

TimeOut

BARCELONA

#605

9 - 15 DE JULIOL
2020

TE'L PODEM
REGALAR GRÀCIES
ALS NOSTRES
ANUNCIANTS



Cuina libanesa

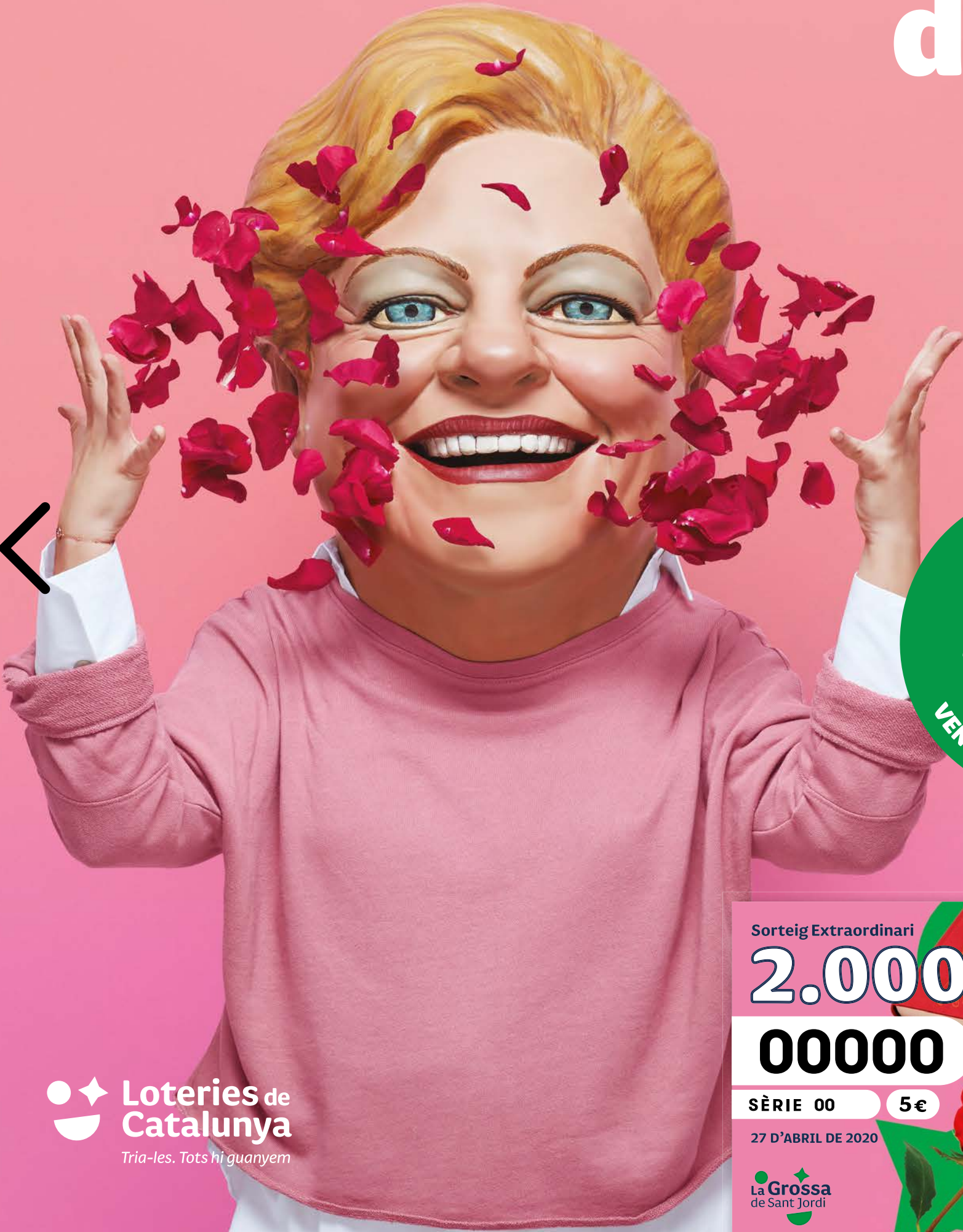
Els 6 millors restaurants
de Barcelona per cruspir-
te el Pròxim Orient





El 26 de juliol és el nou Sant Jordi.

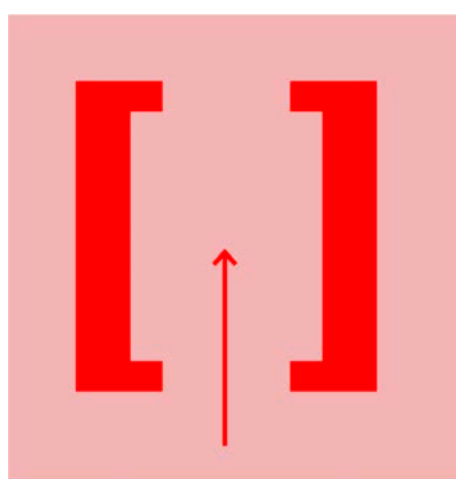
2 milions d'euros t'ajudaran a no oblidar la nova data.



Sorteig Extraordinari
2.000.000 €
00000
SÈRIE 00 5€
27 D'ABRIL DE 2020


Sumari

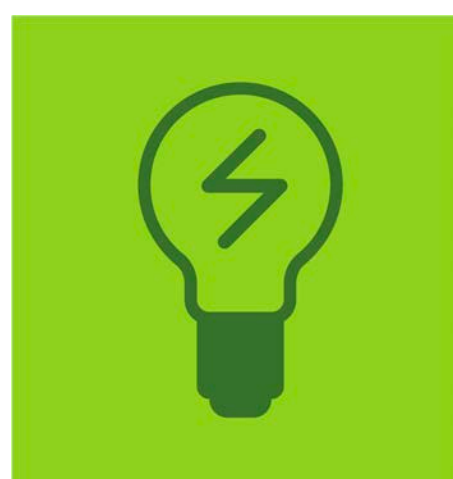
Del 9 al 15 de juliol del 2020



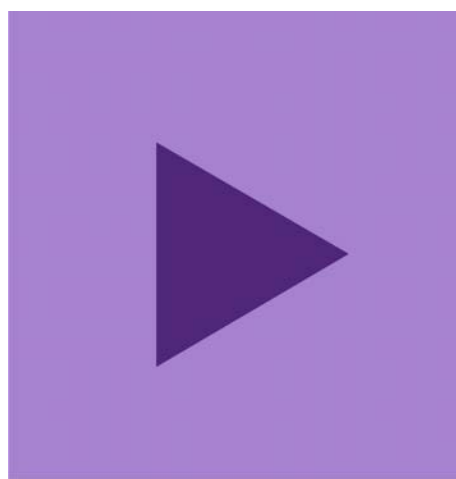
**Sèries, llibres,
'streaming'...**



**La millor cuina
libanesa de BCN**



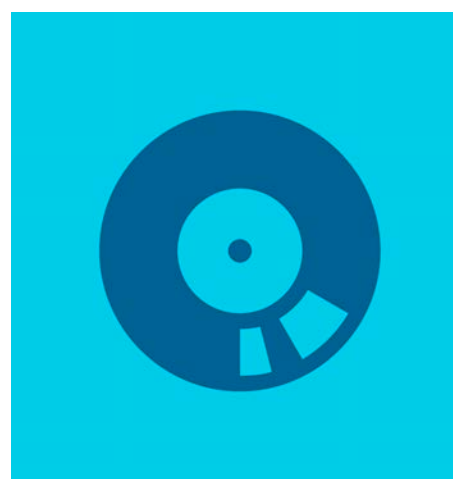
**La coberta verda
del Museu Blau**



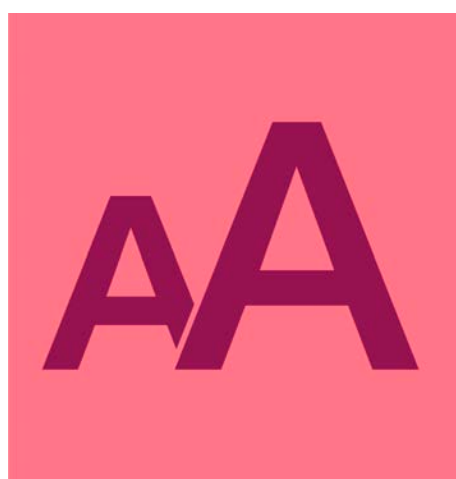
**Tres estrenes
d'autor**



**Una tria del Grec
més rebel**



**Parlem amb
La Mala**



**Irene Solà
a l'Art Nou**



**Le Saraba, bon
gust i bones idees**



**Tovalloles per a
tots gustos i usos**



Suca amb mi

María José Gómez

timeout.cat/barcelona

Si existeix l'ànima mediterrània vull
pensar que s'assembla molt a la que
canten Vainica Doble a *Déjame vivir con
alegría*. I si hi ha una cuina que resumeixi
els valors de la seva gastronomia,
podríem deixar de banda els xovinismes
i cedir l'honor a la libanesa: plats
deliciosos fets amb productes humils,
per endrapar en companyia tant a casa
com al carrer i per a totes les butxaques:
els *mezzé* com a símbol de comunitat.

TimeOut
BARCELONA

Portada:
IRISNEGRO

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

Conseller Executiu Eduard Voltas | **Directora General de Negoci** Mabel Mas |
Directora General Financera Judit Sans | **Director d'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.**



Damm 2020

COMLOT IPA

— MEDITERRANEAN
INDIA PALE ALE —



AMB LLÚPOL
DE PRADES



Complot en recomanació de consum responsable 6,60



Time In

EN STREAMING...

Vespres a casa

Dj. 16 de juliol a les 18.30 h, Ferran Palau farà un concert des del jardí Ferran Soldevila que s'emetrà al canal de YouTube de la Universitat de Barcelona.

Fashioners...

Les desfilades viren a l'*online* i també ho fan les presentacions de finals de carrera de disseny de moda. Seguiu la de l'IED (dc. 15, 19 h) a través de YouTube.

BCN Criminal

La web del MUHBA ofereix tres films que mostren la cara més negra de la ciutat:

Los atracadores, el 16 de juliol; *Fata Morgana*, el 23; i *La cripta*, el 30.



LA SÈRIE



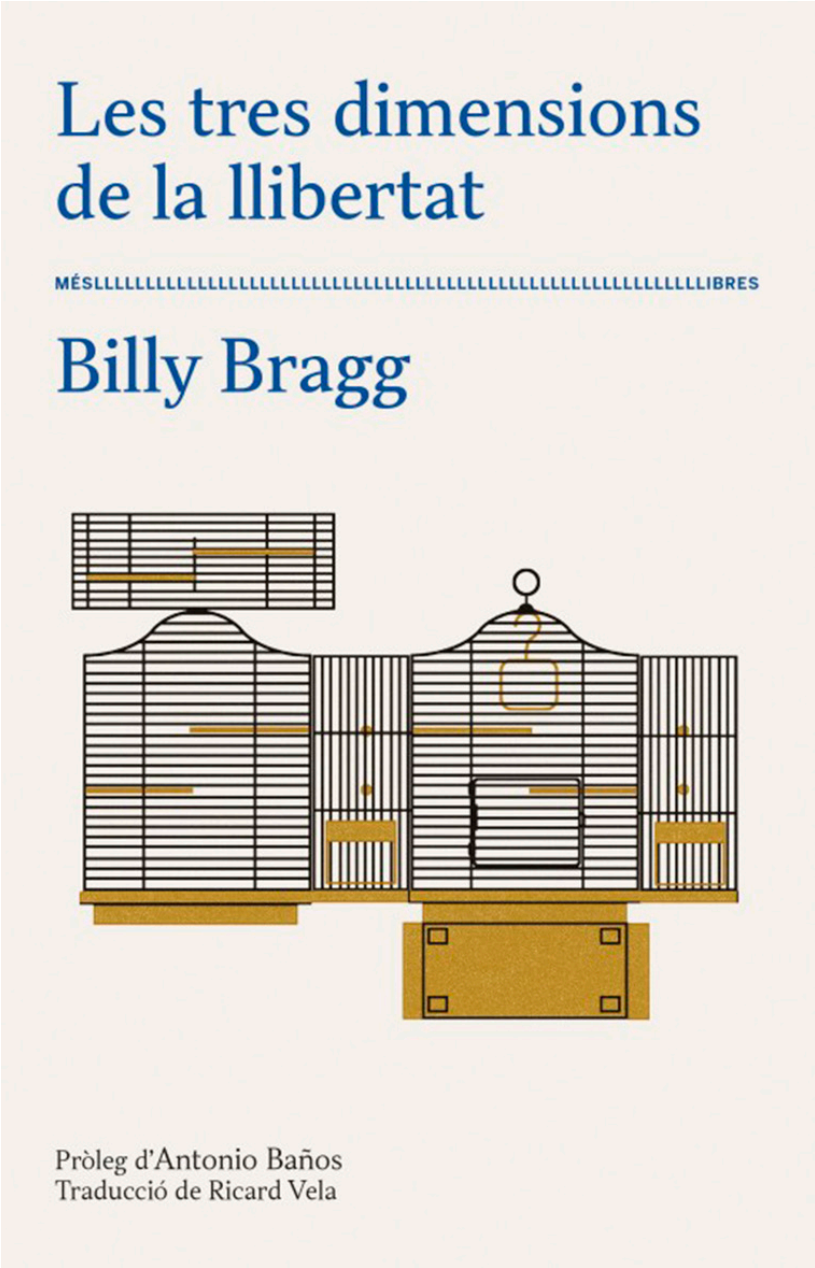
Drama

TV3 ha estrenat *Drama*, original de la plataforma Playz, amb polèmica pel seu bilingüisme. La sèrie explica la història de l'Àfrica, una noia de 20 anys que comparteix pis, és professora particular d'una nena repel·lent i que s'ha quedat embarassada i no sap de qui. Sis capítols de 25 minuts amb ritme, frescos, desacomplexats, en dos idiomes i plens de talent jove! ■ *Marc Andreu*

→ Disponible a Playz i a TV3.



3 RAONS PER LLEGIR...



**LESTRES
DIMENSIONS
DE...**

Billy Bragg

→ Més Llibres. 96
pàg. 8,90 €.

Billy Bragg

→ Més Llibres. 96 pàg. 8,90 €.

1.

Per subratllar

El Bragg assagista
analitza què hi ha de
real en la idea líquida
de llibertat que ens
ven el capitalisme.

2.

No és conspiranoia

Rememora amb
lucidesa com un *think
tank* de pensadors
de dretes va fundar el
neoliberalisme.

3.

Keynes al segle XXI

Bragg tritura
neofatxes i apòstols de
la privatització amb la
frescor i precisió amb
què dispara cançons.

■ *Ricard Martín*



SENTIT AL CARRER

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

A la Rambla del Poblenou,
una senyora gran es creua
amb uns veïns i els diu:

**–De momento no voy ni a
misa, ni a la piscina... ni a
Zaragoza.**

En una terrassa a prop de
Badal, una noia explica als
col·legues:

**–Yo cuando era joven era
muy bisexual. Muchísimo.**

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) #sentitalcarrer



OBERTS!

US ESPEREM A BORD!

- Obertes totes les exposicions i el pailebot Santa Eulàlia.
- Promoció 2 x 1 en l'entrada general fins el 8 de juliol.
- Horari de 10 a 20 h.
- Cita prèvia en l'accés als serveis de consulta presencials: arxiu, biblioteca, col·leccions i fons externs.

mmb

MUSEU MARÍTIM DE
BARCELONA

La gran 'mezzé'

Voleu menjar fresc, saludable i amb un punt exòtic? És el moment d'anar a un restaurant libanès. Aquests són els sis millors de la ciutat

Per **Ricard Martín**





Karakala

Lloc il·lustre i il·lustrat: la intenció del propietari, l'Imad Elhaddad, fou “portar a Barcelona la cuina libanesa tradicional, de molta feina i elaboració: aquí no hi ha res de llauna”. Va funcionar del 1996 al 2008. I va reobrir el 2011 en una nova etapa, amb l'escriptor Mathias Enard com a soci. L'Imad aposta per la *mezzé*, que vol dir literalment “assaborir molts plats mentre converseu”.

→ **Torrent de l'Olla, 136. 93 106 40 19. 20 €.**



Baladi

Baladi en àrab significa autèntic, de casa. Baladi és, en paraules d'una de les sòcies, la sirio-libanesa Alia, “un local de *take away* del llevant mediterrani, de qualitat i artesà”. La gran especialitat és la *manousheh*, la pizza libanesa. La gent ha oblidat les coses bones dels nostres països, lamenta Alia: recupereu gustos com el *zaatar* –intensa mescla d'espècies, els arriba d'Alep!– o el *labneh*, deliciós formatge de iogurt.

→ **Plaça de la Vila de Gràcia, 7. 93 531 36 10. 8-10 €.**





BALADI

→
Un local gens útil
per recuperar els
gustos ancestrals
del Mediterrani





Belén

El cartell anuncia cuina palestina, i m'informen que el propietari ho és, però el cuiner és libanès. Al Belén hi trobareu especialitats libaneses en versió casolana, racions hiperabundants i preus ajustats. Si compartiu un bon tabule i demaneu un plat combinat d'*arayes* –pans de pita farcits de vedella a la brasa, amb hummus, babaganuix i falàfel– sortireu amb ganes d'anar a comprar un mocador com el d'Arafat.

→ Jonquera, 4. 93 109 06 58. 12-15 €.



Iakni

És per a alguns libanesos *expats*, la millor ambaixada de la seva cuina a Barcelona. Tot és casolà i fet amb una cura que s'assaboreix. Els falàfels són cruixents i saborosos, el babaganuix té un regust fumat delicadíssim i l'hummus està preparat amb dos tipus de cigrons: els sencers són de Salamanca i els triturats, catalans. Us atendra el propietari, en Ralph, tan simpàtic i amorós que te l'emportaries a casa.

→ Vilamarí, 3. 672 294 793. 15-20 €.





IAKNI

MARIA DIAS

→
Al Iakni,
sublimen l’art
de fer hummus i
babaganuix





SemSom

Heu vist mai un *saj*? Una enorme planxa libanesa rodona molt calenta –sense oli– on es cuina la massa de pa al moment. En Patrick, metge libanès, combina la seva feina a Bellvitge amb el SemSom, un aollidor local de *street food* on vol “ensenyar els sabors originals del Líban”. Agafen massa, la cuinen i la farceixen d’ingredients casolans i directes del país dels cedres. Un entrepà fresc de falàfel és una delícia.

→ Plaça de Sant Agustí Vell, 10. 684 335 870. 10 €.



Beryti

Una bogeria: la Cindy i la Pamela, al Líban, treballaven en publicitat. I arran d’unes vacances a Barcelona van voler tornar “per obrir un restaurant de cuina casolana, com la que fem els caps de setmana”. Van venir sense idioma ni experiència: avui, el Beryti és una bufona casa de menjars libanesa –sense carta, amb plats del dia– on gaudir de receptes més enllà de l’hummus i el falàfel.

→ Travessera de Gràcia, 228. 677 161 155. 18-20 €.





BERITY



→
La calidesa de la
Cindy i la Pamela
és tan gran com
bona la cuina

MARIA DIAS





Fes Pedralbes

MÉS NITS D'ESTIU

Van Morrison | Pablo López
Ainhoa Arteta | David Bisbal | Paco Ibáñez
Ara Malikian | Hombres G | Marlango
Carlos Núñez | Diana Navarro | Ana Guerra
Alma Nuestra, Salvador Sobral
La vida por delante (Loquillo & Gabriel Sopena) | Orquestra Simfònica del Gran Teatre del Liceu | Los Secretos
Miss Caffaina | Hotel Cochambre
Por fin viernes | Big Mouthers
Andrea Motis | Mónica Green
Els Pets | ABBA The New Experience
Varry Brava | Disco Inferno
Guitarricadela fuente | Lexter ft. Blackmafia
Hija de la Luna: Homenatge a Mecano
Manel Fuentes & The Spring's Team
Companyia Elèctrica Dharma
La Vella Dixieland | Momo: Tribut a Queen

+ JAZZ + GASTRONOMIA A LA FRESCA + POP + BLUES
+ COCKTAILS + BARCELONA + NITS MÀGIQUES + ROCK
+ DEGUSTACIONS + JARDINS ...I MOLT MÉS!

venda
d'entrades

FESPEDRALBES.COM

Patrocinadors:

 **Sabadell**

 **SEAT**


CERVEZAS ALHAMBRA

casa viva

Mida oficial:

Hotel col·laborador:

Transport oficial:

Col·laboradors:

 **LA VANGUARDIA**

 **SOFIA**
HOTELS

 **renfe**

 **SANT ANIOL**

 **ROKU GIN**

 **SEMACALLAN**

 **BREGALS**

 **L'illa**

 **L'illa**

 **L'illa**

 **L'illa**

 **L'illa**

Coses per fer

Per **Erica Aspas**

La vida a l'últim pis

Visitem el Terrat Viu, la nova
coberta verda del Museu de
Ciències Naturals



MARCANDREU



ORIGINALMENT, LA COBERTA del Museu de Ciències Naturals havia de ser una mena de cascada d'aigua, però va acabar sent un refugi de gavines que ho van fer malbé tot. La coberta es va haver de refer i l'actuació ha donat peu al Terrat Viu, la primera coberta verda silvestre de Barcelona que, ahora, és un espai experimental per conèixer quines espècies són més adients per a cobertes i terrats sostenibles a casa nostra.

Les peculiaritats de l'edifici han marcat l'estructura del Terrat. Per exemple, entre les espècies silvestres mediterrànies que s'han triat hi abunda el margall que, a més de donar un color groguenc a tot l'espai, “ajuda a fixar el sòl, que és fi, perquè pesi menys”, ens explica Josep Maria Montserrat, director del Jardí Botànic.

El Terrat Viu té tres tipus de prats mediterranis de plantes anuals que sobreviuen de diferent manera: “les plantes que estan mirant al mar són espècies més resistents a la salinitat, i a l'altre cantó tenim tot el contrari, les plantes més de ciutat”, comenta Montserrat. També hi veureu tres

.....➤



Coses per fer



També hi ha un hotel d'insectes per afavorir la pol·linització

llacunes d'aigua dolça –i una petita de fang en procés– on els espiadimonis ponen ous, els nenúfars són refugi d'animalons, hi ha plantes depuradores i fins i tot menta aquàtica. “El Terrat és una oportunitat per al museu de veure i ensenyar què passa a l'aigua, els petits organismes que s'hi formen”, afegeix el director del Botànic.

També hi ha un petit hotel d'insectes on podeu veure com les abelles s'hi instal·len –sabíeu que només al Garraf n'hi

.....➤



ha més de 300 espècies?– i la seva funció pol·linitzadora.

“Cada any, quan acabi l’estiu, se segarà tot i amb les pluges noves tornaran a brotar les plantes. També és quan s’aprofita per introduir canvis i incloure noves espècies”. El Terrat és viu i tot canvia a cada moment. Ho podeu comprovar gratis tot el mes de juliol. ■

→museuciencies.cat

Agafa aire. Respira modernisme



30% de descompte
fins al 30 de setembre

Consulta les mesures de seguretat
i higiene davant la Covid-19.
www.santpau.barcelona/covid19



Col·laboren

LA VANGUARDIA

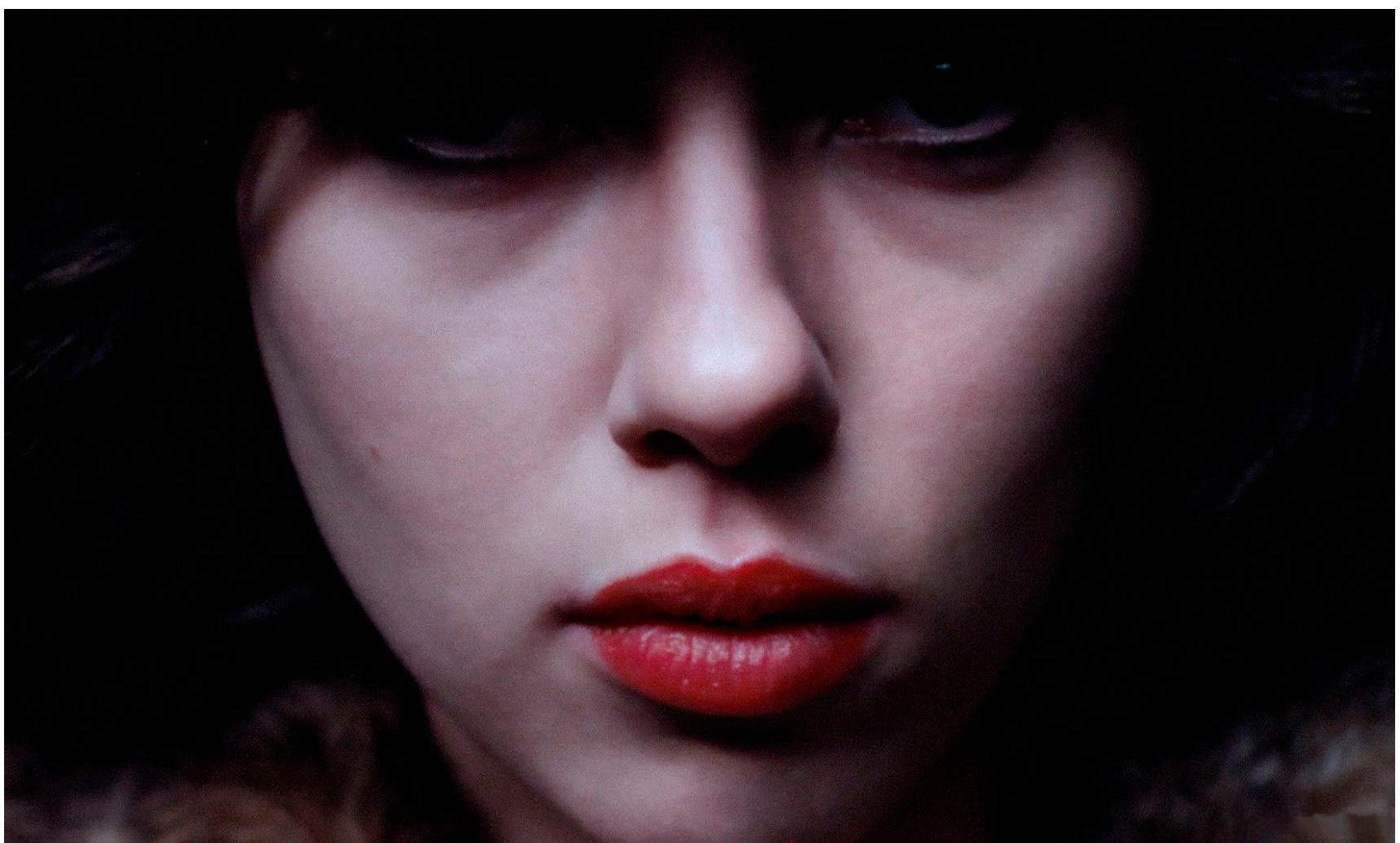


Cinema

Per **Borja Duñó**

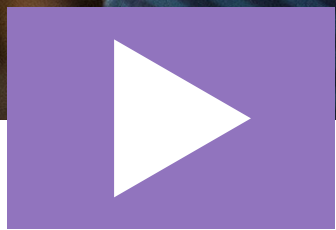
Tres estrenes d'autor

Richard Linklater, Takashi Miike i
Jonathan Glazer es deixen caure a
la cartellera aquest 10 de juliol



UNDER THE SKIN





Dónde estás, Bernadette

Richard Linklater

La nova pel·lícula de Richard Linklater (*Boyhood*), està protagonitzada per una sempre esplèndida Cate Blanchet (*Carol*), que interpreta una mare agorafòbica que decideix fugir de casa abans d'emprendre un viatge a l'Antàrtida amb la família. Si aparentment ho té tot, per què ha marxat sense deixar rastre? La pel·lícula adapta el llibre homònim de Maria Semple.



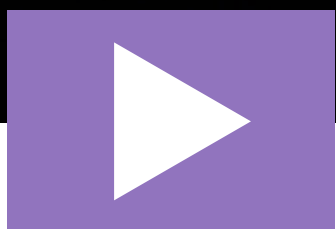
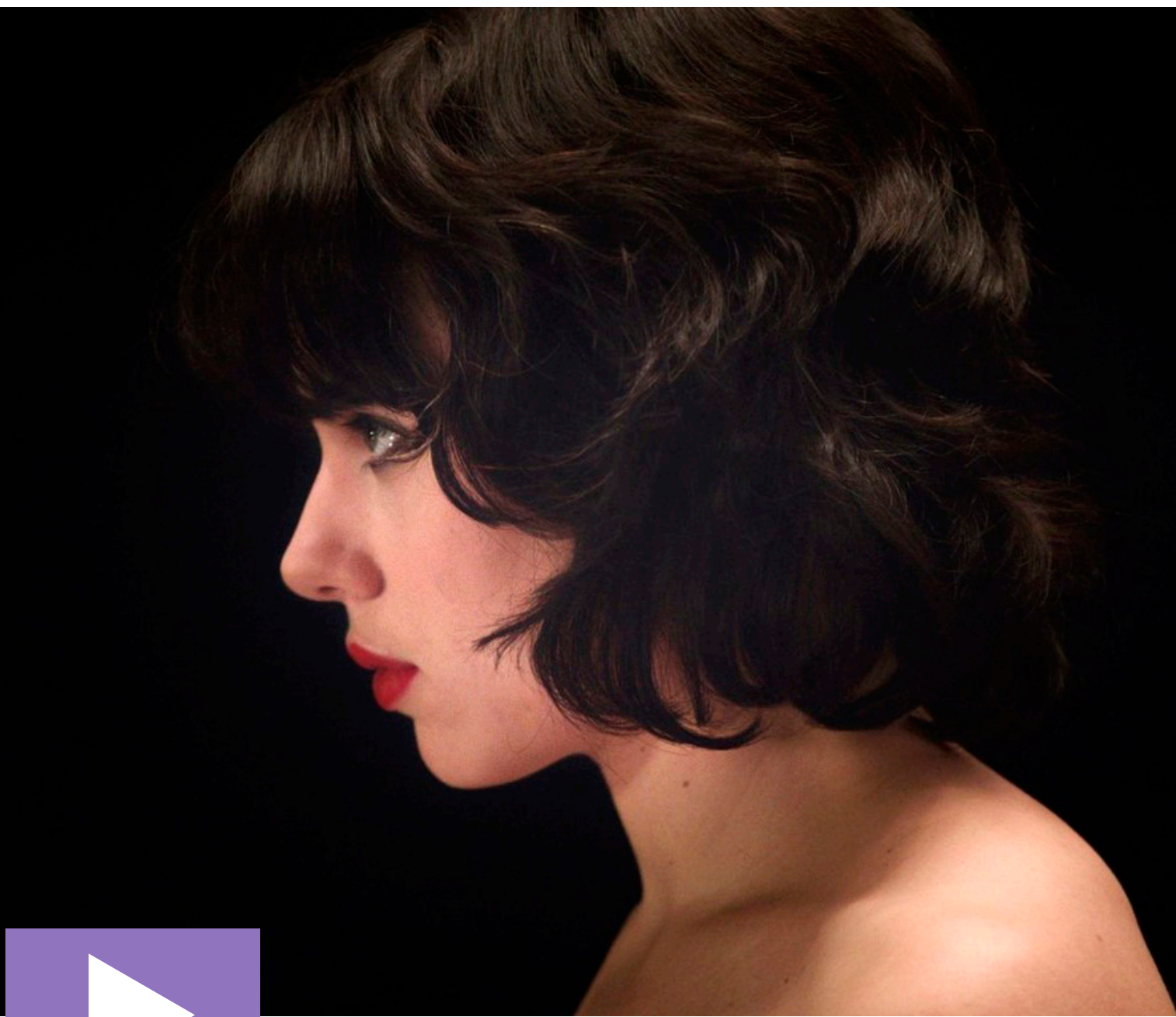


First love

Takashi Miike

El director d'*Audition* i *Ichi the killer* torna a la cartellera amb una violenta història d'amor entre un jove boxejador i una noia que conserva la seva innocència malgrat dedicar-se a la prostitució i ser drogoaddicta. Tots dos es veuran involucrats en una trama de narcotràfic i assistirem a una nit de persecució al Tokio de les yakuzes, les tríades xineses i els policies corruptes.





Under the skin

Jonathan Glazer

Un alienígena utilitza el cos de Scarlett Johansson per seduir els homes de la Terra i enviar-los a una dimensió on es converteixen en aliment. Un inquietant film de ciència-ficció de Jonathan Glazer, basat en la novel·la homònima de Michel Faber, amb un punt *arty* (i música de Mica Levi!) que es va estrenar al D'A del 2015, però que no s'havia arribat a veure a la cartellera.



DEL 20/7 AL 19/8

TORNA EL CINEMA A LA FRESCA!



PARÁSITOS
20/07/20



RELATOS SALVAJES
21/07/20



ÉRASE UNA VEZ EN HOLLYWOOD
22/07/20



PUÑALES POR LA ESPALDA
27/07/20



ELS DIES QUE VINDRAN
28/07/20



MUJERCITAS
29/07/20



KILL BILL VOLUMEN 2
03/08/20



CIUDAD DE DIOS
04/08/20



JOKER
05/08/20



RETRATO DE UNA MUJER EN LLAMAS
10/08/20



DIARIOS DE MOTOCICLETA
11/08/20



ATRAPADO EN EL TIEMPO
12/08/20



CON LA MUERTE EN LOS TALONES
17/08/20



HA NACIDO UNA ESTRELLA
18/08/20



PEL·LI SORPRESA!
19/08/20

Amb el suport de:



Ajuntament de
Barcelona

GR&C



Teatre i dansa

Per **Manuel Pérez**

Trobades insospitades

Fem un tomb per la programació del
Grec més rebel en les formes



PLEASE PLEASE PLEASE ©GREGORY-BATARDON





En clau de futur

La Ribot, un animal creatiu dels que deixen empremta, sigui al teatre sigui al museu. Per a l'ocasió, l'acompanya Mathilde Monnier, també a mig camí entre la dansa i la *performance*. *Please Please Please* comptarà amb l'ajuda d'un altre profanador de l'ortodòxia, el director Tiago Rodrigues. Dues mares que s'adrecen als seus fills per reflexionar sobre un futur compartit amb massa núvols a l'horitzó.

→ **Mercat de les Flors. 14, 15 i 16 de juliol.**





Tecnologia i satanisme

< Els exorcismes que freqüentava Verdaguer podrien omplir algunes hores de divan cultural. Sempre en la línia entre l'*objet trouvé* i l'instrument musical, Cabosarroque plantegen una instal·lació-espectacle, *Dimonis*, a partir dels encontres entre el poeta i les hosts de Satanàs, dietaris rescatats el 2014 per Enric Casasses. Col·laboren en els audiovisuals el Niño de Elche i Rocío Molina, entre molts altres.

→ El Born CCM. Fins al 12 de juliol.



Un museu que balla

Una passejada LGTBIQ+ que comença a Zoom i acaba en una capella, l'estreta relació entre el so i el cos, el moviment enfrontat a l'abstracte, al canvi, a l'abisme. El MACBA i el Grec uneixen forces per rescatar espectacles de la Quinzena Metropolitana. Dansa i avantguarda amb els límits dels llenguatges estripats per artistes i grups com Amaranta Velarde, Dutor de Palol, Lali Ayguadé i La Intrusa.

→ El Grec al MACBA. 9 i 10 de juliol.



Música

Per **Borja Duñó**



PARLEM **AMB...**

MARIA DIAS

La Mala Rodríguez

La rapera de Jerez acaba de publicar 'MALA', que presenta el 10 de juliol a les Nits del Fòrum



LA MALA NO treia nou àlbum des de *Bruja* (2013). Ara, després d'una temporada d'anar publicant singles i clips per separat, ha arribat l'enlluernador *MALA*, que presenta el 10 de juliol a les Nits del Fòrum.

En els últims temps han esclatat les músiques urbanes i llatina. Te'n sents pionera?

Em sembla que per fi té un lloc, aquesta barreja que jo he defensat de fa temps, perquè sempre he estat molt amant del hip-hop, del reggae, de la música llatina, del flamenc... És el que jo ja feia i sembla que avui agrada a molta més gent

***Lujo ibérico*, el teu debut, ja té vint anys. El que llavors era revolucionari ara és a tot arreu?**

Sí, era molt rar per a molta gent. Però en realitat a mi em semblava superfresc i ideal, perquè parlava de mi. Jo el que faig és parlar de mi. I a la meva família hi ha llatins, flamenc, sud, barri... Tampoc és que hagi inventat res, és simplement la música que

.....➤



“Veig la Mala sola,
segura de si mateixa,
ensenyant-ho tot,
encara que no hi hagi
ningú que aprengui”

tenia dins i que volia compartir. Vaig trobar en el rap una via meravellosa per explicar el que sento, on sentir-me poderosa.

**T'has tret la roba per a la portada de *MALA*.
També t'has despullat a les cançons?**

M'agradava la idea d'estar a classe, d'estar d'esquena, fer classe a una aula buida... Igual que en les meves cançons, m'agrada que cadascú ho interpreti. *MALA* és tot això. Així és com jo veig la Mala. La veig sola, segura de si mateixa, ensenyant-ho tot sempre, encara que no hi hagi ningú que aprengui d'ella.

.....➤



***Mami* és una cançó molt íntima.**

Sí, és una cançó molt bonica. Vaig observar algú, em va recordar a mi mateixa i em va cruixir molt per dins. Vaig pensar en la meva vida, en la meva mare, en moltes estones que he passat sola... I em fa veure com és el món avui, on les dones han d'estar treballant en comptes de cuidar els fills, fins i tot els pares.

Com seran els concerts en aquesta situació d'excepcionalitat?

Just quan començàvem a preparar els assajos es van tancar les portes, no vam poder assajar, preparar un concepte. Teníem dues opcions: o no fer res o celebrar una festa amb els mitjans que tinguéssim. I jo he preferit fer alguna cosa. Perquè no es tracta de mi, del meu ego, vull que la música no pari, que el negoci no pari.

Què en penses de Rosalía?

El cas de Rosalía és perfecte, perquè fa servir la fórmula de barrejar el flamenc, que sempre ven meravellosament, és una noia, és preciosa i canta en espanyol, té tots els sons que ara són tendència... Està clar que és el moment ideal per ser dona, cantar en espanyol i fer això que ara s'anomena música urbana.

→ [Entrevista sincera a timeout.cat/entrevista-la-mala](https://www.timeout.cat/entrevista-la-mala)



L'AUDITORI BARCELONA

TROBA'T
AMB LA MÚSICA

TEMPORADA
20/21

TROBA'T
AMB L'OBC

1R MOVIMENT:
LA CREACIÓ

L'AUDITORI ÉS UN CONSORCI DE



Ajuntament de
Barcelona



Generalitat de Catalunya
Departament
de Cultura

PRINCIPALS MITJANS PATROCINADORS



el Periódico



CATALUNYA
RÀDIO

Art

Per **Eugènia Sendra**

La dona i l'ase

Irene Solà participa a Art Nou amb
un projecte d'històries i imatges
creuades



© IRNE BLAU



LES RECERQUES d'Irene Solà es transformen en novel·les, però no només. La llegenda que va trobar en un recull de contes del Lluçanès, “la bruixa que amb una brida convertia el noi en ase, i el feia servir com a muntura per anar als aquelarres”, explica Solà per telèfon, ha donat lloc a un projecte expositiu sobre la faula de Phyllis cavalcant Aristòtil. “La història s’explica arreu d’Europa i els Estats Units amb petites variacions, la trobem en capitells i gravats, i també en testimonis de judicis; m’interessa com les històries es reprodueixen, viatgen i pateixen petites modificacions, amb quines intencions?”. En aquest cas apunta que es tracta d’una faula alliçonadora –les *cautionary tale*– per advertir l’home del perill de deixar-se dominar per la dona.

A *Hi ha una història d’una dona que*, que presenta a Àngels Barcelona, en el marc d’Art Nou, hi ha vídeo i text. Solà reflexiona que li agrada “tenir un peu a cada banda”, com Clàudia Pagès, Alicia Kopf, Cally Spooner i Sophia Al Maria. “Tant em fa on em posin i l’etiqueta, si tinc llibertat per fer

.....➤





La imatge de
Phyllis cavalcant
Aristòtil inspira
la mostra
d'Irene Solà

el que vull”, afegeix l’autora de *Canto jo i la muntanya balla*. L’*storytelling* i les relacions de narrativa, ficció i realitat són el seu camp de treball, com a escriptora i com a artista. A La Capella va presentar els preparatius d’una novel·la mai escrita (2017) i a Swab, una *performance* amb el col·lectiu Estampa (2019) a partir de la correspondència mantinguda amb una màquina d’intel·ligència artificial. Solà deixa el títol a mitges a consciència “perquè hi càpiguen les històries de dones ja explicades o que hem d’explicar” ■

→ Àngels Barcelona. Fins al 12 de setembre.



Menjar

Per **Ricard Martín**

Sense prejudicis

El Saraba, un restaurant africà a
Villaroel, és un exemple d'integració



MARIA DIAS



D'ENÇÀ LA TRÀGICA mort de George Floyd, el #blacklivesmatter s'ha estès més enllà dels Estats Units, i molts negocis de gent negra han rebut mostres de suport, sobretot virtuals. El restaurant Saraba –un punt de trobada de joves africans a Barcelona– acaba de reobrir, amb un panorama incert. Parlant amb el seu propietari, Mossa Dia, intento discernir si la solidaritat influeix en el seu dia a dia i m'ofereix punts de vista molt interessants: “Primer és la comunitat negra qui ha de donar suport als negocis d'africans. Parlem d'unir-nos, i no estem fent totes les passes. Parlem de la nova normalitat i el nou ordre mundial. I em pregunto ¿quin és el nostre lloc en aquest nou ordre? ¿Hem de seguir patint, corrent i perseguint alguna cosa que no ens correspon?”.

Arreu, molts restaurants forans han fet comunitat i s'han guanyat l'afecte local. Als africans encara els queda molt camí per fer en aquest sentit, aquí. “Els joves negres ja som el futur. Els nostres pares van fer el pas venint, però estaven massa embolicats intentant enviar diners. No es podien preocupar

.....➤





←
El deliciós 'thiep'
és el plat estrella
de Le Saraba

MARIA DIAS

d'integrar-se i avançar. Si compares la migració africana amb la pakistanesa o xinesa, és diferent: ells vénen a integrar-se, a aportar alguna cosa. Si no aportes alguna cosa, no ets ningú, i si no ets ningú, no et respecten", diu.

“Si t’hi fixes, els xinesos consumeixen en llocs xinesos, etc. –explica–, fan bé, i hem de seguir el seu exemple. Si un germà munta una festa, vaig a una festa negra. ¿Per què gastar-me 10 euros en un lloc on potser no em sentiré bé?”. Per sort, a Barcelona hi ha festes africanes que causen furor, com el Voodoo

.....➤



Club del dissenyador i músic nigerià Wekaforé Jibril. Mossa insisteix que hem de ser nosaltres els qui donem suport a iniciatives com les de Wekaforé. “Si veus que hi ha negres dissenyant i venent roba, compra’ls alguna cosa per mostrar suport, i fer que aquesta persona senti que el seu esforç val la pena. I com a empresa, cal fer alguna cosa per a la comunitat”, diu. Ell repartirà menjar a persones desafavorides.

#Blacklivesmatter va néixer com a resposta a l’abús policial, però al Saraba expliquen una anècdota esperançadora relacionada amb la bòfia, que demostra el poder entabanador d’una cuina honesta i saborosa com la de la mare d’en Mossa. “Quan la poli veu molts negres, com aquí, es pensen que està passant alguna cosa. Uns de la secreta s’asseien tot el dia al restaurant, observant. Al final, els tractàvem tan bé que són com de la família, i ens han recomanat a la revista de la Policia Nacional. Això vol dir que estem fent les coses bé. I estan encantats, perquè el menjar africà sorprèn. Tenim els millors sabors del món”.

■ *Johann Wald*

→ [Le Saraba. Villarroel, 30. 631 640 444.](#)



Tendències

Per **Eugènia Sendra**

No llanceu la tovallola

Cobreix-te, estira-t'hi i asseca-t'hi;
n'hi ha per a tots els gustos i usos



TEKLA





Eixugar-se en 3, 2, 1

Una tovallola que ocupi poc espai i s'eixugui ràpid és un gran què per a qualsevol escapada d'estiu. Agustina Studio, un estudi de Barcelona que dissenya estampats, ha apostat per aquest format i signa una col·lecció vistosa; no hi ha anvers i revers, cada cara és un món gràfic i, a més de per estirar-se a terra, la tovallola també serveix com a pareo i farcell.

→ agustinastudio.com





Esperit surfer

Té el rotllo de la caputxa, cau sobre el cos com un ponxo (fa 113 cm de llarg) i canviar-s'hi a sota resulta un vist i no vist. És una solució pràctica per a canalla i també la recomana la comunitat surfera, d'aquí que marques com Quiksilver proposin diferents models de tovallola *hoody*, en cotó o en polièster, llisa o amb motius ètnics.

→ quiksilver.es





Animals de mar

Tekla és una marca nòrdica especialista en roba de casa, de línies i paleta de colors agradables inspirades en l'arquitectura que aposta per la producció a Europa. El cotó el treballen a Portugal, esclar. No reeditaran la col·lecció de platja, però al web encara es troba la proposta de temporades anteriors, barreja de cotó orgànic i reciclat. Sou un cranc o un pop?

→ endclothing.com

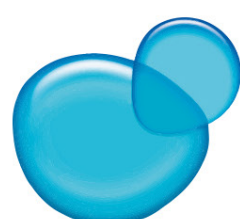


Vols viure en un món així?



**Viu el moviment
Blue, la solució
més ecològica!**

www.blueplanet.cat

 **Blue Planet**
AQUADIRECT