viladecans.thestyleoutlets.es

Hola, moda!

El 7 de setembre us espera un dia ple d'estil, amb tallers, xerrades i moltes marques a Viladecans The Style Outlets

LA TORNADA A la rutina mai és fàcil i a Viladecans The Style Outlets ho saben perfectament. És per això que dissabte 7 de setembre d'11 a 20 h us conviden a My Day Fashion: una jornada per descobrir el vostre estil de la mà de professionals de la imatge i amb un munt d'activitats.

Poseu-vos ben 'fashion'

Voleu anticipar-vos a les noves tendències i petar-ho ben fort? No us perdeu les xerrades que la *personal shopper* de l'*outlet* impartirà al voltant de tres temàtiques: vestir-se per tornar a l'escola, a l'oficina i al *gym*. Descobrireu quines peces no podran faltar en els vostres armaris aquesta temporada. I ei, que la moda no s'acaba aquí, les vostres mans també poden estar a l'última. D'11 a 14 h i de 16 a 20 h, els experts del saló de bellesa us ajudaran a expressar el vostre propi estil a través de les ungles: trieu un disseny i a lluir-les. Perquè un *outfit* sigui complet, no hi poden faltar accessoris que l'acompanyin a la perfecció. I ara, l'artesania està a les vostres mans! Viladecans The Style Outlets també ha preparat tallers perquè confeccioneu les vostres pròpies polseres segons els vostres gustos i preferències.

Somriures de passarel·la

Els més petits de la casa també hi trobaran el seu espai: la ludoteca! De 12 a 14 h i de 16 a 18 h la canalla podrà experimentar i endinsar-se en el món de la moda inventant i creant els *looks* més divertits. Hi haurà maquillatge, accessoris i una passarel·la perquè s'ho passin d'allò més bé. A desfilar!

Moments per descobrir

Els amants del *look* més salat i fresc esteu de sort: la marca italiana Marina Militare presentarà la nova col·lecció tardor-hivern 2019. També podreu aprofitar el dia per donar un cop d'ull a les propostes d'altres marques i els seus descomptes especials. Reserveu-vos la data!

→ Registreu-vos a: myday.thestyleoutlets.es/ca

Cinema

El top 5 de la cartellera
timeout.cat/cartellera-cine

Coordina Josep Lambies
timeout.cat/cine

JACK ENGLISH

Sigil i prudència

Morgan Freeman parla amb en *Josep Lambies* de la seva reputació d'home tranquil

COSTA DIR EN quin moment de la seva carrera Morgan Freeman es va construir aquesta imatge d'home afable i prudent. Sembla que tot en ell són gestos nobles. Ara ha convertit el ranxo que té a Mississipí en un santuari d'abelles per protegir-les de la seva extinció. "Hi ha actors que, de sobte, en una pel·lícula, fan de bon paio i ja es queden encasellats. Li va passar a en Gregory Peck, per exemple. Jo vaig fer *Tot passejant Miss Daisy* i després *Temps de glòria*, i ja em vaig crear una reputació per a tota la vida", ens explica per telèfon. Té fama de ser un home de poques paraules, que mai no fa cap moviment en fals. Per aconseguir aquesta entrevista vam haver d'acceptar una condició: res de política ni de tafaneries. Només parlarem de cinema.

Podeu veure'l a les sales a *Objetivo: Washington D.C.*, la tercera part de la sèrie *Fallen*, un artefacte d'acció d'aires retro, ple de dinamita, edificis que exploten i atacs de drons assassins operats per les forces del mal. El director de la pel·lícula, Ric Roman Waugh, és un gran amant de l'hiperestímul i la velocitat. "El més significatiu és que als anys 80 en Ric treballava com a doble d'escenes de risc en moltes pel·lícules que són clàssics del gènere, però ara que es dedica a dirigir ho fa com un intel·lectual", diu Freeman. Ell interpreta Allan Trumbull, un personatge que, després d'una llarga carrera a la Casa Blanca que vam veure a les anteriors entregues, ara s'ha convertit en president dels Estats Units.

"Amb *Tot passejant Miss Daisy* em vaig crear una fama per sempre"

És un paper que no li ve de nou. Potser recordareu que ja va seure al Despatx Oval a *Deep impact*, on es col·locava entre una càmera i una bandera per enviar missatges tranquil·litzadors a una nació que estava a punt de ser aixafada per un meteorit. "Puc dir que admiro tots aquests tipus que he interpretat. M'agradaria ser com ells". Diu que li té un afecte particular al professor d'*Escola de joves rebels* i es commou quan recorda el temps que va passar amb Nelson Mandela quan es preparava per encarnar-lo a *Invictus*. "Aquesta va ser l'experiència més única de la meva carrera", s'emociona. ■

It: Capítulo 2

★★★★☆

DE QUÈ VA...
La seqüela de l'adaptació de gran èxit del llibre de Stephen King.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...
Pel retorn del terrorífic pallasso interpretat per Bill Skarsgård.

→ Dir. Andy Muschietti (EUA, 2019). 165 min.

FINS I TOT en aquests temps dominats per la nostàlgia de *Stranger things*, ningú no esperava que, el 2017, un segon intent d'adaptació d'una novel·la de fa 30 anys es convertís en un fenomen. Però així va ser: *It* és la pel·lícula de terror amb la recaptació més alta de tots els temps. La seqüela, per tant, es justifica i també dobla l'aposta: *It: Capítulo 2* supera la seva predecessora en gairebé tots els sentits i se centra en la naturalesa més profunda i metafòrica de perdre la innocència i descobrir un món ple de dolor. Tornem a la fictícia ciutat de Derry, on reapareixen aquells amenaçadors globus vermells. Mike (Isaiah Mustafa), ara un solitari bibliotecari de la ciutat, haurà de posar-se en contacte amb els seus antics amics: Bev (Jessica Chastain), atrapada en un matrimoni abusiu; Bill (James McAvoy), que ara és guionista de Hollywood; un abatut Ben (Jay Ryan); l'hipocondríac Eddie (James Ransone) i el còmic de *stand-up* Richie (Bill Hader). El director Andy Muschietti va fer un bon treball amb el seu jove repartiment al primer *It* (tots hi tornen en *flashbacks* o malsons), però el seu treball amb els adults és superior. L'actuació de Toni Collette a *Hereditary* va obrir el camí cap a un nou i valent món on les emocions més grans de l'horror poden produir actuacions molt ben filades. Un cop més, Bill Skarsgård interpreta un Pennywise icònic, amb un domini del *gore* que ens fa advertir-vos que encara que en aquesta pel·lícula hi hagi nens, de cap manera els hauríeu de portar al cinema. ■ *Joshua Rothkopf*

Vivir dos veces

★★★

DE QUÈ VA...
Un home esquerp es retroba amb la seva filla quan comença a perdre la memòria.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...
Els actors saben el que es fan.

→ Dir. Maria Ripoll (Espanya, 2019). 110 min.

DESPRÉS DE PASSAR per la comèdia romàntica comercial amb *Ahora o nunca* i *No culpes al karma de lo que te pasa por gilipollas*, Maria Ripoll firma un drama crepuscular sobre la vellesa i la pèrdua dels records. L'Emilio (un estupend Óscar Martínez) és un professor de matemàtiques retirat, a qui comença a fallar la memòria. El seu caràcter amarg l'ha condemnat a la soledat i a l'aïllament, però a causa de la malaltia haurà d'acostar-se a la seva filla Julia (Inma Cuesta) i a la seva família.

Vivir dos veces és una pel·lícula de retrobament amb el passat, però també ens parla de la necessitat d'aprofitar el moment i les oportunitats de ser feliç. Té l'estructura d'una *road movie* amb tocs de comèdia, però el que prima per sobre de tot és la humanitat que desprèn, els sentiments autèntics que transmet sense necessitat de caure en el sensacionalisme emocional. I tot gràcies a la delicadesa amb la qual la directora retrata els seus personatges i el gran treball d'un elenc esplèndid. ■ *Beatriz Martínez*

Viento de libertad

★★

DE QUÈ VA...
Un globus sobrevola la frontera entre les dues Alemanyes.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...
Revisa un episodi històric que Hollywood ja havia dut al cinema.

→ Dir. Michael Herbig (Alemanya, 2018). 126 min.

UNA NIT DEL 1979, els Strezlks i els Kretzels, dues famílies de la República Democràtica Alemanya, van consumar una fuga inversemblant: travessar la frontera que separava l'Alemanya de l'Est de la de l'Oest, sobrevolant-la amb un globus aerostàtic de fabricació casolana. Hollywood no va trigar a veure'n el filó, i l'any 1982 es va estrenar *Fuga de noche*, una cinta produïda per Disney que dramatitzava l'afer. En el país d'origen de la proesa hi va haver qui va arrufar el nas davant del film, dolguts potser perquè els Estats Units havien fet seva una història purament germànica. *Viento de libertad* és la tardana resposta a l'apropiació: una pel·lícula autòctona i d'aspiracions comercials, dirigida per Michael Herbig, una personalitat estimada de la indústria local de l'espectacle. Però el realitzador sembla no saber com afrontar el fet que el desenllaç sigui –més o menys– *vox populi*, i infla cada escena de tensió artificial, abusant d'una banda sonora greu i marcial, que en nega l'essència íntima i domèstica. ■ *Gerard Casau*

EL MILLOR DE LA CARTELLERA ALTERNATIVA DE BARCELONA

7 Azar

Casa Àsia és l'organitzadora del Festival de Cinema de l'Iran, que encara s'allarga fins al 26 de setembre. Azar ens apropa la vida gens típica d'una família iraniana.

→ Cinemes Girona. Ds. 7. 20 h. 3,50 €.

6 Chinatown

Més Polanski, ara amb un thriller tan negre com elegant, protagonitzat per Jack Nicholson i Faye Dunaway. Alerta de final inesperat i mossegada d'ungles.

→ Filmoteca de Catalunya. Dg. 8. 19 h. 4 €.

5 That's entertainment!

L'MGM va celebrar els seus 50 anys amb aquest documental on hi apareixen Gene Kelly, Fred Astaire, Judy Garland, Frank Sinatra... Un festival.

→ Filmoteca de Catalunya. Dv. 6. 19 h. 4 €.

4 Valor de ley

La de Henry Hathaway, del 69, i no la dels Coen. Un western de venjança del barret als peus pel qual el llegendari John Wayne es va endur l'Oscar al millor actor.

→ Phenomena. Dt. 10. 16 h. 6 €.

3 Womanhood

Setembre ens retorna el Documental del mes del DocsBarcelona. En aquesta ocasió, un relat sobre la mutació genital femenina seguint un cas particular de Kènia.

→ Cinemes Girona. Dj. 5. 19.30 h. 6 €.

2 An elephant sitting still

Un dia narrat de la matinada a la nit en una pel·lícula captivadora que s'apropa a les quatre hores de metratge. El jove director xinès Hu Bo es va treure la vida després d'acabar-la.

→ Zumzeig. Dg. 8. 19 h. 7 €.

1 La llavor del diable

En el cicle que La Filmoteca dedica a Roman Polanski no hi podia faltar aquest satànic títol del 1968 que el va consagrar com a director de culte i que avui ja és tot un clàssic.

→ Filmoteca de Catalunya. Dt. 10. 17 h. 4 €.

Teatre i dansa

Coordina Andreu Gomila
timeout.cat/teatre

Més propostes a **timeout.cat/teatre-setembre**

MARIA DIAS

La gent normal no existeix

Sergi Belbel dirigeix una comèdia de Gabriele de Luca a La Villarroel, 'Vaselina'. Per *Andreu Gomila*

LA 'RENTRÉE' D'ENGUANY pertany a Sergi Belbel. Estrena *Vaselina* a La Villarroel, però reestrena tres obres més: *Una gossa en un descampat*, de Clàudia Cedó, a la Beckett; *Això ja ho he viscut*, de J.B. Priestley, a la Biblioteca de Catalunya, i *Sàpiens*, de Roc Esquius, a la Flyhard. Poca broma, amb el director. De totes, la més poca-solta, sens dubte, és el *Vaselina* de l'autor italià Gabriele di Luca. I la titllem així perquè és una comèdia que ens parla de dos nois que conreen marihuana al seu pis i tenen la pensada d'enviar-la a Mèxic en el cul d'un gos per començar una revolució. Són en Charlie i en Fil. També hi ha la mare ludòpata d'aquest (la Mina), una noia grassoneta (la Wanda) i la sorpresa d'última hora, el pare trans del Fil i exmarit de la Mina (l'Annalisa).

Per Belbel, tanmateix, cap d'aquests personatges és irreal. "Tots tenen una mena d'alienació", matisa el director, que deixa clar que la figura "més bèstia" és la Mina, a qui dona vida Lluïsa Castell. De fet, es pregunta si al món en què vivim hi ha algú normal. "No n'hi ha", dispara. "El més complicat és el pare i no perquè sigui trans, sinó perquè és un fanàtic religiós", afegeix.

"El més complicat és el pare, no per ser trans sinó per fanàtic religiós"

El més sorprenent de la peça és com de políticament incorrecta és, ja que tota l'estona ataca "tòpics dels quals no podem parlar-ne", almenys en un teatre. Havent-hi una noia obesa, una dona que era un home i una ludòpata en escena ja es poden imaginar de què van els acudits. Belbel, tanmateix, destaca "la humanitat" amb què Di Luca ha escrit l'obra, digna d'algú que "coneix molt bé aquests personatges marginals".

El director, tot i ser una comèdia, diu que no l'ha dirigida com a tal, sinó com "una cosa realista", molt propera als actors que té (Castell, Joan Negrié, Joan Miquel Reig, Artur Busquets i Karin Barbeta). "Tota l'obra se sustenta en la relació entre la mare i el fill, la Mina i el Fil, incapaços de dir-se que s'estimen", assenyala Belbel, que no s'està de comparar *Vaselina* amb les obres dels *angry young men* (John Osborne, Arnold Wesker, etc.) que als anys 50 del segle passat van baixar al carrer per explicar com parlava i què feia la gent. Per això el director destaca la feinada que ha fet Negrié traduint la peça, sense recórrer "al barbarisme per fer la gracieta". ■

Persones potencialment perilloses

★★★

MALGRAT QUE L'AUTOR, Roger Torns, li vulgui treure més suc, tot extrapolant el conflicte familiar que planteja a la seva nova obra fins al conflicte del país, el cert és que *Persones potencialment perilloses* és un drama familiar. Un drama amb secrets testamentaris, traumes emocionals i mentides protectores plantejat sobre quatre personatges i un gos, quasi absent.

La mare, vídua en segones núpcies; la Raquel, filla d'aquest matrimoni, una egoista adolescent (potser és una redundància) que vol dedicar-se a la música; el seu nòvio, un noi de poble agitat però d'allò més tendre, i, finalment, l'Ismael, el germà gran que torna a casa per uns dies arran de la crisi amb la seva parella després d'un incident amb una mica de violència. La Raquel i l'Ismael no es poden veure, se suposa que per mor d'una pallissa que el noi va propinar al Negre, el gos d'ella.

Tot funciona força bé i amb interès fins a l'esclat, el moment àlgid de la violència sense sentit, però tot seguit l'autor vol salvar el violent i fins i tot decideix posar-hi una mica de missatgeria moral en un tram final decebedor.

Notable la direcció i notables també les interpretacions, sobretot la de David López i la de Laura Daza. ■ *Santi Fontdevila*

PERE FRANCESCH / ACN

OBRA DE LA SETMANA

DE QUÈ VA...
Un drama familiar impregnat de violència.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...
Una història ben explicada fins al moment àlgid de la funció.

→ Teatre Tantarantana. M: Paral·lel. Fins al 22 de setembre. 12-21 €.

Peter Pan

★★★

DE QUÈ VA...
El clàssic de Barrie en clau de conte.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...
Perquè estimula la imaginació

→ El Maldà. M: Liceu. Fins al 6 de setembre. 14 €.

EL TELÓ DE boca era un element cabdal dels teatres abans que les successives revolucions escèniques qüestionessin l'espai de representació amb el trencament de la quarta paret i la seva desaparició en els nous teatres o entrada en desús en aquells que el tenen. És, doncs, tot un encert que la companyia L'excèntrica hagi aixecat al mig de la sala del Maldà un magnífic teló vermell amb serrells daurats per a la seva versió de la coneguda i màgica història de Peter Pan. Un teló darrere del qual s'amaga l'habitació de Wendy, John i Michael, el País de Mai Més, el vaixell del capità James Garfi, el mar de les sirenes i bona part del món sorgit de l'imaginari de l'escriptor escocès James Matthew Barrie que anirem descobrint entre teló i teló.

Un joc teatral ple dels recursos d'un encisador teatre artesanal d'antuvi que apel·la bàsicament a la imaginació de l'espectador i que està conduït per tres notables intèrprets que assumeixen tots els papers de l'auca amb eines molt pròpies del món del *clown*. Llàstima que des de la direcció no s'aprofitin prou les possibilitats dels recursos escènics emprats, els jocs d'ombres, per exemple, de manera que es malmet una mica la poètica a la qual sens dubte l'espectacle aspira. ■ *S. F.*

ENS AGRADA

Grans obres que no et pots perdre

UNA GOSSA EN UN DESCAMPAT

★★★★

La gran obra de Clàudia Cedó torna per recordar-nos que l'art neix de les vivències més intenses.

→ Sala Beckett. M: Poblenou. Del 19 de setembre al 13 d'octubre. 10-20 €.

CASA DE NINES

★★★★

Sílvia Munt dirigeix la versió que Lucas Nath ha fet del clàssic d'Ibsen, amb Ramon Madaula, Emma Vilarasau, Isabel Rocatti i Júlia Truyol.

→ Romea. M: Liceu. Del 4 al 29 de setembre. 24 €.

AIXÒ JA HO HE VISCUT

★★★★

L'enigma embolcalla aquesta obra de J.B. Priestley que qüestiona la idea de la temporalitat lineal.

→ Biblioteca de Catalunya. M: Liceu. Del 18 al 29 de setembre. 18-28 €.

KAREN

★★★

La nova obra d'Ever Blanchet planteja: què series capaç de fer pel teu fill?

→ T. Gaudí. Del 12 de setembre al 13 d'octubre. 12 €.

TOP 3 MUSICALS

El gènere més popular posa en marxa la temporada amb 'revivals' i trets segurs

SONIA OCHOA / PHOTO SHOWS

↑ Flashdance

Títol per alimentar la nostàlgia dels anys 80 amb temes icònics com *What a feeling*, *Gloria* i *I love rock'n'roll*, per als que s'ho van perdre la primavera passada.

→Teatre Tívoli. M: Catalunya. Del 12 al 29 de setembre. 30-88 €.

ANTONIOCASTRO

↑ Rhapsody of Queen

Ara que la banda de Freddy Mercury torna a estar de moda, els homenatges teatrals no poden ser menys. Aquest espectacle concert promet altes dosis d'energia.

→Teatre Tívoli. M: Catalunya. Del 4 al 8 de setembre. 25-45 €.

↑ Karaoke

La Sala Flyhard inicia una col·laboració amb l'ESCAC amb una peça que parla de tres joves de viatge al Japó que passen la seva última nit plegats tancats en un karaoke.

→Sala Flyhard. M: Hostafrancs. Del 12 al 22 de setembre. 10 €.

Més cançons a **timeout.cat/musicals**

BARTS
BARCELONA ARTS ON STAGE

6 i 7 de setembre
REMEMBER QUEEN
El show que ja han vist més de 500.000 espectadors

Del 18 al 22 de setembre
ELS REIS DE SHAKESPEARE ESCRIUEN EL DISCURS DE
PHILLIPE THE SIXTH
LAMINIMAL

27 de setembre
ANTONIA SAN JUAN
'MI LUCHA'

Del 10 al 20 d'octubre
ALBERT PLA
'MIEDO'
PREU ESPECIAL DE PREVENDA DE 20€!

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

Coordina Borja Duñó
timeout.cat/concerts

Música i nit

Jazz de prop

Sant Andreu acull el sisè Jazzing i Joan Chamorro fa una 'jam' amb el *Borja Duñó*

Martí Serra Quartet

GABRIELE NIELSEN

Gabriela Suárez

CELIBEL FERNÁNDEZ

Dick Oatts

LILI BONMATÍ

DE QUÈ VA...
Sisena edició del festival de jazz de Sant Andreu.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...
Pels convidats internacionals i per vibrar amb les *jam sessions*.

→ Fabra i Coats.
M: Sant Andreu.
Del 5 al 8 de setembre.
15-20 € (concerts), 70 € (abonament), gratis (*jam sessions*).

QUI LI PODIA haver dit a Joan Chamorro, fa 13 anys, quan es va crear la Sant Andreu Jazz Band, que un projecte musical per a nens i nenes (i adolescents) arribaria fins on ha arribat. Ell explica que no fa res per aconseguir l'èxit, sinó que és l'interès per la proposta el que l'ha fet créixer fins a tenir el seu propi festival, que celebra la sisena edició amb primeres espases del jazz internacional com els saxofonistes Scott Hamilton i Dick Oatts i els trompetistes Joe Magnarelli i Fredrik Norén.

La gran novetat d'enguany és el Jazz Educational Stage, que durà a Sant Andreu més d'un centenar de músics de tot el món interessats en el mètode de la Sant Andreu Jazz Band. "Vindran de països com Mèxic, la Xina, Rússia, Costa Rica... alguns són professors i altres gent molt jove, que també faran de públic als concerts", explica un incansable Chamorro. A les *jam sessions*, que seran gratuïtes, podrem veure aquests músics vinguts d'arreu compartint *feeling* amb els convidats internacionals.

A més, músics catalans presentaran nous treballs en directe: Gerard Nieto Reunion Three, Irene Reig The Bob Collective Octet i Martí Serra Quartet, però la cosa no s'acaba aquí. "En el marc del festival gravarem música en directe per a nous discos de la Sant Andreu Jazz Band, Joana Casanova, Jan Domènech i Saxophone Mosaic", diu el director de la SAJB. Hi haurà, també, una paella popular, concerts al Jamboree, al Bar Colombia i l'Aromes (on es presenta la cantant canària Gabriela Suárez, de 15 anys).

"Hem creat un públic jove, que veu que això del jazz mola", assegura Chamorro, que lidera un projecte sense ànim de lucre: amb els diners de les actuacions de la SAJB es financen iniciatives com el Jazzing, que apropa el jazz als veïns i veïnes de Sant Andreu. ■

NO T'HO PERDIS

Alçar la veu des del 'Baix'

UN ASTRONAUTA PRESIDEIX el cartell de la 31a edició de l'Altaveu de Sant Boi de Llobregat, un festival que "sempre crida a la descoberta", segons assegura el seu director, Jordi Turtós, que aquests dies està doblement enfeinat: també és el director artístic de La Mercè Música. Enguany, encapçalen el cartell Wilko Johnson, The Mani-las (el *power trio* de Maika Makovski) i Los Deltonos, tots a la plaça de l'Ajuntament i gratuïts. Des del festival, ens recorden que el 'Baix' no està lluny: només 15 km separen Barcelona de Sant Boi.

Pareu atenció a descobertes com John Paul Keith ("l'esperit del rock'n'roll, només ha actuat a l'Azkena i és una mescla entre Buddy Holly i Roy Orbison", segons Turtós) i els caribenys Delgres ("barregen New Orleans amb Guadalupe"). També hi haurà "nous valors personals, magnífics", com les cantants Marem Ladson i Elena Setién; artistes de "molt prestigi però no de moda", com el cantautor Javier Bergia i Los Trovadores de las 3 Culturas; músics consagrats com Enric Montefusco, i els emergents de l'Altaveu Frontera, com la rapera empordanesa Joina. ■ *B. D.*

DE QUÈ VA...
31a edició del festival Altaveu de Sant Boi.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...
PerThe Mani-las, Wilko Johnson, Los Deltonos...

→ Diversos espais. Sant Boi de Llobregat. FGC: Sant Boi. Del 6 al 8 de setembre.

Marem Ladson

MONT VENTOUX

RAZZMATAZZ
BARCELONA

DESTACATS SETEMBRE

Divendres 6
HIGHER BROTHERS

Dissabte 7
NICOLA CRUZ
LIVE

Divendres 13
KERRI CHANDLER

Divendres 13
LIL MOSS presenta TITU

Dissabte 14
MARVIN & GUY

Dissabte 14
THE PARROTS

Divendres 20
PARANOID LONDON
LIVE

Dissabte 21
DJ BORING
LIVE A/V

Divendres 27
LEON VYNEHALL

Dissabte 28 *JOURNEYS*
JAMES MURPHY
(5 HOUR SET)

TICKETS:
SALARAZZMATAZZ.COM

TheProject
LIVING LIVE MUSIC
de cajón!
FESTIVAL FLAMENCO DE BARCELONA
ESTRELLA MORENTE
Copla
20 de desembre
Palau de la Música
24/10 **Rafel Riqueni**
Conservatori del Liceu
30/10 **Las Migas**
L'Auditori 2
14/12 **Farrucos y Fernández**
Teatre Tívoli
18/12 **Dúo del Mar**
Conservatori del Liceu
Entrades a timeout.cat
Time Out BARCELONA
Voll-Damm BARCELONA JAZZ FESTIVAL 2019

TOP 3 CLÀSSICA

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

↑Banda Municipal

Dirigida per Carlos Ramón, el seu subdirector, la Banda ofereix un concert festiu a Sants, amb motiu de la Festa Major d'aquest emblemàtic barri barceloní, amb peces de Xostakóvitx, Oltra i Serra.

→**Parc de l'Espanya Industrial. M: Sants Estació. Ds. 7, 19 h. Gratis.**

↑Leioa Kantika Korala

Aquest cor infantil de la localitat de Leioa, prop de Bilbao, s'ha convertit en un dels més destacats internacionalment. Ara actua al Petit Palau, amb un programa amb peces de compositors vius.

→**Petit Palau. M: Urquinaona. Dv. 6, 20 h. 15 €.**

↑Maria Lebedeva

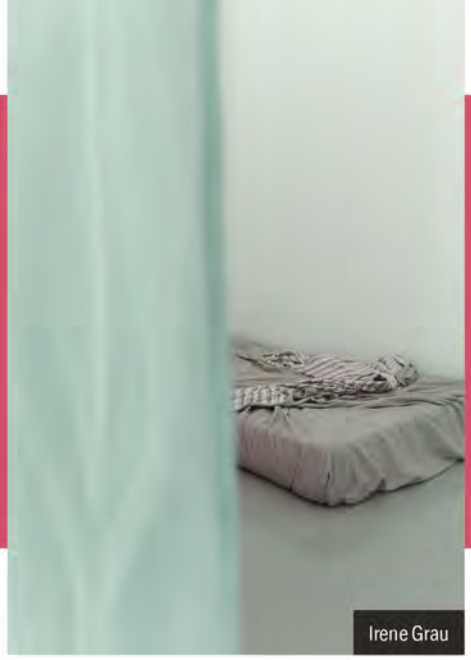
Continuen les propostes de concert els dissabtes a la tarda al Palau Gomis, seu del Museu Europeu d'Art Modern. Aquesta vegada serà un recital de piano, que la intèrpret russa ha titulat *Clàssica i romàntica*.

→**MEAM. Museu Europeu d'Art Modern. M: Jaume I. Ds. 7, 17.30 h. 19 €.**

Més simfonies i àries a **timeout.cat/classica**

Art

Coordina Eugènia Sendra
timeout.cat/art


Irene Grau

El que vindrà a
timeout.cat/expos-tardor

Marta Valledor

Violeta Mayoral

Les has de conèixer

Tres artistes que s'estrenen a la ciutat amb nous projectes i en el marc d'Art Nou. Per *Eugènia Sendra*

ARRIBEN CARES NOVES a les galeries coincidint amb la vuitena edició d'Art Nou, una plataforma per dinamitzar l'escena local i donar veu a la creació emergent. Destaquem tres artistes dones que amb mitjans com el vídeo, l'escriptura, la fotografia, la *performance*, el dibuix i la instal·lació proposen reflexions sobre l'espai habitable i el paisatge, la mobilitat i els encontres incerts.

A etHall aterra Violeta Mayoral, i *Un buen lugar para dar marcha atrás* és una síntesi de diferents projectes. Destaca *Huye*, un exercici de semiòtica i dramatúrgia mitjançant la videotrucada, sistema amb què accedeix als espais recòndits i d'intimitat entre les dues protagonistes. També *Los 100*, treball inacabat sobre els encontres entre personatges "fins a esgotar la seva fe". "Per ara estic aquí, però pot ser que em trobi en un punt d'inflexió on fer marxa enrere", escriu.

Marta Valledor s'ha instal·lat a Chiquita Room, i Irene Grau, a Bombon. De les seves vivències a Sant Antoni i al carrer Trafalgar sorgeixen *Tránsito* i *22 días en Bombon*. "He viscut tres anys a Polònia, torno a casa i el pas per Barcelona ha suposat color, alegria, vida", argumenta Valledor. Practica el dibuix de forma compulsiva, diu, i el gravat li permet ser més conscient del procés creatiu. El pas de Grau per Bombon també deixa rastre: la galeria habitada amb cortinatges tenyits, parets pintades fins als 2,5 metres o els blocs de ciment que representen els aliments consumits durant 22 dies. "Surts del confort de l'estudi i l'espai t'imposa, però de la incomoditat sempre en surten coses noves", reflexiona Grau. ■

DE QUÈ VA...
Les galeries obren temporada amb Art Nou.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...
Per descobrir-hi relats i saba nova.

→ Art Nou. Diferents espais. Fins al 26 de setembre. Gratis.

Menjar

Coordina Ricard Martín
timeout.cat/restaurants

RESTAURANT DE LA SETMANA

Casa Agustí

→ Bergara, 5. M: Catalunya.
T. 93 301 97 45. 35-40 €.

★★★★

FOTOS: MARIA DIAS

"AQUÍ HI HAVIA la parada de la Sarfa i en veníem els bitllets, a tocar tenim el tren que va a Vic, Ripoll i Puigcerdà i els ferrocarrils catalans de la línia del Vallès, i som just davant de l'hotel Regina, molt concorregut: per això Casa Agustí té fama arreu de Catalunya", ens explica la Natàlia Cabot Ros, la besneta del senyor Agustí, que va obrir el restaurant l'any 1936. Durant la guerra, diuen que va caure una bomba a la Gran Via i la cuina es va desplaçar un pam. En les col·lectivitzacions, els treballadors se'n van fer càrrec, com en tants negocis.

Per Casa Agustí hi han passat un fotimer de gurmets, que han gaudit qui-sap-lo de les bones arts culinàries de la família Ros. El 2010, el Pepe, el germà de la Natàlia, va agafar Ca l'Estevet del carrer Ferlandina i l'ha reviscolat amb tot el seu *savoir faire*. Ara farà un parell d'anys, la seva mare, que s'havia esllomat tota la vida a Casa Agustí, va dir prou i se'l va traspassar. La nova propietat –un antic client– va tenir el senderi de seguir treballant amb la Natàlia, que representa l'ànima del local. "La personalitat d'un restaurant la dona el tracte i l'atenció personalitzada al client, la familiaritat", apunta amb encert. És ben bé això, l'ofici que encarna, la tradició que ha viscut, es nota tant en les recomanacions com en els silencis: és un saber estar que no s'improvisa ni s'aprèn de pressa i corrents. Aquesta solera dels anys i panys també hi és a cada mos: l'anomenada dels seus canelons és merescudíssima –el gratinat fi i saborós, la pasta al punt, la carn ben trinxada–, el bacallà a la llauna amb mongetes és un miracle de delicadesa i gust, la salsa marinera dels musclos, tota una lliçó de cuina.

Tenen detalls d'excel·lència que podrien passar desapercebuts, com les galetes Graupera de Vidreres que acompanyen el gelat i la mel de Setcases del mel i mató. El preu és ajustat a una qualitat que no falla i que costa de trobar: on podem menjar-nos, tan ben fets, per exemple, clàssics com uns peus de porc farcits o un filet Café de Paris?

Deixeu-vos estar per un dia de modes i modernors que duren menys que una mosca i veniu a celebrar la nostra gran cuina casolana a Casa Agustí: al rovell de l'ou de la ciutat s'hi menja de meravella. ■ *Martí Sales*

DE QUÈ VA...
Un clàssic de la cuina barcelonina que amb el pas dels anys no perd pistonada ni grapa.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...
Perquè notareu la solera de la casa en cada mos, i recuperareu la fe en plats que potser ja donàveu per amortitzats.

Més gastronomia nostrada a
timeout.cat/cuina-catalana

Kanada-Ya

→ València, 240. M: Passeig de Gràcia. T. 93 408 92 68. 15-20 €.

ELS NOSTRES HOMÒLEGS de Time Out Londres ho tenen claríssim; els millors ramen de la capital britànica se serveixen a les tres filials del Kanada-Ya que hi ha a la ciutat. Millor no ho poden resumir: espai petit, gran reputació, enorme qualitat. Ramen a l'estiu? Sí, per què no? Recordeu que els beduïns beuen te bullint en ple desert del Sàhara. El ramen que ha donat fama mundial a aquesta minicadena de restaurants és el superb *tonkotsu*; caldo d'os de porc de 18 hores de cocció, fideus fets a mà, cansalada *chashu*, nori, ceba tendra i ceps. Si l'argument dels beduïns no us ha convençut, no patiu, el Kanada-Ya de Barcelona s'ha currat un *ramen-gazpacho* fred, saborós i molt refrescant digne de donar-li una oportunitat. Es tracta d'una base espessa de gaspatxo condimentada amb una salsa secreta feta amb soja, fideus gruixuts i tomàquets cherry, ceba tendra, ou i llavors de sèsam de *toppings*. A la carta també hi ha entrants clàssics com edamame, albergínia marinada, pollastre fregit amb maionesa cítrica de iuzu i *gyoza*. El menú del migdia d'11,90 euros val molt la pena i inclou un ramen a escollir, dos acompanyaments i beguda. Per un euro més, hi entren unes postres: crema cremada de te hojitxa o sorbet de licor de pruna xinesa. Ramenaddictes barcelonins; no sabeu la sort que teniu! ■ *Mireia Font*

DE QUÈ VA...
D'un humil restaurant de ramen d'una illa del sud del Japó que ho està petant a Hong Kong i a Londres.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...
Perquè encara no s'hi formen cues quilomètriques.

MARIA DIAS

COM POT SER QUE HI HAGI GENT QUE SEMPRE TROBA TAULA ALS RESTAURANTS?

Reserva taula a timeout.cat/reservarestaurant

Time Out

Beure

Coordina Ricard Martín
timeout.cat/bars

MARIA DIAS

BAR DE LA SETMANA

Samba Brasil

→ Santes Creus, 20.
M: Horta. T. 655 190 112.

★★★★☆

COM QUI TROBA un *match* a Tinder que dura més d'una cervesa i un clau, així et sents quan entres al Samba Brasil. Un bosc exòtic i sense fum, on pots omplir els pulmons d'aire, una sensació quasi inimaginable entre els bars atapeïts de Barcelona.

La terrassa et convida a prendre't alguna de les especialitats de la casa: mojitos, caipirinhes o un combinat amb fruites que no trobes a qualsevol supermercat. Les falgueres, palmeres i l'heura són un embolcall perfecte per a les taules del jardí i la bassa plena de carpes, que s'amaga al bell mig del pati interior, on els somiadors desorientats han llençat cèntims.

Si vols posar a prova el teu art, els diumenges pots sumar-te a les classes de balls brasilers que fan a l'interior del local. I si ets un professional de la dansa o un d'aquells que només sap trepitjar sabates, cada dia fins a les dues pots moure't a ritme de samba. Per cert, el pare del Samba Brasil d'Horta es troba a Lepant, 297. Tots dos són locals apadrinats per la gent del barri, on tant pots trobar-t'hi un grup de *millenials* fent postureig d'Instagram com un senyor gran rellegint el seu llibre preferit amb un golden retriever entrelligat a les cames. ■ *Júlia Gamissans*

DE QUÈ VA...
Una terrassa interior increïble i uns cambrers acostumats a fer còctels des de fa més de trenta anys.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...
Perquè t'omple d'estiu: ganes de diversió i de beure coses fresques.

BRINDIS PER A DOS

Negresco Cocktail Bar

YANAIDA PRADO és la *bartender* resident del Negresco Cocktail Bar by Bobbys (Roger de Llúria, 16), la cocteleria de l'Hotel Negresco Princess.

Quin és el vostre fort?
El meu és la cocteleria clàssica, sempre amb un petit gir. Ara, respecto les receptes clàssiques i tota la història que tenen al darrere. No tinc cap preferència per una família de cocteleria específica, però sí que et diré que la varietat de martinis em crida molt l'atenció. Bobby's Free porta la part de creació i jo la clàssica.

El *bartender*: *mixòleg* o psicòleg?
Quan la gent travessa la porta d'un bar vol desconnectar del dia a dia, parlar amb algú que no el jutgi. I t'expliquen la seva vida. Més confessors que psicòlegs.

Alguna anècdota explicable?
Sobretot els que demanen còctels sense cap ni peus. Quan quedo amb *bartenders*, parlem del noiet que demana whisky de malta amb gel pilé, o del de mojito sense menta. Però el millor de la feina és que m'ha permès conèixer gent interessant i viatjar molt. ■ *R.M.*

Compra-la a **timeout.cat/box**. La pots recollir a **Pangea The Travel Store** (rambla Catalunya, 23).

SON Estrella Galicia

10 años

A qué suena tu cerveza?

Suena a un plan perfecto

Xacobeo 2021

Nada Surf, Crocodiles, SON Estrella Galicia Posidonia...

Sala Upload, Barcelona

Crocodiles · 30 de septiembre
Tropical Fuck Storm · 19 de noviembre
The Detroit Cobras · 20 de noviembre

Gira 10º Aniversario SON Estrella Galicia

Nada Surf
Sala Upload, Barcelona
12 de septiembre

SON Estrella Galicia Posidonia

11, 12 y 13 de octubre · Isla de Formentera

Estrella Galicia recomienda un consumo responsable

Hotel Neri Relais & Châteaux

Hotels amb DO

Del 16 al 22 de setembre, per vuitè any consecutiu, 22 hotels emblemàtics de la ciutat acullen tastos de vins amb denominació d'origen catalana. A tastar-los en els seus luxosos racons!

CATALUNYA ÉS UNA terra que, des de sempre, ha destacat per la llarga tradició i qualitat del seu patrimoni gastronòmic i vinícola. Tenim fins a dotze denominacions d'origen que corresponen a dotze territoris productors de vi i cava i en certifiquen la seva qualitat. Aquest setembre, durant tota una setmana, del dilluns 16 al diumenge 22, no caldrà que viatgeu a cap d'aquestes zones per gaudir i tastar els millors vins i caves de la nostra terra. I és que gràcies a la iniciativa Hotels amb DO, que organitza el Gremi d'Hotels de Barcelona i l'INCAVI amb la col·laboració de l'ESHOB i l'Agència Catalana de Turisme, la tradició vinícola de Catalunya s'instal·la a 22 hotels emblemàtics de la ciutat.

Tast de vins

Als hotels participants descobrireu un munt de principis bàsics i consells pràctics del món del vi. Acompanyats de professionals que us guiaran en les vostres sessions, donareu resposta a totes les preguntes i curiositats que us sorgiran amb el tast de les 12 DO catalanes i els sis vins i, en alguns casos, caves, que hi podreu tastar. Quina és la diferència entre un Montsant i un Empordà? Quina és la particularitat del xarel·lo? Quins són els matisos del trepat, la varietat autòctona de la Conca de Barberà? Una autèntica *masterclass* amb copa en mà i en un entorn d'allò més elegant.

Queda-t'hi a sopar

Per si el tast us fa venir gana, alguns dels hotels han preparat menús especials per a l'ocasió. Per exemple, des del Catalonia Eixample 1864 proposen gaudir del menú Les Finestres de Llúria en què trobareu delícies com ara un suquet de bacallà amb calamars i picada tradicional o un timbal d'escalivada amb anxoves de l'Escala. I per acabar amb el dolç a la boca, no us podreu resistir al mosaic de fruites amb sorbet de mandarina. Un autèntic plaer per al paladar!

Sopars i tasts de vins i caves en els espais més luxosos dels hotels

Instruccions d'ús

Sabem que és complicat trobar tastos de vins d'aquesta qualitat i amb aquests preus (només 15 euros per sis copes!) o sopar a hotels de la categoria dels que hi participen per menys de 50 euros. No podeu perdre aquesta oportunitat única! Reserveu les vostres sessions (totes són de 19 a 20.30 h) i els vostres sopars abans que no s'acabin. Trobareu tota la informació als webs de Time Out i MésQHotels.

→ mesqhotels.cat / experiencies.timeout.cat/entrades/hotels-do

TASTS I SOPARS

Reserva la teva plaça

Mercer Hotel Barcelona

CIUTAT VELLA

Barcelona Catedral
DO Alella.
→ Capellans, 4. M: Jaume I. Dl. 16 i dim. 17, de 19 a 20.30 h. 15 €.

Hotel Neri Relais & Châteaux
Associació Vinícola Catalana.
→ Sant Sever, 5. M: Jaume I. Dl. 16 i dg. 22, de 19 a 20.30 h. 15 €.

Mercer Hotel Barcelona
Riedel Experience / Selecció de vins catalans.
→ Lledó, 7. M: Jaume I. Dj. 19 (Riedel) i ds. 21 (vins catalans), de 19 a 20.30 h. 15 €.

Pullman Barcelona Skipper
Guia de Vins de Catalunya.
→ Av. del Litoral, 10. M: Ciutadella | Vila Olímpica. Dt. 17 i dc. 18, de 19 a 20.30 h. 15 €.

The Barcelona EDITION
Tast de sis DO catalanes.
→ Av. de Francesc Cambó, 14. M: Jaume I. Dj. 19 i dv. 20, de 19 a 20.30 h. 15 €.

The Wittmore
DO Conca de Barberà.
→ Riudarenes, 7. M: Jaume I. Dc. 18 i dj. 19, de 19 a 20.30 h. 15 €.

Yurbban Passage Hotel & Spa
Associació Vinya Celler Masia.
→ Trafalgar, 26. M: Urquinaona. Dt. 17 i dc. 18, de 19 a 20.30 h. 15 €.

EIXAMPLE

Alexandra Barcelona Hotel, Curio Collection by Hilton
DOQ Priorat.
→ Mallorca, 251. M: Diagonal. Dl. 16 i dg. 22, de 19 a 20.30 h. 15 €.

Claris Hotel & Spa GL
DO Empordà.
→ Pau Claris, 150. M: Diagonal. Dc. 18 i dj. 19, de 19 a 20.30 h. 15 €.

NH Collection Barcelona Gran Hotel Calderón
Presentació del Most Festival.
→ Rbla. Catalunya, 26. M: Passeig de Gràcia. Dv. 20 i ds. 21, de 19 a 20.30 h. 15 €.

Catalonia Eixample 1864
DO Catalunya.
→ Roger de Llúria, 60. M: Girona. Dc. 18 i dj. 19, de 19 a 20.30 h. 15 €.

Mandarin Oriental, Barcelona
DO Penedès.
→ Pg. de Gràcia, 38-40. M: Passeig de Gràcia. Dc. 18 i dj. 19, de 19 a 20.30 h. 15 €.

Monument Hotel
Tast de sis DO catalanes.
→ Pg. de Gràcia, 75. M: Diagonal. Dl. 16 i dc. 18, de 19 a 20.30 h. 15 €.

Ohla Eixample
Tast de sis DO catalanes.
→ Còrsega, 289-291. M: Diagonal. Dv. 20 i ds. 21, de 19 a 20.30 h. 15 €.

OD Barcelona
DO Tarragona.
→ Aragó, 300. M: Girona. Dl. 16 i dv. 20, de 19 a 20.30 h. 15 €.

Royal Passeig de Gràcia
DO Pla de Bages.
→ Pg. de Gràcia, 84. M: Diagonal. Dl. 16 i dc. 18, de 19 a 20.30 h. 15 €.

SANT MARTÍ

H10 Marina Barcelona
DO Terra Alta.
→ Av. del Bogatell, 64-68. M: Bogatell. Dt. 17 i dc. 18, de 19 a 20.30 h. 15 €.

Hilton Diagonal Mar Barcelona
Selecció de vins catalans.
→ Pg. del Taulat, 262-264. M: El Maresme | Fòrum. Dl. 16 i dg. 22, de 19 a 20.30 h. 15 €.

SANTS-MONTJUÏC

Catalonia Barcelona Plaza
Tast de sis DO catalanes.
→ Pl. Espanya, 6-8. M: Espanya. Dt. 17 i dj. 19, de 19 a 20.30 h. 15 €.

Hotel Miramar Barcelona
DO Cava.
→ Pl. Carlos Ibáñez, 3. M: Poble Sec. Dl. 16 i dm. 17, de 19 a 20.30 h. 15 €.

LES CORTS

Fairmont Rey Juan Carlos I
DO Costers del Segre.
→ Av. Diagonal, 661-671. M: Zona Universitària. Dj. 19 i dg. 22, de 19 a 20.30 h. 15 €.

SOFIA Barcelona
DO Montsant.
→ Pl. de Pius XII, 4. M: Maria Cristina. Dt. 17 i dj. 19, de 19 a 20.30 h. 15 €.

Les 12 DO de Catalunya

La nostra tradició vinícola és mil·lenària i s'estén per tot el territori: de l'Empordà al Segre, del Penedès al Priorat. Hotels amb DO té l'objectiu de transmetre la història de cadascuna d'aquestes denominacions.

Tendències

Coordina Eugènia Sendra
timeout.cat/botigues

Yomuto

Agustina Ros

Alexfrosum

No és tan fràgil

Artistes, dissenyadors i artesans exploren la capacitat expressiva del vidre i deixen ditada. Per *Eugènia Sendra*

RESULTA FASCINANT QUE el vidre, material antiquíssim i aparentment fràgil, hagi arribat a nosaltres com a vestigi arqueològic i que continuï encuriosint artistes i dissenyadors. És protagonista en els treballs conceptuals de Lara Fluxà (a la galeria ProjecteSD) i també en les peces de Valeria Vasi, que ha provat d'encapsular l'aire en el gerros fets amb el mestre Ferran Collado. A Alex Añó (Alexfrosum) el va atrapar el material i va viatjar a Alemanya fa quinze anys per aprendre a bufar vidre amb bufador. "Llavors no hi havia gaires objectes fets així; tot eren aparells científics o peces estèticament horribles", recorda l'artesà. Les seves peces són utilitàries, contemporànies i belles, i resulten d'un diàleg entre la idea inicial més les capacitats i mans del creador. Ara també juga amb les imperfeccions: "M'agraden, són un descobriment i una manera de deslligar-se de la tècnica", reconeix. A falta d'una escola dedicada al vidre, no tan estès com la ceràmica, hi ha els cursos als tallers d'artesans. A Sants n'ofereixen Añó i el Barcelona Glass Studio, centre creat per Collado –quarta generació de vidriers– i Agustina Ros, qui va descobrir l'artesania del foc a l'Argentina i va perfeccionar la tècnica a Barcelona. En els seus últims treballs ha introduït el neó, però destaquen les peces de borosilicat, un vidre aparegut fa 100 anys que destaca per la duresa i resistència. En fa joies provocadores, usant cristall per tota la superfície i sense encastar. "Són peces gens petites i al voltant de les quals sorgeixen discussions sobre la fragilitat", dispara Ros.

I quan sembla que el vidre ha acabat la seva vida útil és el torn de Yomuto, el duet de dissenyadors que transforma jocs de cristalleria en instal·lacions artístiques, entre d'altres. Per a cada projecte usen materials específics del lloc on intervenen, d'aquí que hagin conegut molts vidres: canvia de forma i color segons la geografia, però és etern. ■

DE QUÈ VA...
Del moment dolç que viu el vidre.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...
Per aprendre la tècnica o encarregar una peça.

→ @alexfrosum
→ @agustinarosglassartist
→ yomuto.com

Més objectes bonics a **timeout.cat/accessoris**

DE TOTA LA VIDA

Papereria Segarra

FOTOS: MARIA DIAS

FIRMA DE REFERÈNCIA que subministra articles d'oficina a empreses i papereria de proximitat, la Segarra està a punt de fer 80 anys. Al mateix local i amb treballadors de tota la vida (30-35 anys a l'empresa), té un perfil d'establiment que sembla extingit a la ciutat. La tercera generació, Marta i Antoni Segarra, continuen amb l'embranzida de l'avi Emili però compaginant l'aparador i el taulell clàssics amb la venda *online*. Centenars de referències del seu catàleg a internet posen a l'abast d'empreses i negocis tota mena de material, no tan sols de papereria.

Ara mateix, el retorn escolar exigeix passar per aquesta botiga que cuida la venda tradicional. Impacte visual i olor que alimenta la memòria amb promeses de llapis i llibretes. I per descongestionar-nos d'excessos tecnològics ens podem decidir pels històrics quaderns Leonardo o les últimes novetats en l'àmbit creatiu. Des d'acolorir mandales a construir objectes en 3D sense impressora, només amb les mans i un llapis de filaments. Qui s'hi atreveix? ■ *Maria Gorgues*

DE QUÈ VA...
80 anys subministrant articles d'oficina i papereria.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...
Venen *online*, però trepitjar-la sempre és un estímul visual i olfactiu.

→ Muntaner, 63.
M: Universitat.
papeleriasegarra.com

L'APARADOR

Setembre, tornada a l'escola i motxilla nova per a tothom. Per *Eugènia Sendra*

↑ Primer cicle

Reciclatge i dibuixos de l'*urban sketcher* Lapin es declinen en la proposta exclusiva de Demano, la marca local que transforma veles de *kitesurf* en accessoris (45 €).
→ Demano (Carders, 36). demano.net

↑ Benvinguts a secundària

A l'esquena dels *teen* triomfen les marques, d'esport o urbanes; aquí el model Heritage de Herschel, una casa que ha ajudat a recuperar el gust per la motxilla (69,99 €).
→ herschel.eu

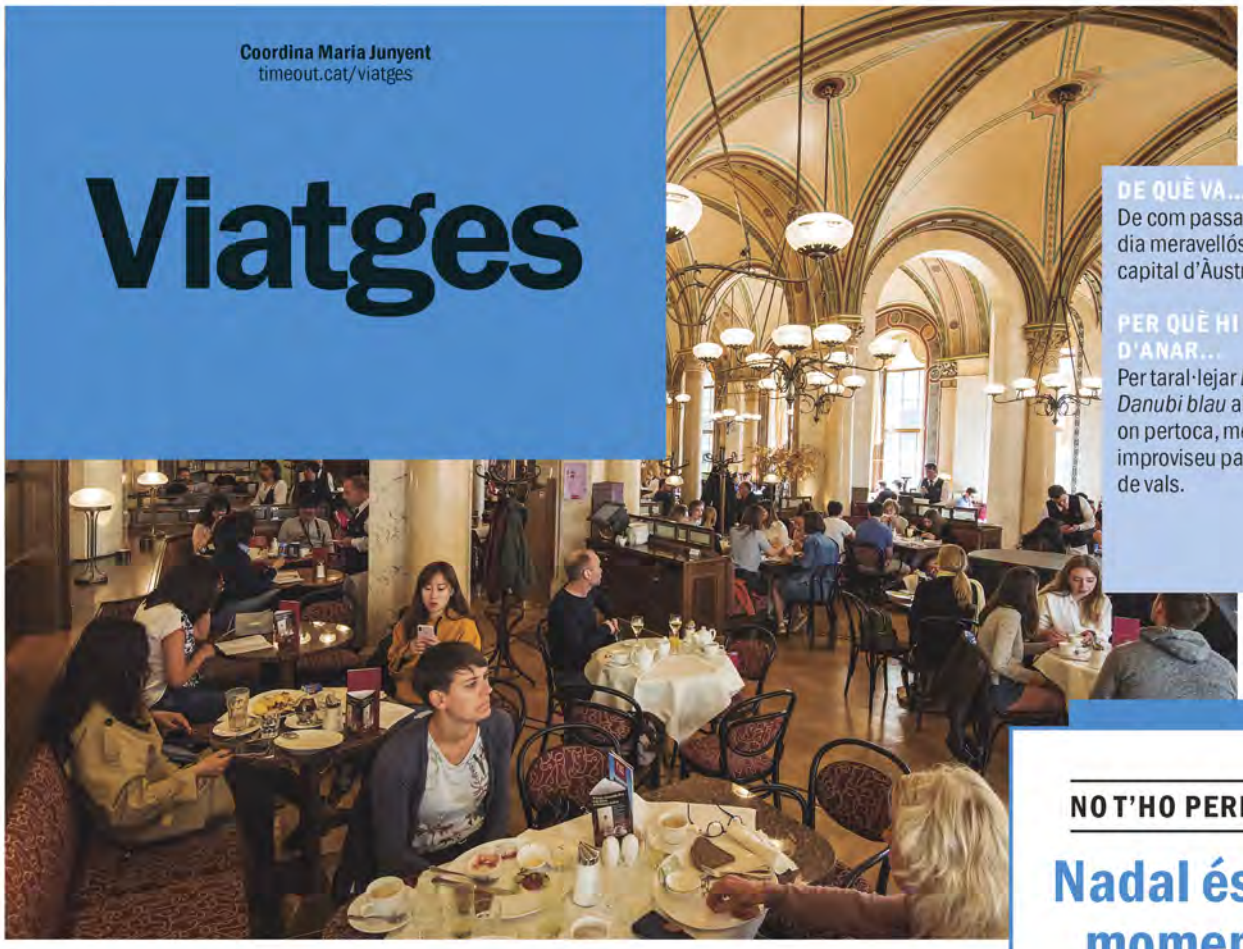
↑ La jungla laboral

Si busqueu disseny i producció sostenible, mireu les propostes de pinqponq. La nova col·lecció evoca la nostàlgia i modernitat dels suburbis alemanys (149,90 €).
→ 13 (Ros de Olano, 13). pinqponq.com

Altres novetats a **timeout.cat/tendencies**

Coordina Maria Junyent
timeout.cat/viatges

Viatges



DE QUÈ VA...
De com passar un dia meravellós a la capital d'Àustria.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...
Per taral·lejar *El Danubi blau* al lloc on pertoca, mentre improviseu passos de vals.

Viena en 12 h

Ethan Hawke i Julie Delpy van visitar la ciutat en una nit frenètica a 'Abans de l'alba'. Nosaltres hi passem un dia

8 h: Els pastissets per davant de tot

Hi ha coses que s'han de fer, per turístiques que siguin. Si vas a Viena, abraça't al *mainstream* sense por. Planta't al Café Central, preciositat dempeus des de l'any 1860 on es reunia la intel·lectualitat vienesa, i clava't un Sacher, un strudel de poma –quin dels dos preferiria Trotski?– o tots dos dolços. No hi vagis amb gana, perquè toca fer cua.

11 h: Naschmarkt

Fes un tomb pel mercat a l'aire lliure més antic de la ciutat mentre cremes el sucre del Café Central. A Naschmarkt, entre Karlsplatz i Kettenbrückengasse, hi trobareu més d'un centenar de parades de gastronomia i vins vienesos però també de l'Índia, d'Israel, d'Itàlia i de tants altres racons del món. Els dissabtes també hi ha mercat de puces i relíquies.

13 h: MuseumsQuartier

El barri dels museus conté 60.000 metres quadrats d'art i cultura, al costat del centre històric. Dues bones opcions són el Leopold Museum, que aplega la major col·lecció del món de l'austríac Egon Schiele, i el Mumok, meca de l'art modern a la ciutat. Ja fora del MuseumsQuartier però a només quinze minuts a peu hi ha l'Albertina: *monets*, *picassos* i altres genis a l'antic palau residencial dels aristòcrates Habsburg.

16 h: Òpera 'low-cost'

A 3 i 4 euros, de debò. I no parlem d'òpera d'aficionats, sinó d'institucions com la Wiener Staatsoper (l'òpera estatal) i la Volksoper (l'òpera popular). Un parell d'hores abans de les funcions, posen entrades a la venda a aquests preus reduïdíssims. Són per veure-ho a peu dret, però l'oferta s'ho val.

20 h: Salm Braeu

Un dels millors braons (*codillo*) que tastareu mai: colossal, tendre com la mantega per dins i cruixentet per fora. Tan bo que oblidareu l'horror de vestimenta nacional del personal. ■

NO T'HO PERDIS

Nadal és el moment

Viena és bonica tot l'any. A l'estiu, els voltants del Danubi són plens de terrasses, piscines i pistes de bàsquet i vòlei improvisades i bicicletes. Però, ai, l'hivern! Cap als voltants de Nadal la ciutat és l'epicentre de la festa: a partir de mitjans de novembre apareixen com bolets els mercats de Nadal (busqueu el de la plaça Freyung i el del palau de Schönbrunn). Si us agrada patinar, no us perdeu la pista de Wiener Eistraum, amb passadissos serpentejants.

→ wien.info

2x1
A 10 TEMPLES DEL CÒCTEL DE BARCELONA

19,95 €

Una selecció Time Out que et permetrà:

- **Degustar dos còctels** -un per a tu i un per al teu acompanyant- **a 10 de les millors cocteleries de la ciutat.**
- **Pagar només un dels còctels**; el d'import més alt.
- **Gaudir de les cocteleries sense restriccions** en cartes, dates ni horaris.
- **Amortitzar el preu de la box en la primera cocteleria.**

Descobreix les cocteleries i compra la teva Box abans no s'exhaureixin a timeout.cat/box

COCTELERIES PARTICIPANTS: Bobby Gin, Marlowe Bar, Negresco Cocktail Bar by Bobby's, Negroni Cocktail Bar, Caribbean Club, Ideal Cocktail Bar, Dr. Stravinsky, Bar Mudanzas, BENZiNA, Dos Billares Bar.

La pots recollir a: