

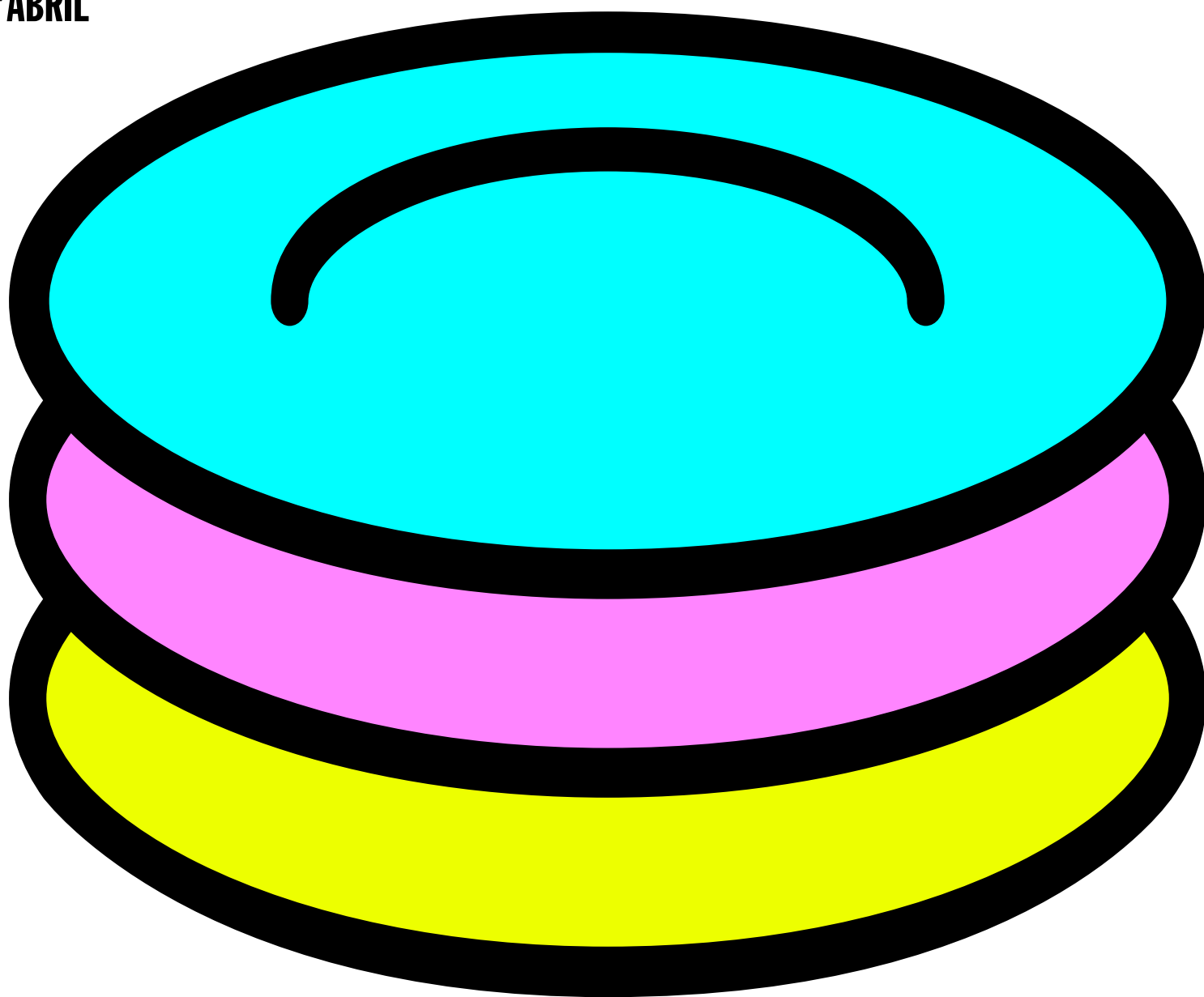
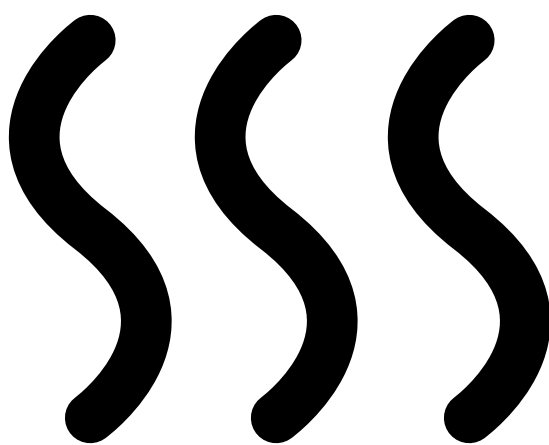


**Un menú d'alta
cuina casolana amb
receptes de Nandu
Jubany, Raquel Blasco,
Marc Santamaria i
Albert Mendiola**

**TE'L PODEM
REGALAR GRÀCIES
ALS NOSTRES
ANUNCIANTS**

#593

**16 - 22 D'ABRIL
2020**



**1,2,3...
Nyam!**

Sumari

Del 9 al 15 d'abril de 2020

Time In

Reportatges

Coses per fer

Cinema

Teatre i dansa

Música

Art

Menjar

Tendències

Cuinar, viure

María José Gómez

timeout.cat/barcelona

Som força conscients que som el que mengem. Però potser no tant que cuinem com vivim, i que massa sovint passem per la cuina esperitats, només per complir amb la urgència nutritiva. Hi ha poques coses, però, que t'assegurin un plaer més immediat que el dedicat als fogons. Ara –per força, sí– estem recuperant el gust pel xup-xup, imaginem nous menús, provem noves receptes... I paladegem cada cullerada.



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'Operacions Digitals** Àlex Martínez
| **Directora** María José Gómez | **Director d'art** Diego Piccininno **Disseny** Anna Mateu
Mur | **Edició gràfica** Maria Dias | **Cap de redacció** Borja Duñó | **Redacció** Ricard Martín,
Eugènia Sendra | Manuel Pérez | Erica Aspás | **Web en anglès** Jan Fleischer | **Notícies i**
vídeos Marc Andreu | **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 Progràmatica i Adops Digitals** Henar Pérez | **CRM Specialist** TOS
Quim Almansa | **Adjunta Direcció General de Negoci** Vanessa González | **Màrqueting i**
Comercial Esther Andrés, Mercè Llubera, Carol Martínez, Marina Quer | **Office Manager**
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.



FREDAM

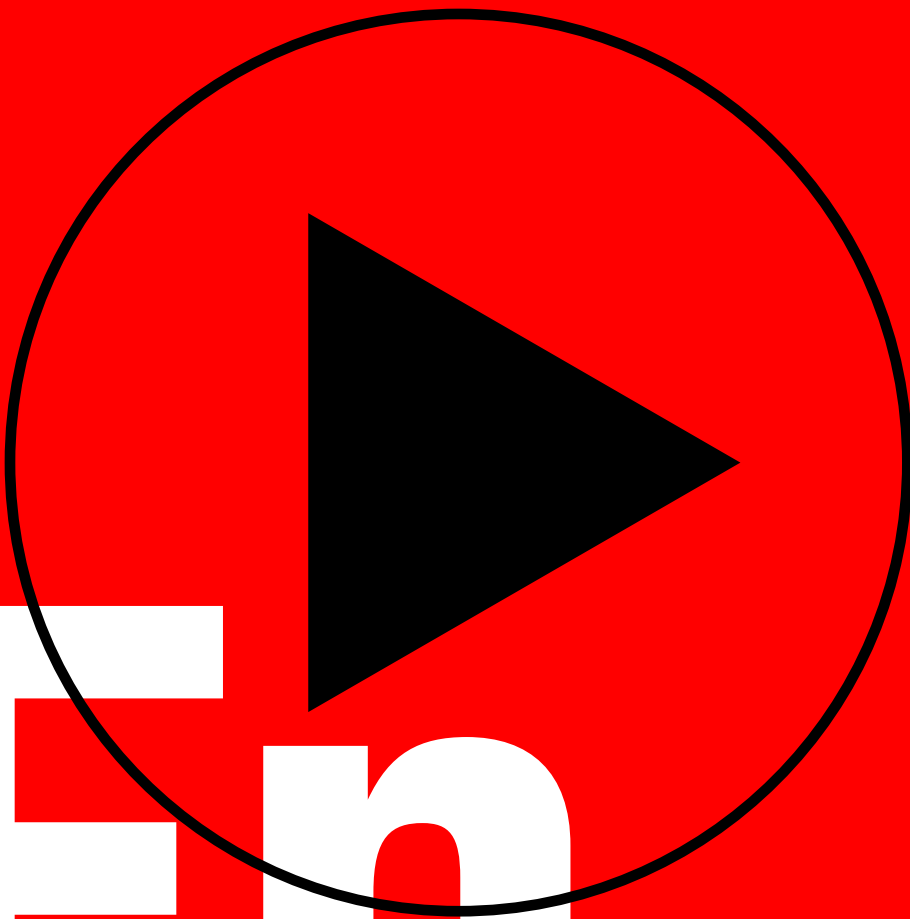
**AMB TOTS ELS
MATISOS
DE LES MALTES**

TORRADES

**0,0% ALC.
VOL**

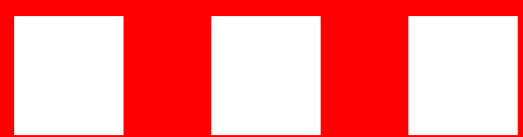
**NON-ALCOHOLIC
LAGER BEER**

03



En

streaming





One World

01

Lady Gaga ha fitxat Billie Eilish, Lizzo i altres súper estrelles a Together at Home, un macroconcert que tindrà lloc dissabte 18 per recollir fons contra la Covid-19.

02

El Víbora

El còmic més mordaç ressuscita per fer-nos passar el tràngol del confinament amb un versió online gratuïta titulada *El Víbora para supervivientes*.

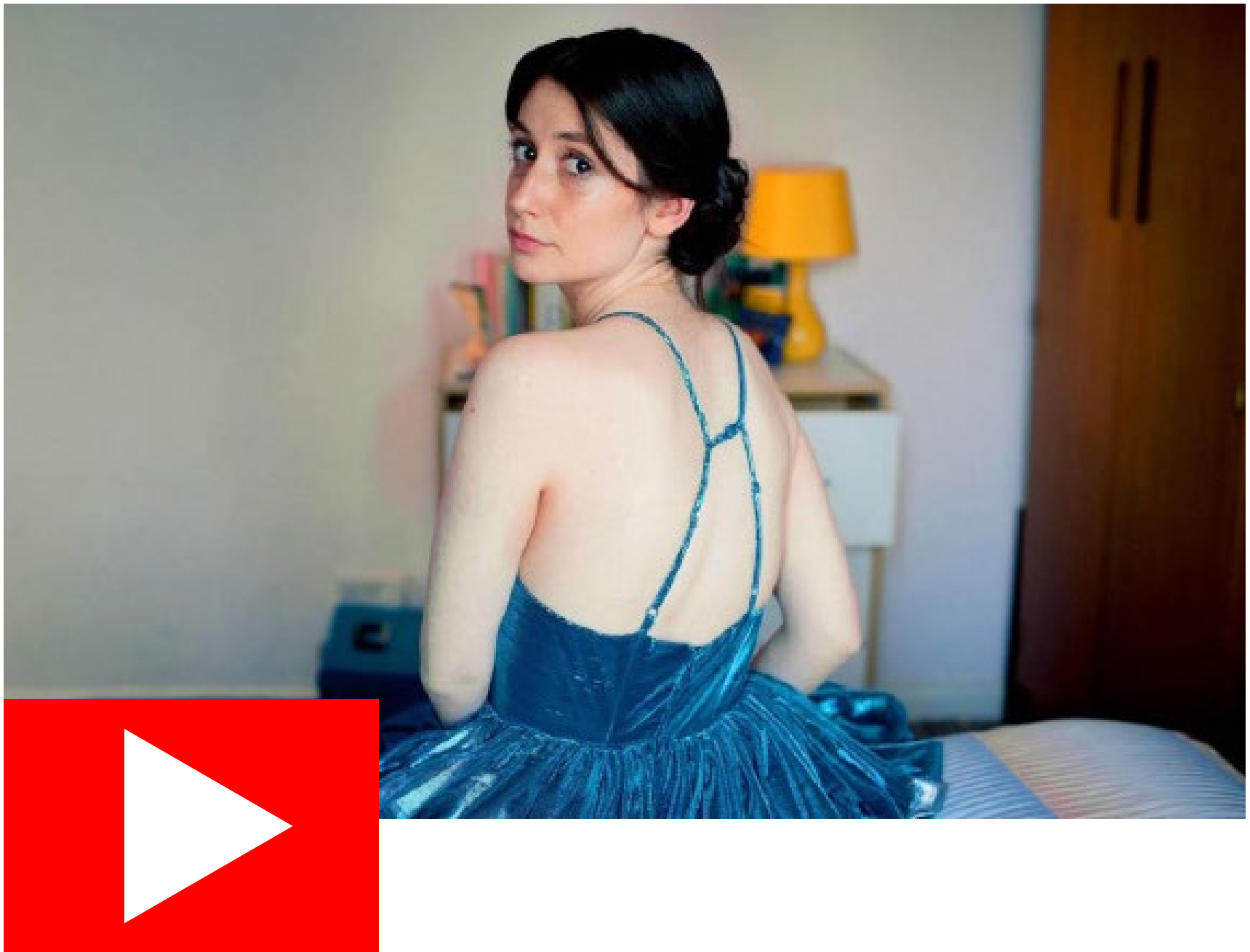
#AntiVirusTA

Josep Maria Pou, Sol Picó, Pere Arquillué, Niño de Elche... El canal de YouTube de Temporada Alta reuneix més de 30 vídeos per ajudar-nos a passar l'ànsia de teatre.

03

Time In

LA SÈRIE

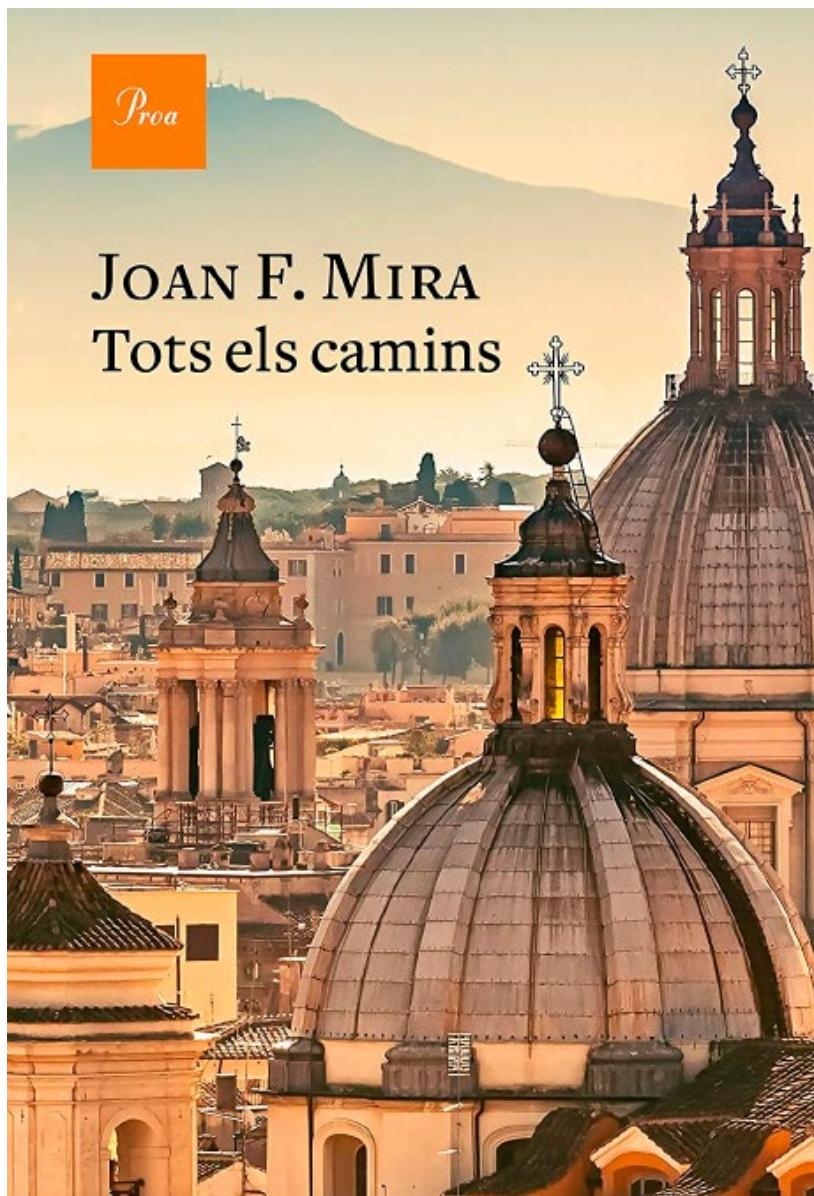


Pure

T'imagines no poder evitar pensaments pornogràfics sobre tothom que t'envolta? No parlem només del teu *crush*, sinó del teu cap, la cambrera... els teus pares! Oi que ara no fa tanta gràcia? Això és el que turmenta la Marnie (Charly Clive), una jove amb TOC pur en aquesta addictiva comèdia dramàtica basada en la novel·la autobiogràfica de Rose Cartwright. ■

→ Disponible a Filmin.

3 RAONS PER LLEGIR...



TOTS ELS CAMINS

Joan F. Mira

→ Edicions Proa

384 pàg. 19,50 €

1.

Referent

Parlem d'una de les grans figures literàries de les actuals lletres catalanes. El seu estil hipnotitza.

2.

Fer memòria

Després d'*El tramvia groc* –volum d'infància–, les memòries de joventut abasten els anys previs a la mort de Franco.

3.

Viatge

Del seminari fins a l'eterna Roma del despertar, i després fer possible la València contestatària.

UN APLAUDIMENT PER A...



Odina Terrades

INFERMERA DE L'UCI DE L'HOSPITAL VALL HEBRON

L'Odina té “el cor ple d'amor” gràcies al suport dels companys i gent anònima que envia notes, menjar, dibuixos... Tot aquest amor, diu, arriba als pacients: a més de cuidar-los, els infermers els animen i, quan es curen, els aplaueixen. Llavors, cauen les llàgrimes d'emoció.

SENTIT A CASA

Coses divertides (o no)
que heu sentit a la parella,
familiars, companys
de pis, veïns...

Un ancià es creua amb un
jove que ve de comprar el pa:
– **‘Estu’ què és? Una capital
o un cementiri?**

*Sentit a un balcó del carrer
del Diluvi.*

Una noia des del balcó llança
un tàper a una altra, que diu:
– **Aquestes croquetes són
d’abans de la guerra, vull
dir, del Coronavirus?**
Vist al carrer de Sardenya.

Has sentit alguna cosa que t’ha fet aixecar
la cella i que no et deixa dormir?
Explica’ns-ho a [@timeoutbcn](https://twitter.com/timeoutbcn) #sentitacasa

1

**Albert
Mendiola**

2



**Raquel Blasco
i Marc
Santamaria**

3



**Nandu
Jubany**

■ ■ ■

Nyam!

Un menú creatiu amb les receptes de
quatre grans xefs barcelonins

Per **Ricard Martín**



Carpaccio de carxofa morada de Sant Boi

Per Albert Mendiola

01

Filetegeu la carxofa

Som en temporada de carxofa, així que no us hauria de ser difícil trobar-ne del Baix Llobregat. Netegeu-ne les fulles, i quan tingueu els cors ben nets, tal·leu-los ben finets, com si fos un carpaccio. L'Albert Mendiola, xef del [Marimorena](#) –amb restaurants a Sant Boi i a Barcelona–, us recomana la varietat morada, el Rolls-Royce de les carxofes.

02

Amaniu al vostre gust

Quan les tingueu netes i estiradetes al plat, hi afegiu l'àcid que vulgueu: potser una miqueta de llimona o, si ho preferiu, de vinagre. I després “un rajolí d'oli, sal i pebre, i això ja és un espectacle per si sol”, explica Mendiola, que deu ser un dels cuiners catalans que més aprecia i domina la fotogènica flor d'hortalissa.

03

La sobre, alegria

Que la voleu complicar una mica? Doncs hi afegiu pel cim pernil ibèric o cansalada, sofregidets amb ceba tendra o escalunya. O saltegeu un grapat de xampinyons i poseu-los per damunt. O agafeu oliva negra picada, la barregeu amb bocins de formatge i som-hi, o... El sentit comú i la carxofa bona sempre funcionen! ■



**El carpaccio de
carxofa amb brots
d'espàrrecs**



‘Phad thai’ a l’estil Casa Xica Per Raquel Blasco i Marc Santamaria

01

Bullir els fideus i sofregir verdures

Agafeu uns fideus vermicelli d’arròs –o espagueti, si no en teniu– bulliu-los i reserveu-los. Sofregiu ceba o ceba tendra, bocinets de gingebre, dues dents d’all laminades i, al final, la part blancad’una col xinesa (feu que quedi cruixent). La Raquel Blasco, del **restaurant Casa Xica**, ens explica també que si no tenim col xinesa, el carabassó farà el fet.

02

Un farcit de carn i gambes

Tireu al sofregit la carn picada que us sembli (unes hamburgueses trinxades ja van bé). Afegiu-hi dues o tres gambes pelades, però al final de la cocció, que massa fetes no molen. És el moment d'abocar-hi un raig generós de soja o oli de sèsam i salsa agredolça o de xili dolç (casolana o de pot). I si no teniu nens, uns bocins de bitxo. Reserveu-ho.

03

Amb un parell!

Feu una truita de dos ous. Poseu-hi el sofregit i els fideus al mig i tanqueu-la, com si fos una crep. Emplateu-la i decoreu-la amb un rajolí de maionesa, rodanxes de llima, coriandre, la part verda de la col xinesa i cacauet picat. Si sou dos i de vida, feu dues truites i farciu-les, esclar. Com diu la Raquel, això és cuina de confinament i de guerrilla! ■



Una versió original
del plat insígnia de
la cuina tailandesa

Fricandó

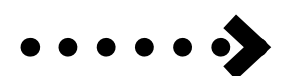
Per Nandu Jubany



01

Fregiu la carn i les verdures

Aquesta és una de les receptes més celebrades del **Petit Comitè**. Salpebreu quilo i mig de llata de vedella en filets prims. Enfarineu-la (però no gaire) i passeu-la per una olla generosa d'oli a foc viu, perquè no s'escapi el suc de la carn. Reserveu-la, i en el mateix oli feu un sofregit amb porros, cebes, pastanagues... Al final, aboqueu-hi el tomàquet.



02

Dues coccions

Emboliqueu canyella, farigola i llorer amb una fulla verda de porro i lligueu-la amb cordill. Poseu el farcellet i un grapat de sal a l'olla i tapeu-la. El foc ha de ser ràpid, perquè quedi el gust de la verdura. Afegiu-hi la vedella i cobriu-la amb caldo de verdures. 10 minuts més de cocció viva. Introduïu l'olla al forn una hora, a 180°. Us quedarà una crosta de rostit deliciosa.

03

La picada i els bolets

Passeu la vedella a una altra olla i per damunt hi coleu el sofregit-salsa amb un passapuré, que quedi líquid. Afegiu-hi la picada –feta amb dos alls, dues galetes Maria, sis ametlles i una branca de julivert– i ho deixeu 10 minuts a foc viu amb un bon grapat de bolets secs hidratats. Com a guarnició, uns bastonets d'albergínia fregida amb farina de cigró. ■

NANDU JUBANY



Un plat canònic de
la cuina catalana a
l'estil del Jubany

Coses per fer

Per **Erica Aspas**

Espai de joc sense taulell

‘Escape rooms’ i gimcanes
virtuals i jocs clàssics en línia.
Alerta que són addictius!



APOCALIPSIS HIGIENICO



‘Escape rooms’ virtuals

Més que jocs d’escapament en viu, ara s’han reciclat en jocs d’enigmes la mar d’entretenguts. N’han sorgit uns quants: *Apocalipsis higiènic*, que ens porta al 2043, quan després de la crisi del coronavirus la moneda és el paper higiènic i tu et vols fer passar per l’hereu d’un príncep africà que en deixa un palet en herència; *Hora 26*, on haureu d’ajudar un doctor que viatja en el temps; i *Missió: tancar programa virus*, que ha creat el servei d’adolescents del Centre Cívic Pati Llimona.

→ timeout.cat/escaperooms-virtuals



→ gymkhana-barcelona.com



El més gran dels clàssics

Cal presentar-vos el *Catan*? Si no el coneixeu, us direm que, des que es va crear, el 1995, s'han venut més de 20 milions d'exemplars d'aquest joc i les seves variants. Si no el teniu a casa, tant se val perquè hi podeu jugar *online* i gratis –el teniu per a iOS, Android, Mac i Windows– amb escenaris especials i dues expansions del joc bàsic, *Navegantes* i *Ciudades y caballeros*. No cal que sigueu uns experts en la matèria –es pot seleccionar el nivell de dificultat a l'inici de la partida– i també es pot jugar contra la màquina.

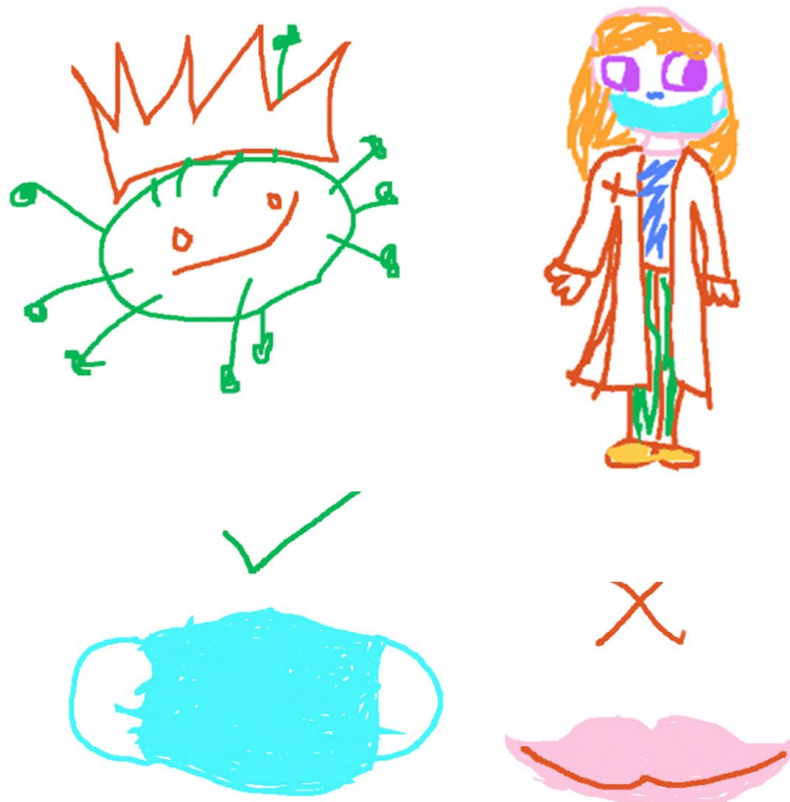
→ catanuniverse.com/es

Amb la canalla

Per Erica Aspas

Memòria infantil

El projecte 'Estimat diari' recull testimonis de com la canalla està vivint el confinament





La veu dels infants

Escriure, dibuixar, pintar... són tècniques que ens ajuden a canalitzar els sentiments, bons i dolents. I això és aplicable tant a adults com a infants. *Estimat diari: Barcelona des de casa amb ulls d'infants* és una iniciativa de l'Ajuntament, un llenç en blanc on la canalla pot compartir com estan vivint a casa el confinament, dibuixant i escrivint directament en aquest diari o penjant les seves creacions. Un cop acabi el confinament, aquestes obres es tractaran com a memòria de la ciutat.

→ estimatdiari.barcelona

Cinema

Per Àlex Montoya

Riures contra el virus

Us recomanem sis divertidíssims clàssics d'humor per combatre el confinament



SHUTTERSTOCK



‘Arsenic per compassió’

Frank Capra (1944)

Per aquestes dues velletes adorables amb la malsana afició d’enverinar pobres sense recursos per salvar-los d’una vida de penúries. Per Cary Grant, que mai ha estat tan desfermat. Per la barreja perfecta entre el vodevil i el terror més còmic, o la comèdia més terrorífica.

→ Disponible a Rakuten TV.



‘Uno, dos, tres’

Billy Wilder (1961)

Per la seva sàtira immisericorde de la Guerra Freda, repartint mastegots a comunistes i capitalistes. Per uns diàlegs rapidíssims, endimoniats. Per James Cagney, amo i senyor de la funció. Pel pla final. Perquè Billy Wilder és Déu, i... pot ser que aquesta sigui la seva pel·li més divertida!

→ Disponible a Filmin.



‘Atraco a las tres’

José María Forqué (1962)

Per aquest tros de repartiment: José Luis López Vázquez (o “Fernando Galindo, un admirador, un esclau, un amic, un servent”), Gracita Morales, Cassen, Manolo Alexandre i Agustín González. Per com subverteix els clixés de cinema de robatoris. I per ser capaç de millorar *Rufufú*, la ja meravellosa pel·li que la inspira.

→ Disponible a Movistar+.



‘Su juego favorito’

Howard Hawks (1964)

Per una premissa que funciona des del minut u: un tipus que ha escrit un reeixit manual sobre pesca sense agafar una canya en la seva vida es veu obligat a participar en un concurs... Per Rock Hudson, el seu braç enguixat, l'indi enredaire i l'ós ferotge. Pel pols còmic de Howard Hawks, capaç de reproduir sense rubor l'escena més mítica de la seva *Quina fera de nena!*

→ Disponible a Filmin.



‘La festa’

Blake Edwards (1968)

Per Peter Sellers, un geni de l’humor físic, a l’altura dels Keaton, Chaplin i Lloyd. Pel director que millor partit li va treure, aquí i com a inspector Clouseau. Per la llibertat que respira. Per com es riu de Hollywood des de Hollywood. Per l’elefant tunejat, l’escuma i el pollastre volador. I pel cambrer borratxo, esclar.

→ Disponible a Sky, Filmin i Rakuten TV.



‘Aterriza como puedas’

Zucker & Abrahams & Zucker (1980)

Per inventar l'*spoof*. Perquè, per moltes vegades que la vegis, sempre descobreixes un acudit nou. Per incorrecta. Per Leslie Nielsen, per Otto i per Kareem Abdul-Jabbar, que sempre sua la samarreta. Perquè vaig triar un mal dia per deixar de fumar, i un de pitjor per deixar d'ensumar cola.

→ Disponible a Amazon Prime.

Teatre i dansa

Per **Manuel Pérez**

Teletreball teatral

**Combatre la incertesa amb les
eines disponibles. Els professionals
de l'escena no s'aturen**



MARIA DIAS

Una travessa permanent

“Cada dia movem els números, les dates”. David Selvas és director i coordinador de la productora La Brutal. *T’estimo si he begut* –producció destacada amb Dagoll Dagom i T de Teatre– es va quedar a punt d’estrena. També preparen el musical *El màgic d’Oz*: “Som un sector amb poc múscul, però treballem en conjunt amb altres productores per intentar ajustar la incertesa. El Grec serà molt important: segurament hi veurem les últimes grans produccions”.

→ Si tot va bé, *El màgic d’Oz* al Festival Grec.



La necessitat d'una sala

“Érem al final del procés, i tot s’ha quedat penjat”. La directora Daniela Feixas havia d’estrenar el 15 d’abril *Serà el nostre secret*, obra documental creada amb els intèrprets Marta Montiel i Elies Barberà. “Apunto idees, treballo amb el músic, però és impossible acabar l’obra sense una sala”, remarca Feixas, i recorda: “No havíem recuperat els nivells previs a la crisi del 2008, i encara no s’ha pres cap mesura pública en suport del teatre”.

→ *Serà el nostre secret*, aviat a l’Escenari Brossa.



MARIA DIAS

Assajos a distància

“Hi ha dies que assagem tres hores per videoconferència, feina prèvia que pot substituir les lectures de les primeres setmanes. La capacitat de concentració és una altra i, esclar, si no ho aixeques a un espai, no es pot avançar”, explica Ramon Pujol, que protagonitzarà amb Albert Triola la segona part de l'èxit *Smiley*, de Guillem Clua. “Ens preocupa el futur. Si quan obrin teatres es limita l'aforament, les produccions no seran viables”, lamenta.

→ *Smiley. Després de l'amor, al maig al Capitol.*

Música

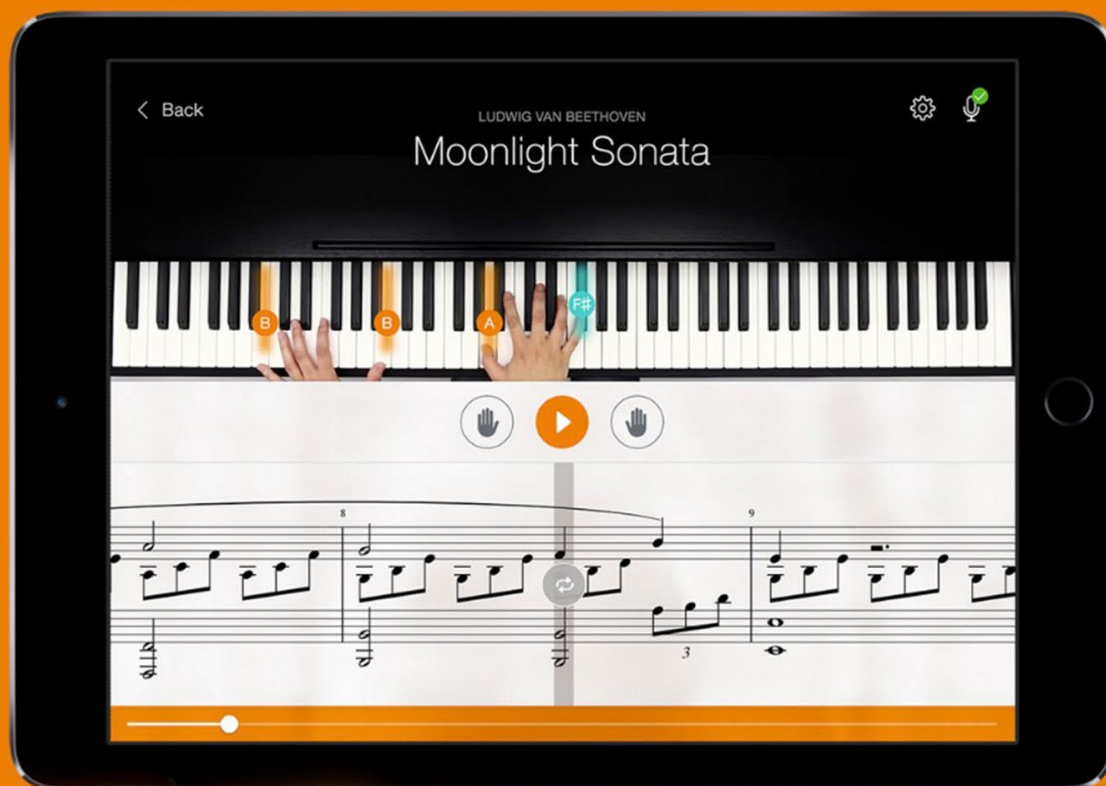
Per **Borja Duñó**

Perdre la por a tocar

**Traieu la pols a l'instrument
oblidat: us recomanem apps que
us ajudaran a ressuscitar-lo!**



SHUTTERSTOCK

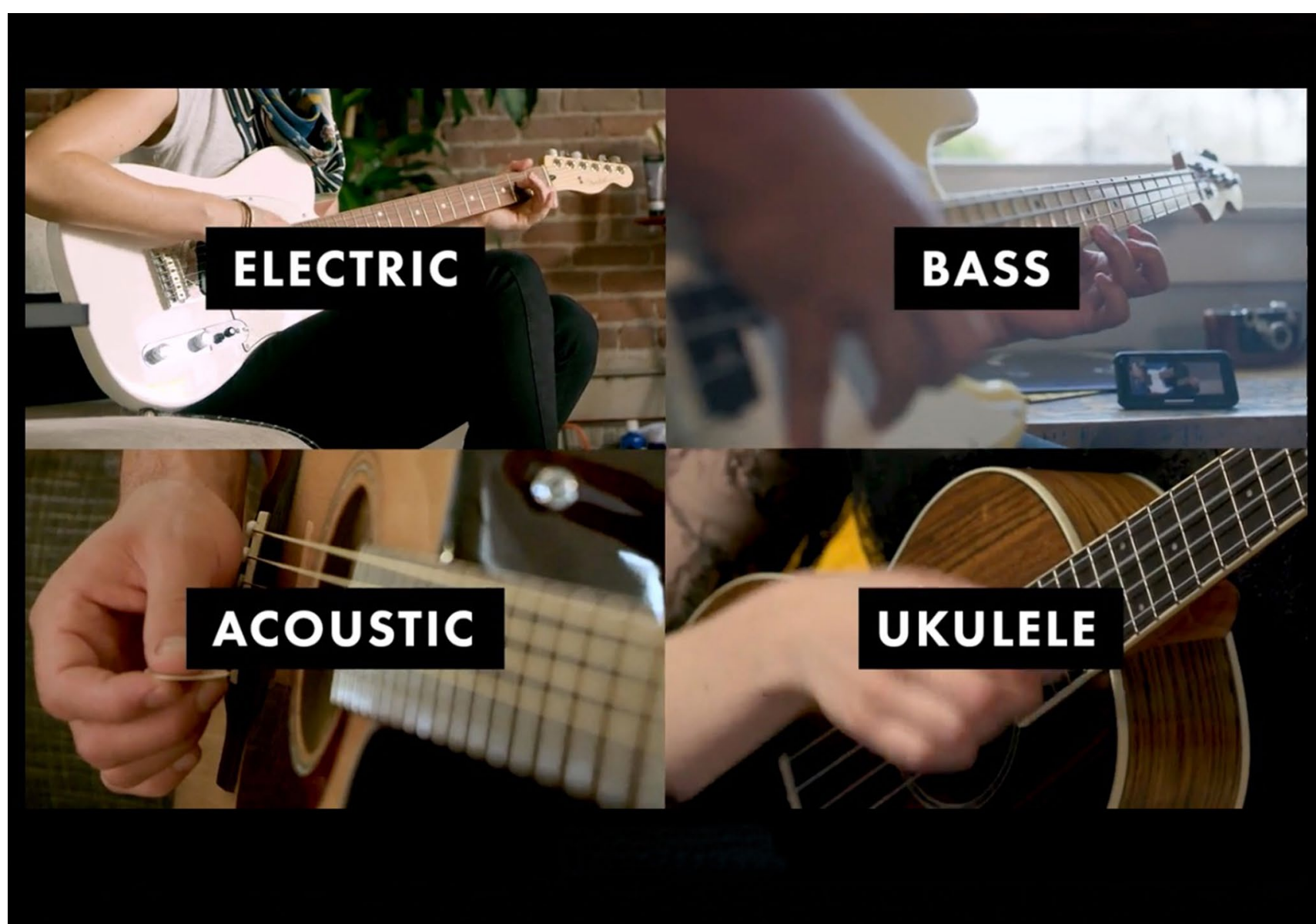


PIANO FÀCIL

Els dits al teclat

“No tinc oïda, no tinc gens de traça, sóc un negat per la música...” Excuses! Si teniu un piano o un teclat a casa podeu treure-li suc amb aplicacions (de pagament, això sí) com Flowkey i Simply Piano, amb les quals en un tres i no res tocareu les cançons que més us agradin. Penseu que hi ha recursos per a tots els nivells, i que no us desanimin els defensors de l’academicisme: no cal ser Lang Lang per gaudir del plaer de la interpretació musical.

→ flowkey.com / joytunes.com

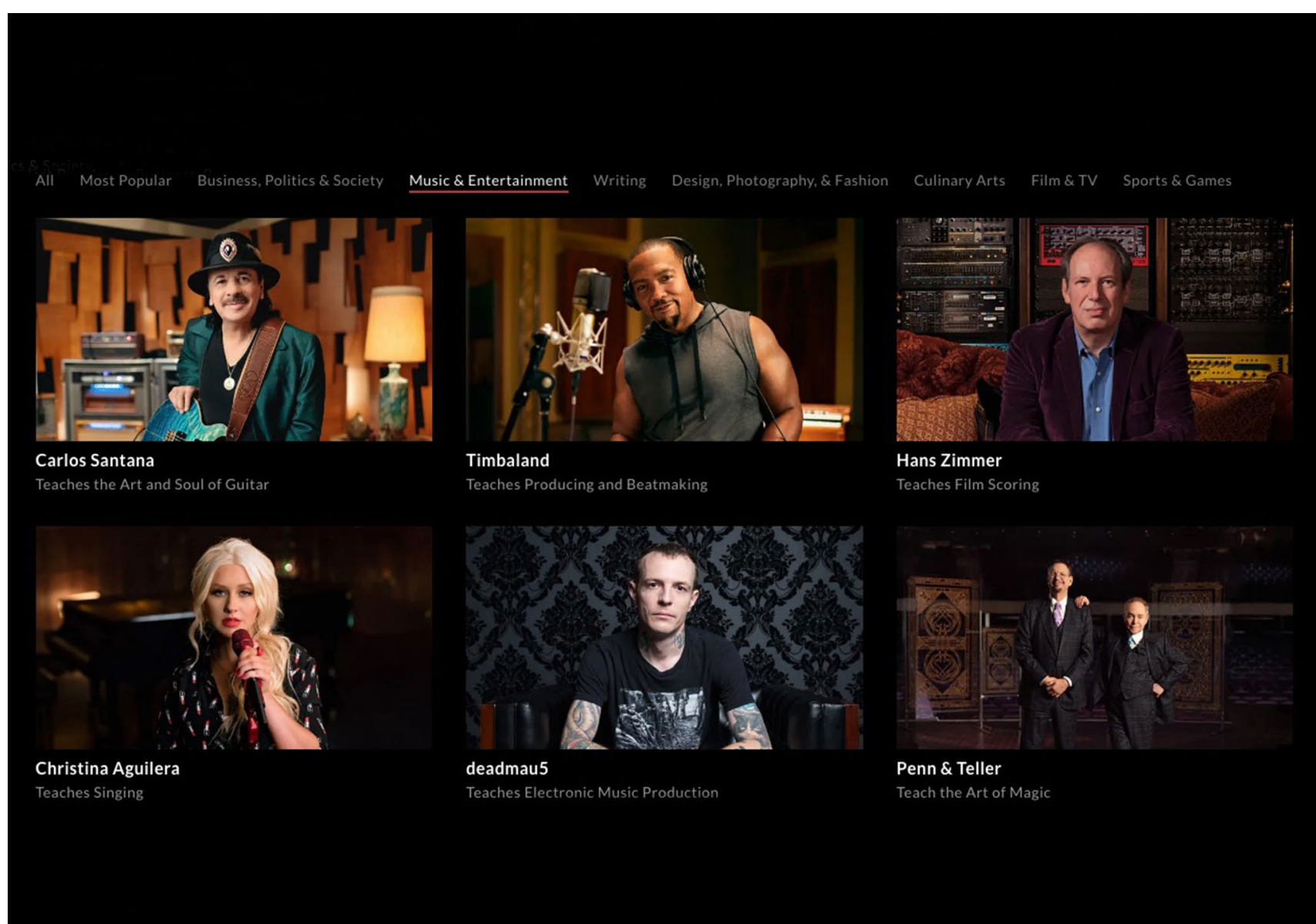


FENDER PLAY

La jungla de les sis cordes

L'aplicació de l'emblemàtica casa de guitarres elèctriques ha estat en boca de tothom aquests dies per l'oferta que ha fet de tres mesos de prova gratuïts (només web, per a nous usuaris i fins al 20 d'abril). Si sou a temps d'aprofitar-la i en 90 dies ja toqueu com Jimi Hendrix, plantegeu-vos una carrera musical. Si no, encara podreu fer molta feina amb l'app. També hi ha lliçons de baix i ukulele, i una infinitat de cançons per triar (Oasis, Green Day, Sia, TLC...).

→ fender.com/play



MASTERCLASS

Només amb els millors

Si amb les classes d'instrument no en teniu prou i voleu els consells dels millors, a l'apartat de música de MasterClass trobareu els cracs que us ajudaran. Voleu tenir Christina Aguilera de profe de veu? Herbie Hancock de mestre de jazz? Timbaland de producció i *beatmaking*? Per 200 euros l'any accedireu a una vuitantena d'instructors de temes diversos, inclosos Carlos Santana, Danny Elfman, Tom Morello... I un cop tingueu el màster: cap al doctorat!

→ [masterclass.com](https://www.masterclass.com)

Art

Per **Eugenia Sendra**

Te'n recordes, d'aquell marcç?

Projectes fotogràfics i iniciatives
col·lectives per retratar i fer més
tolerable el confinament



ADRIANA LESTIDO. 'EL AMOR' 1992-2005



ALBERTO GARCIA ALIX. 'AL FINAL DEL PASILLO'. 2002

COM EXPLICAREM EL que hem viscut quan s'imposi la normalitat? Segur que amb imatges; diferents iniciatives entre el joc i la pràctica artística col·lectiva ens animen a immortalitzar el dia a dia de la vida confinada. L'Espai Català-Roca ha llançat la iniciativa *Dins de casa*, “tot i que hi ha moltes imatges de mirades cap a enfora”, expliquen Ana Benavent i Arnau Sidera. Publicaran una selecció d'imatges en un fanzín i mentrestant han activat un Tumblr que fa d'àlbum. En què ens fixem aquests dies? Parem atenció en coses petites, en les plantes que ens acompanyen, en les mascotes. “És interessant que sigui un diari conjunt –afegeix Benavent–, i ens agrada que l'autoria quedi difuminada, doncs indica que en això som tots iguals”.



LAURA-AGUSTÍ. 'DINS DE CASA'. 22.3.2020

La meva foto i la del veí són semblants i alhora diferents, però les dues són “fotografies històriques”, com reivindiquen des de *We are closer*. Javier Tles, Marta Lluçia i María Ruiz van crear una plataforma per connectar i saber de gent estimada, però amb els dies han pres consciència del material que tenen entre mans. “Tenim un tros de vida d’un moment determinat en diferents països”, raona Tles. No deixa de ser una finestra indiscreta des d’on contemplar els altres –a casa o a l’hospital– amb un punt humà que traspassa la simple col·lecció de retrats. Per això no descarten que *We are closer* pugui ser algun dia presentada com a exposició.

PhotoESPAÑA manté oberta la crida **#desdemibalcón** i fins al 17 de maig recolliran imatges de finestres i balcons; una cinquantena s'exposaran a la XXIII edició del festival i la resta de instantànies podeu contemplar-les a Instagram. A través de la xarxa seguim el fotògraf Román Yñán, qui ja fa temps que alimenta un diari. “Està enfocat al que succeeix a l'interior de casa, i sempre ha estat una via d'apropar la foto al joc i el joc a la foto en una mena de diari íntim”, escriu. La seva mirada ens inspira i ens assenyala el valor artístic del més domèstic, si és que encara no l'havíem trobat. ■



Menjar

Per **Ricard Martín**

Calma i bon aliment

Els xefs solidaris es bolquen a fer menjar per a sanitaris i desafavorits



WORLD KITCHEN



FOTOS: MARIA DIAS

CAP À VIA SENSE UN BON À PAT

Sagardi

Sabeu allò de *fes el que prediques*? Sagardi, un grup de restauració que sempre ha defensat la cuina tradicional i de cullera, fa un pas endavant gegantí per a la gent gran: a través de la Fundació Txapeldun engega la campanya *Cap à via sense un bon à pat*: de dilluns a diumenge repartiran 5.000 àpats gratis a domicili per a gent major de 70 anys en risc de contagi per Covid-19. Qui desitgi apuntar-s'hi –o apuntar-hi algú–, que truqui al telèfon 93 635 83 31.

→ gruposagardi.com



WORLD KITCHEN

CONTRA EL FORAT NEGRE

World Central Kitchen

“El forat negre de la gana el veus lluny, però l’ombra cada cop és més grossa i s’acosta a gent com tu o jo”. Així de realista és Carles Tejedor, xef del World Central Kitchen a Espanya, una ONG global que cada dia cuina solidàriament, a Terrassa, entre 1.500 i 3.000 plats Harvard: un àpat de 500 g de menjar per cobrir les necessitats d’un dia. “La demanda social s’ha triplicat: donem el menjar al Banc dels Aliments i el reparteixen segons les necessitats!”, diu.

→@wckitchen



CARXOFES PLENES D'AMOR

Degusta Sant Boi

Diem allò de la guerra, però qui l'està passant ara i aquí es el personal sanitari. El col·lectiu de restauradors Degusta Sant Boi cada dia prepara entre 60 i 70 menús amb producte fresc i de proximitat per als sanitaris de l'hospital Sant Joan de Déu de Sant Boi (per a tota la plantilla sanitària). El grup de restauració Diversus assumeix part de les despeses. “Els sanitaris són uns valents que s’hi estan deixant la pell i volem que mengin tan bé com a casa”, ens expliquen.

→ facebook.com/degustasantboi

Beure

Per **Ricard Martín**

Aplicació etílica

**Domòtica essencial: l'assistent de
Google us ajuda a fer còctels!**



SHUTTERSTOCK



SHUTTERSTOCK

OBEEIX LA BÀRMAN!

Alexa, la teva coctelera

Faltaran uns quants dies per a què puguem baixar al bar a incrustar-nos al tamboret com abans. Ara bé, l'Alexa, l'assistent de Google fet altaveu servicial –Alexa! Una dels Stones i una *cheese burger*!– acaba d'incorporar la funció *Copes i còctels*. Això vol dir que després d'un dia dur de teletreball i recol·lecció al súper, la seva sensual veu robòtica us dictarà com preparar un bon Old-Fashioned o un Negroni amb el punt just de ginebra: ajuda *etilicomoral* abans de sortir a fer el sarau balconer.

Tendències

Per **Eugènia Sendra**

Posem-hi color

**Creadors que treballen amb l'espectre
cromàtic ens ajuden a triar paleta i
trobar el cantó brillant de la vida**



COLOUR COMMUNITY

Doble poesia

Treballen amb el color i el fet cromàtic aplicat al disseny, fan previsions a dos anys vista, i per a la primavera del 2020, Colour Community ja suggeria l'equilibri entre el factor humà i social i els avenços tecnològics. En les seves gammes de colors reivindiquen entorns domèstics lluminosos i neutres; aposten pels tons càlids com a colors revitalitzadors –argiles, taronges, vermells i algun groc– i proposen els blaus i verds per reconnectar amb la natura salvatge.

→ colourcommunity.net



LAS COLECCIONISTAS

Llum i fosc

El color funciona com a element expressiu per al duet de fotògrafes, fins al punt que sovint comencen els projectes per la paleta de colors. Creuen en el seu efecte sobre l'estat d'ànim i defensen que “són part de la nostra relació sensible amb el món”. A Las Coleccionistas els atrauen els grocs i els blaus; hi veuen el contrast i l'ambivalència d'emocions associades al color més pròxim a la llum i el més proper a la foscor, diuen citant Goethe.

→@lascoleccionistas



ISABEL SERVERA

Escales cromàtiques

No té un to preferit sinó que l'artista experimenta amb el diàleg de colors i, amb una capsa de dotze retoladors, genera un efecte de vibració i magnetisme en l'ull que mira la seva obra.

“La superposició d'uns amb altres crea colors nous inexistents i aquest jugar amb l'inesperat, m'engança”, reconeix. El procés repetitiu, sense processar, gairebé com si fos una màquina, i l'ordre cromàtic marcat pel fabricant permeten a Servera crear fantasies de reminiscència tèxtil.

→@isaservera



MINA HAMADA

Les seves joguines

Els murals de Mina Hamada són una bomba de formes i colors i, referint-s'hi, diu: “M’agrada usar-los de forma natural, com si jugués”. Quan els ànims l’acompanyen, és capaç de crear una història per a cada color; si no, busca inspiració en el que l’envolta: el cel retallat pels núvols, les ombres, les fruites i verdures de casa...

També reivindica la ment flexible per gaudir del cromatisme: “Si un quadre ja no t’agrada, per exemple, gira’l i així potser el veuràs millor”.

→@mina_hamada

ENCARA NO HI ESTÀS SUBSCRIT?

Apunta-t'hi **aquí** i rep gratis la
Time Out (In) Pocket cada dimecres!



TimeOut
BARCELONA **In**