



VUIT PASTISSERIES
QUE ENS FAN LA VIDA
(I LA CIUTAT) MOLT
MÉS DOLÇA

598
21 - 27 DE MAIG
2020

TE'L PODEM
REGALAR GRÀCIES
ALS NOSTRES
ANUNCIANTS



Sumari

Del 21 al 27 de maig del 2020

**Sèries, llibres,
'streaming'...**

**8 pastisseries
per endolcir-nos**

**Tres edificis poc
coneguts de BCN**

**Arribarà
l'autocine?**

**Els clàssics del
teatre, per a nens**

**Parlem amb The
New Raemon**

**L'art digital i el
confinament**

**5 mestres del
Mercat d'Autors**

**Sabates per sortir
amb bon peu**

Mostres d'amor

María José Gómez

timeout.cat/barcelona

Les declaracions d'amor es poden fer de moltes maneres. La nostra és utilitzar tots els mitjans per recomanar els projectes impulsats per barcelonins i barcelonines. Són llibreries, galeries, teatres, pastisseries... Cadascú en la seva àrea contribueix a fer de Barcelona un lloc millor per viure-hi. Per això hem creat la campanya #LoveLocal i per això seguirem recomanant-vos i compartint tot aquest amor amb vosaltres.



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.

Cervesa
Roja Fresca

Creada per
**Ferran i
Albert Adrià**
i els Mestres
Cervesers de Damm

Brewed for the
**Best Latin
Food**



Damm
1876

Cool
Beer

Malquerida no recomana el consum responsable. 18

MALQUERIDA
Roja Fresca

Time In

EN STREAMING...

Fem d'aquí

Dissabte 23 de maig, a les 18 h, grups de punk català i basc actuaran a la sala Estraperlo i ho emetran a la vegada a més de 30 perfils de Facebook arreu d'Europa.

Tàpies a casa

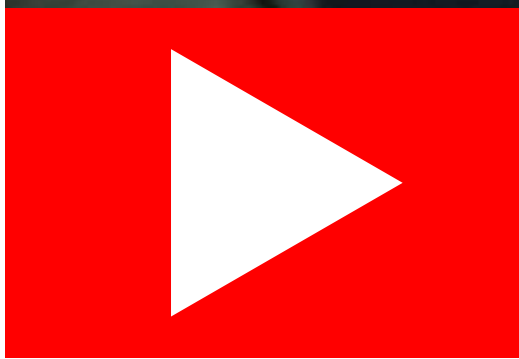
La Fundació Tàpies ofereix sota el hashtag #Joemquedoacasa material online relacionat amb l'artista: lectures, audioguies, fitxes per a la canalla...

Fira radical

Literal, la fira d'idees i llibres radicals, uneix forces amb editorials *indies* d'arreu el món per celebrar durant el maig un festival online amb cites gairebé cada dia.

Time In

LA SÈRIE

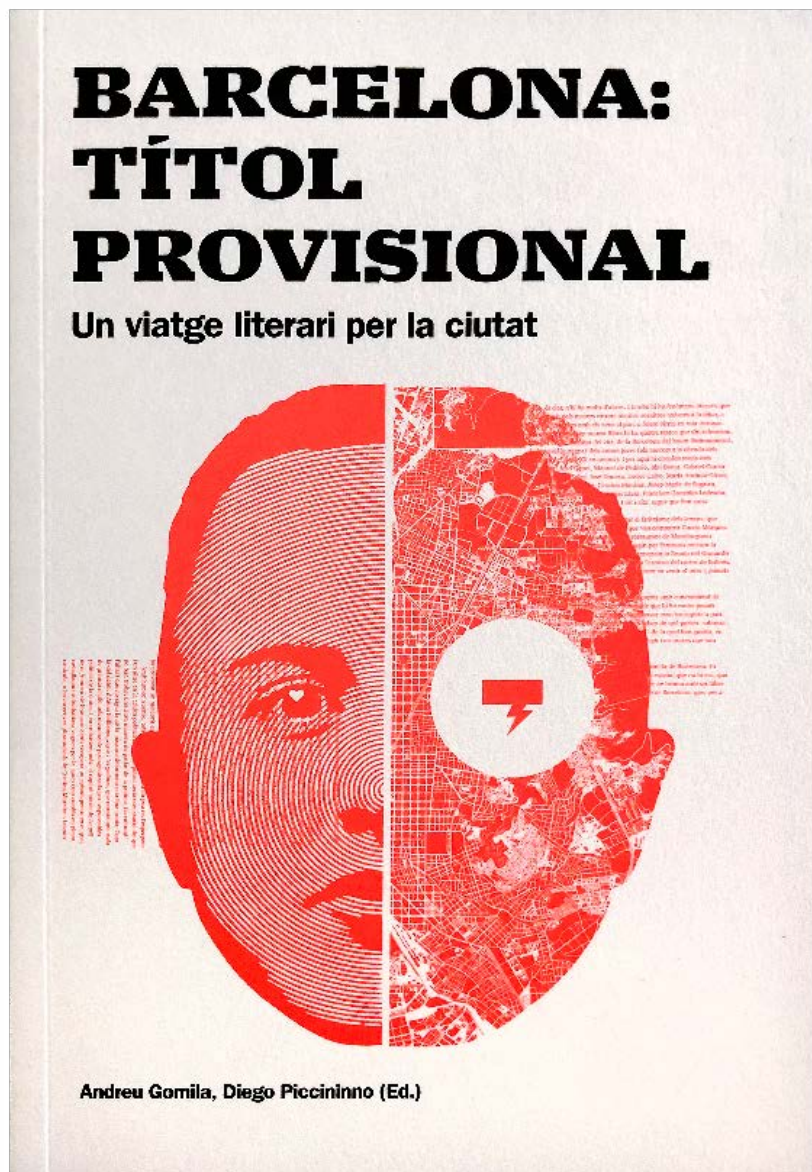


Into the night

Un grup de desconeguts que coincideixen en un vol a Moscou han d'aliar-se per aconseguir evitar els raigs del sol i alhora trobar un refugi definitiu. La primera producció belga de Netflix s'ha convertit en tot un fenomen amb una història apocalíptica d'accent europeu explicada amb ritme frenètic i pocs artificis. Devorareu els sis capítols amb ànsia (i pensareu que no estem tan malament). ■ M.J. G.

→ Disponible a Netflix.

3 RAONS PER LLEGIR...



BARCELONA: TÍTOL PROVISIONAL

**Andreu Gomila,
Diego Piccininno
(Ed.)**

→ Aj. de Barcelona.
142 pàg. 18 €.

1.

Autors sobre autors

Marina Espasa, Irene Solà, Carlos Zanón i nou escriptors més es capbussen en la relació entre Barcelona i la creació literària.

2.

Fons i forma

Un llibre entre l'assaig, la peça d'autor i la guia pràctica per als gormands de les lletres i el disseny editorial.

3.

Per a fetitxistes

Detalla els noms, llocs i moments mítics en què la ciutat es va fer gran gràcies a la literatura. ■ *M.J. G.*

UN APLAUDIMENT PER A...



Stella Calderon

FARMACÈUTICA

“No es pot anar a treballar amb por, has de posar serenor”, remarca la Stella, qui ha batallat per aconseguir un gènere que arribava amb comptagotes. Es lamenta que els farmacèutics s’han trobat sols: ha fallat el suport del Govern i del Col·legi, però han tirat endavant per vocació.

SENTIT A CASA (I FORA)

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

Dos 'runners' es troben a
prop de la zona de 'cruising'
de Montjuïc:

- ¿Qué haces por aquí?
- ¡Nada, corriendo un poco!**
- Ya, corriendo...

A la peixateria:

- Vull deu gambes i deu escamarlans per fer paella.**
- Quantes sípies vols?
- **Una, que només som dos.**

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

Time Out en col·laboració amb DO Penedès

Vins amb ànima rosada

Ens endinsem entre vinyes del
Penedès de diversos colors amb la
sommelier Meritxell Falgueras



Time Out en col·laboració amb DO Penedès



Si hi ha vins *instagramejables*, aquests són els rosats! Els de nova generació de la DO Penedès, que es poden elaborar amb varietats blanques i negres, són brillants i lluminosos i tenen una àmplia gamma de tonalitats, marcada pel tipus de verema i el temps de maceració. Són vins molt versàtils, que lliguen amb tota mena de menjar i cal servir-los entre 6 i 8º (i mai amb gel!). En tastem dos de ben diferents.

→ dopenedes.cat



**Fragància
de Marta del
celler Ramon
Canals**

**→ Un blanc amb
ànima rosada
ecològic i vegà**

D'un rosat molt pàl·lid, és el resultat del cupatge de dos raïms blancs, Xarel·lo i Sauvignon, i un de negre, el Pinot noir, que és el que li atorga el color. Té una aroma floral que recorda les fruites tropicals i un punt àcides. Marida amb tapes com el guacamole i amanides fresques amb fruites com maduixes i préssec.

**→ [ramoncanals.com/
producte/fragancia-de-
marta-2016](https://ramoncanals.com/producte/fragancia-de-marta-2016)**

Time Out en col·laboració amb DO Penedès



Nutt Rosé de Mas Bertran

→ Un vi jove i aromàtic de gust fresc i sedós!

Està elaborat 100% amb Sumoll, una varietat autòctona del Penedès que gairebé es va extingir i ara s'ha recuperat. Amb un color rosat pujat i una aroma que recorda la maduixa àcida, aquest vi marida amb plats com la tonyina a la planxa i també amb carns, des d'un pollastre amb curri fins a uns peus de porc i un capipota!

→ masbertran.com/ca/productes/els-vins

Time Out en col·laboració amb DO Penedès



Recupereu la conversa amb la Meritxell Falgueras a l'IG @dopenedes. I descobriu amb ella més secrets dels vins DO Penedès cada dijous de maig a les 19 h al l'IG @timeoutbcn



Un viatge dolç

Vuit pastisseries d'estils i ubicacions
ben diferents per endolcir-nos la vida
també durant el confinament

Per **Ricard Martín**



Monsieur Bosc

Els pastissers veneçolans Florencia y i Eulogio van obrir el 2019 a Pere IV, però sembla que hi portin vint anys, per la complicitat amb el veïnat. Alta gamma i preus de barri, que va des de l'hora del te *british* (*scones!*, *pound cake!*) passant per la gran pastisseria francesa, les diades i el fet popular veneçolà (esmorzeu un bon cafè amb un *cachito*, un brioix farcit de pernil). Fan de tot, també pa i plat del dia, i el que no tinguin, els hi ho encarregueu.

→ Pere IV, 240. 93 027 56 04. @monsieurbosc



La Petita de la Gran

“Pastisseria saludable? Ho és en la mesura que et dona plaer, i això sempre és saludable”. La María Victoria, a La Petita de la Gran, sap de què parla. És doctora en bioquímica i formada a la Hofmann: i encara que les seves formes siguin trencadores (pastís de mousse de xocolata, amb cremós i praliné d'ametlla) amb els millors ous, sucre, mantega i xocolata fa una autopista directa al plaer. En un any i mig, aquesta botiga amb obrador a la vista és un *must* del Putxet.

→ Bertran, 44. 665 047 993. @lapetitadelagran



Chis & Keik

Els germans Uñó, en Xavier (propietari del Carrot Cafe) i l'Asun passaven vacances de petits a l'illa de Nantucket (Massachusetts). I el seu avi tenia el bar La Plaça a Sarrià, on hi feia tertúlia, entre d'altres, Sagarra. En aquest racó hi ha Chis & Keik: un obrador artesà especialitzat en els autèntics *cheesecake* i *carrot cake* de Nova York. Ningú fa el que fan: cent variacions, des dels clàssics fins a l'Elvis, amb plàtan, mantega de cacauet i bacó cruixent.

→ Cornet i Mas, 53. 690 779 088. chisandkeik.com



**Del seu forn surten
postres asiàtiques,
mexicanes,
franceses...**

Honey-B

Honey-B, de Mosquito Tapas, és una pastisseria en règim de *co-baking*: diferents artesans hi fornegen i venen les seves especialitats. Hi han passat grans noms, i l'alegria no s'atura: avui, dona sortida a la línia de pastisseria asiàtica de la casa (aquells mochis i dorayakis!), l'excels pa de La Fabrique i el dolç mexicà (tradicional i de creació) d'Amaranto Bakery. La meva tria: un esplèndid pastís tres leches inspirat en el Margarita: mango, coco i tequila!

→ Sant Pere Més Baix, 36. 93 182 60 78.

Demasié

Si us pensàveu que són producte del *hipsterisme*, esteu del tot equivocats. Els germans Escursell –quarta generació de pastissers de la Barceloneta, la nissaga es remunta al 1897!– van obrir l'obrador al Born el 2009. Els anava vent en popa, però la pilotada sideral va arribar amb la seva pecaminosa –i artesana– adaptació del *cinnamon roll* nòrdic, amb 25 variacions. Abans de la crisi en venien quinze mil al mes!

→ Princesa, 28. 93 269 11 80. demasie.es



MARIA DIAS

Tartas del Norte

Els belgues tenen la mà trencada amb el cacau, no cal dir-ho, així que no és gens estrany que una de les especialitats del Hein sigui la bomba de xocolata. De l'obrador d'aquest pastisser belga, situat en un carreró del Poble-sec, surten meravelles com el *lemon pie*, el *crumble* de poma i, sobretot, un pastís de pastanaga de fama més que merescuda. Tots els fa en Hein des de zero: els podeu anar a buscar o us els farà arribar a casa (potser us els portarà ell mateix).

→ Font Honrada, 17. 609 941 432. tartasdelnorte.es



CAKE MAN BAKERY



→
El pastís de
xocolata vegana del
pastisser australià
és brutal!

Cake Man Bakery

En Hayden Colledge, pastisser australià, va tenir residència a Honey-B fins que fa poc va posar casa al cor de Poblenou. “Mantinc un estil anglosaxó i australià, és el meu tret diferencial”. Para atenció al fet vegà i sense lactosa, però també als ous, mantega i farines top. Té clàssics: Lamington (les seves postres nacionals: pa de pessic amb bany de xocolata i coco farcit de melmelada de gerds!) i un pastís de xocolata vegana amb festucs i pètals de rosa inoblidable.

→Amistat, 18. 664 405 965.

Kurimu

Amb l'ajuda d'Andrea de Bellis, Takashi Ochiai, un dels millors pastissers de la ciutat, ha desenvolupat una geladeria italiana tradicional amb tocs japonesos. Per caure de cul: viatge de cremositat delirant a Àsia (gelat de sèsam negre!) i sorbets de sabors com cirera i umeboshi (la pruna envinagrada del Suprunaman de l'Arale!). Ara els venen a la pastisseria: quan la situació ho permeti, al número veí 116 hi obrirà la geladeria Kurimu.

→Urgell, 110. 93 453 63 83. ochiaipastisseria.com

Coses per fer

Per **Erica Aspás**

Història amagada

Visitem tres edificis històrics
que no surten a les guies
de Barcelona



ERICA ASPAS



ERICA ASPAS

Ca la metgessa

La Salut era zona d'estiueig de la burgesia catalana i encara trobem cases poderoses com la Torre Aleu. Al carrer d'Antequera, veureu un gran mur del qual sembla que vulgui escapar un bosc, i al carrer de Molist hi ha el nom i l'any de la construcció: 1870. És la casa de Dolors Aleu, la primera dona que va exercir la medicina a Espanya i que va inspirar l'obra *Barbes de balena*, de la seva rebesneta Núria Cuyás, sobre les dificultats de les dones per exercir la medicina.

→ Carrer de Molist, 22.



EUGÈNIA SENDRA

Fàbrica centenària

Al carrer Dos de Maig, gairebé tocant amb l'esplanada verda de les Glòries, s'aixeca una fàbrica que s'arrapa al carrer i al temps. 5.000 metres quadrats i una façana estil Manchester –d'obra vista– que amaga un tresor: Manufacturas Clima, que és, ni més ni menys, la marca de paraigües més antiga d'Espanya i, també, una de les primeres d'Europa. Protegint-nos de la pluja des del 1919. Obriu els ulls i no passeu de llarg!

→ Carrer del Dos de Maig, 195.



MARIA DIAS

Dos en un

Seguim a la part alta, al Putxet. Allà teniu dos jardins adjacents amb elements que els fan especials. Comencem pels de Portolà i la casa modernista que els protegeix. Va ser construïda sobre el 1910 per ordre de Rosa de Portolà i hi destaquen les columnes recaragolades, la terrassa i la coberta. Després de passejar pels seus jardins romàntics, amb font inclosa, apropau-vos fins als de Mercè Rodoreda i busqueu la caseta de nines que s'hi amaga.

→ **Carrer de Portolà, 6.**

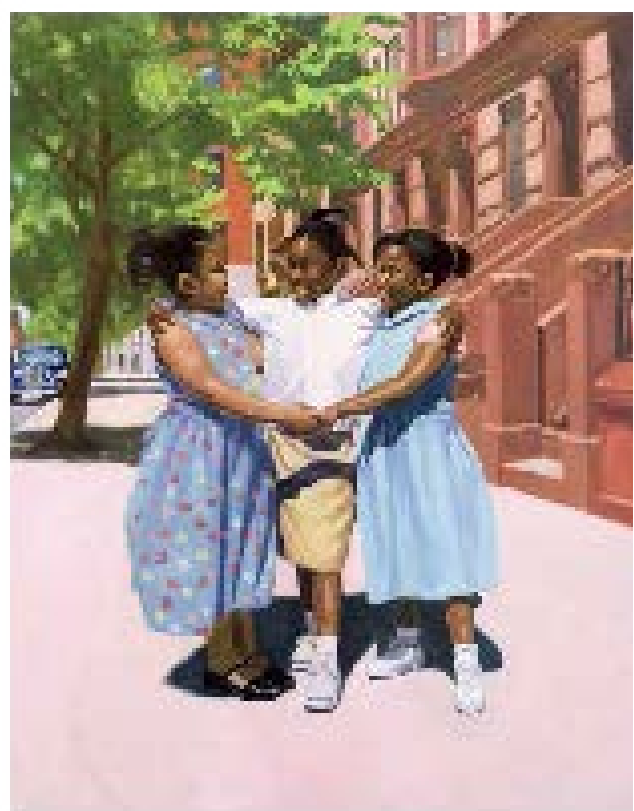
Amb la canalla

Per **Erica Aspas**

Lectures inoblidables

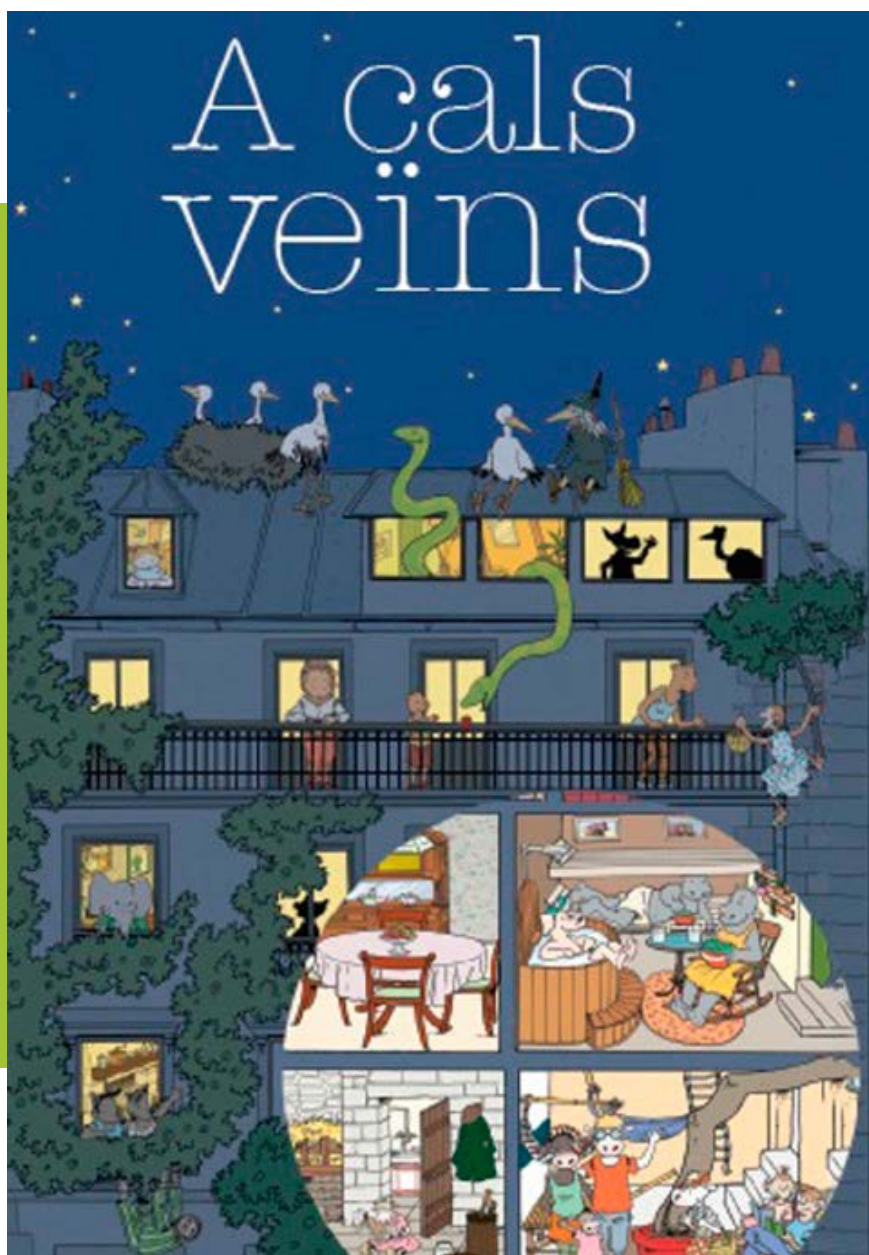
Tornem a les llibreries, que ja han reobert, per agafar noves lectures!

¡Y comparte tu felicidad!



Con tus amigos...

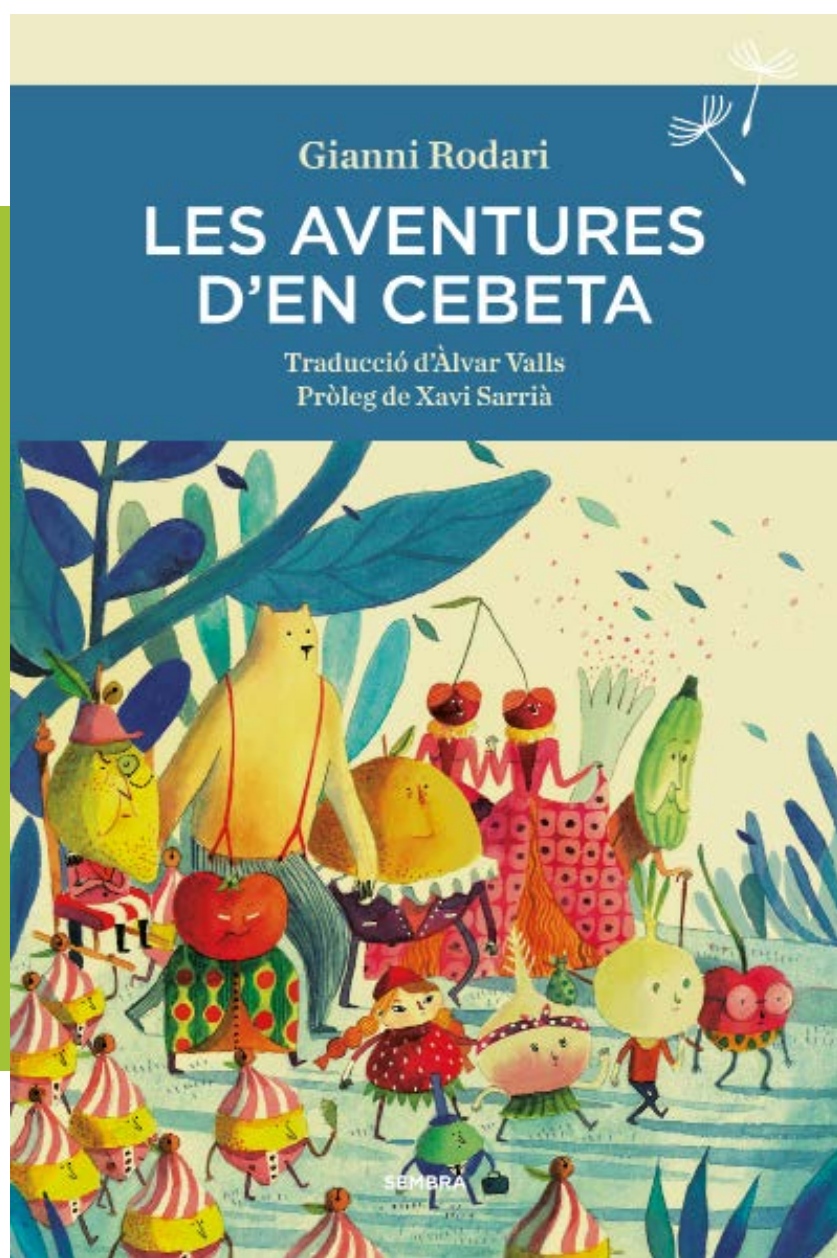
© 2011 by Erica Aspas. All rights reserved.



‘A cals veïns’

Aquests dies, que ens sentim més a prop dels nostres veïns, per què no ficar-nos d'alguna manera dins de casa seva? Tot respectant la llei, eh! Passant les pàgines, els murs de l'edifici cauen i podreu veure com viuen i què fan els veïns d'aquesta comunitat tan diversa formada per micos, vaques, pingüins, ovelles, serps... Si en voleu més, llegiu també *Meravellosos veïns*.

→ **Hélène Lasserre i Gilles Bonotaux. BiraViro. 32 pàg. 14,90 €.**



‘Les aventures d’en Cebeta’

Per celebrar el centenari del naixement de Gianni Rodari –important autor de la literatura universal–, Sembra Llibres reedita aquesta divertida faula de 1951 protagonitzada per fruites i verdures en contra de les opressions. Una manera de parlar del bé i del mal, de l’amistat, de la tirania, de la justícia i d’una societat lliure a través d’uns simpàtics personatges.

→ Gianni Rodari. Sembra Llibres. 140 pàg. 12,50 €.



‘Mi primer libro de arte. La felicidad’

Tercer volum de la col·lecció de Phaidon dedicada a apropar la història de l’art a la canalla. En aquest cas, aborda un tema universal com la felicitat, però també altres emocions a través d’obres d’art universals que les representen i un breu text. Els petits coneixeran Matisse, Andy Warhol, Yayoi Kusama i Magritte, entre molts d’altres artistes de tots els temps.

→ Shana Gozansky. Phaidon. 48 pàg. 16,95 €.

Cinema

Per **Borja Duñó**

Anem a l'autocine?

Sonen cants de sirena pel que fa a aquesta experiència 'vintage'. En veurem a casa nostra?



SHUTTERSTOCK



NO FORMA PART de la nostra tradició, la qual té més a veure amb agafar el metro o el bícing i fer una empanada o dues al Laurel abans de la sessió al Floridablanca o amb el plaer de passejar Verdi amunt i avall per fer temps amb l'entrada a la butxaca. Tanmateix, es parla de l'autocine com una possible opció per veure pel·lícules en pantalla gran de forma segura mentre les sales no retornen a la normalitat.

A Catalunya no n'hi ha cap, però ja fa gairebé un any que va saltar la notícia que una empresa, Drive In Barcelona, buscava un espai amb una capacitat per a dos-cents cotxes a la zona del Fòrum o bé a Bellvitge. Els responsables de l'Autocine Madrid Race també han manifestat el seu interès per obrir-ne de nous a Màlaga i a Barcelona. No sabem si aquestes iniciatives reeixiran o no i esperem que la seva implantació es vegi com una opció de lleure més i en cap cas vagi en detriment que les sales tradicionals puguin tornar a funcionar a ple rendiment.

L'experiència madrilenya ha estat un èxit i de fet han posat a la venda entrades per veure

.....➤



**A l'Autocine de
Madrid Race
tornaran a obrir
amb 'Grease'**

Grease tan bon punt puguin tornar a obrir.
L'elecció de la pel·lícula no és casual: l'estètica
vintage forma part essencial de l'experiència.

Als Estats Units, d'on prové aquesta
manera d'anar al cinema que alguns trobaran
poc sostenible, hi ha 306 cinemes d'aquest
tipus, 50 dels quals estan oberts actualment.
“Estem emocionats de donar a la gent
alguna cosa aquest estiu i de reinventar una
experiència cinematogràfica clàssica per
gaudir amb seguretat”, ha dit Robert de Niro
com a cofundador de la companyia Tribeca





Us ve de gust
que us portin
la 'burger' al
cotxe?

Enterprises, una de les impulsores d'una iniciativa per obrir-ne més a partir del 25 de juny.

Quina recepció tindria una experiència com aquesta on tenim una llarga tradició de cinema a la fresca? Des de les Gandules del CCCB a la Sala Montjuïc, passant pel Cinema Lliure a la platja i altres iniciatives similars. Part dels al·licients que ofereixen a Madrid, per exemple, és que et portin la *burger* al cotxe o unes viseres de pluja per poder veure la pel·lícula encara que plogui. Restarem expectants. ■

Teatre i dansa

Per **Manuel Pérez**

Clàssics il·lustrats

**El Lliure uneix il·lustradors i
dramaturgs per explicar obres
teatrals imprescindibles a la canalla**



ANA Yael

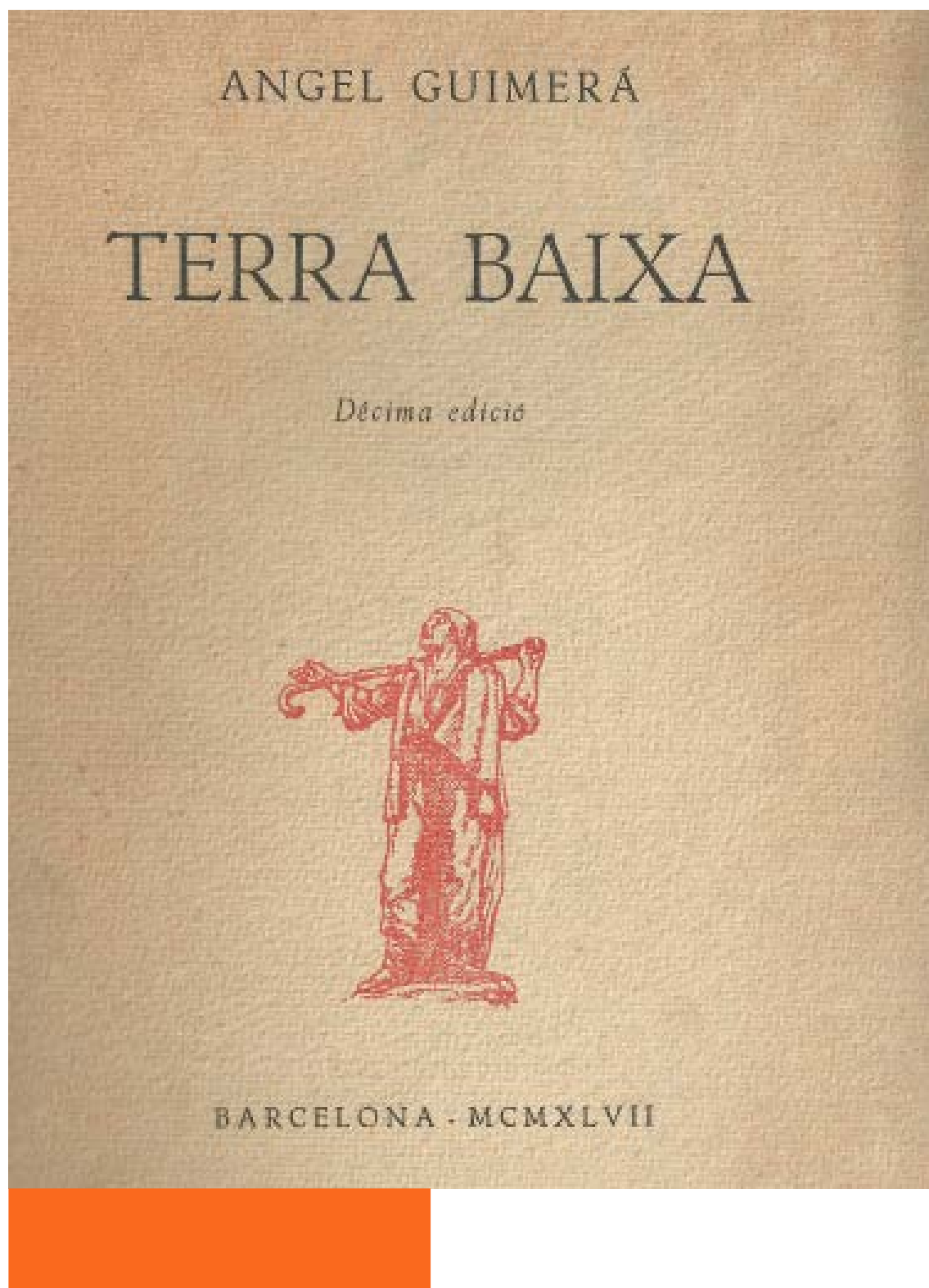


ANA Yael

Una nena a can d'Alba

Amb un format sonor amb il·lustracions d'Ana Yael, l'adaptació d'uns 15 minuts que Victoria Szpunberg farà de *La casa de Bernarda Alba* serà fidel a la “llengua que proposa Lorca, que és una meravella”, explica. Inspirada en una conversa amb la seva filla, hi trobarem un diàleg entre la criada Poncia i una nena dels nostres dies “amb una mirada més oberta i amb valors feministes”.

→ Del 21 al 24 de maig al YouTube del Lliure. 3 €.



Un Manelic gamberro

Amb dibuixos de Fito Conesa i format interactiu, Pau Miró torna a *Terra baixa* després d'adaptar-la en monòleg per a Lluís Homar. “He volgut explicar la història sense els prejudicis dels adults, aprofundir en l’essència transgressora”, diu. La clau per explicar el tràgic trio amorós és la “perspectiva lúdica i gamberra, perquè els nens no són ximples i poden entendre-ho tot”.

→ Del 28 al 31 de maig al YouTube del Lliure. 3 €.

Antígona

Salvador Espriu



Antitragèdia

Interpretada, il·lustrada i sonoritzada per Pau de Nut, Helena Tornero remunta l'*Antígona* de Sòfocles i transforma la tragèdia en comèdia: “Sense oblidar el component de desobediència i rebel·lió de la protagonista, jugo amb l'exageració i els personatges extrems. És com als dibuixos animats, exploten bombes però els nens riuen. Fem el mateix però amb les guerres”.

→ Del 4 al 7 de juny al YouTube del Lliure. 3 €.



SHUTTERSTOCK

Jugar a ser rei

Associat a l'il·lustrador Riki Blanco, Jordi Oriol condensarà en vers *El rei Lear* com un exercici sintètic de metallenguatge, que la canalla jugui a fer d'intèrpret, que es posi en la pell d'un monarca destronat: "Es pot parlar de tot als nens, podem explicar coses molt obscures a través del joc, simplement hem de mostrar la trampa i les convencions", diu.

→ De l'11 al 14 de juny al YouTube del Lliure. 3 €.

Música

Per **Borja Duñó**



PARLEM **AMB...**

MARIA DIAS

The New Raemon

Ramon Rodríguez presenta
nou disc i prepara el retorn de
Madee, tretze anys després



RAMON RODRÍGUEZ TREU nou disc el 22 de maig. La publicació de *Coplas del andar torcido* l'ha enganxat a casa, però amb projectes en marxa, com l'espectacle *Quema la memoria* amb Paula Bonet i el disc de retorn de Madee.

Les teves filles tenen un grup, Mourn, i alguna vegada havies ironitzat sobre el pas del temps en la música. Alguns versos del disc van en aquest sentit.

És que fa molts anys que toco i he fet molts discos. És un descans no haver de demostrar res ni haver de ser una novetat constant. Fa molt de temps que tot això m'és igual. Jo faig discos perquè m'agrada fer-los, m'agrada més fer discos que tocar.

***Coplas del andar torcido* és un disc profund, amb moltes capes.**

Penso que la virtut d'aquest disc és que té molt d'aire, perquè gairebé no té guitarres elèctriques i això és perquè vaig treballar amb el David Cordero, un músic experimental que té més discos que el Bob Dylan. Podríem dir que

.....➤



**“Ja m’estava
plantejant la vida
d’una forma molt més
simple, només vull fer
deu concerts l’any”**

és el meu disc electrònic, però és orgànic, més paisatgista i cinematogràfic.

Què va passar amb l’orgue que sona a *Días de rachas grises*?

A casa meva hi havia hagut un orgue, el meu pare em va dir que li feia nosa i me’l vaig endur. Un cop instal·lat vaig gravar la introducció de la cançó, però aquella nit vaig sentir soroll d’aigua i al matí vaig veure que l’aigua va anar a parar sobre el teclat, la meva col·lecció de discos... El primer que vaig fer va ser anar a rescatar l’ordinador, on tenia tot el disc nou. Mitja hora

.....➤

més i el disc no el teniu. L'orgue es va fer malbé, només va tocar aquelles notes.

Diries que és un disc trist, fosc, dolorós?

No, jo crec que sempre hi ha esperança als meus discos. Poso sobre la taula una sèrie de conflictes, però sempre amb les ganes de resoldre'ls. Hi ha gent que només vol escoltar coses boniques a la ràdio però està bé parlar de les coses per trobar la bellesa, també.

Has hagut de cancel·lar gaires concerts?

Curiosament, el meu pla era girar l'espectacle amb la Paula Bonet de forma intermitent, fer una presentació del disc a Barcelona i a Madrid, i s'ha acabat. Estic cansat de dependre de fer bolos, pel tracte que rebem els músics moltes vegades. I ja m'estava plantejant la vida d'una forma molt més simple, només vull fer deu concerts l'any, i els vull organitzar jo pel meu públic, que ja sé quin és i que aprecia el que faig.

Madee esteu gravant el disc de retorn. Quan surt?

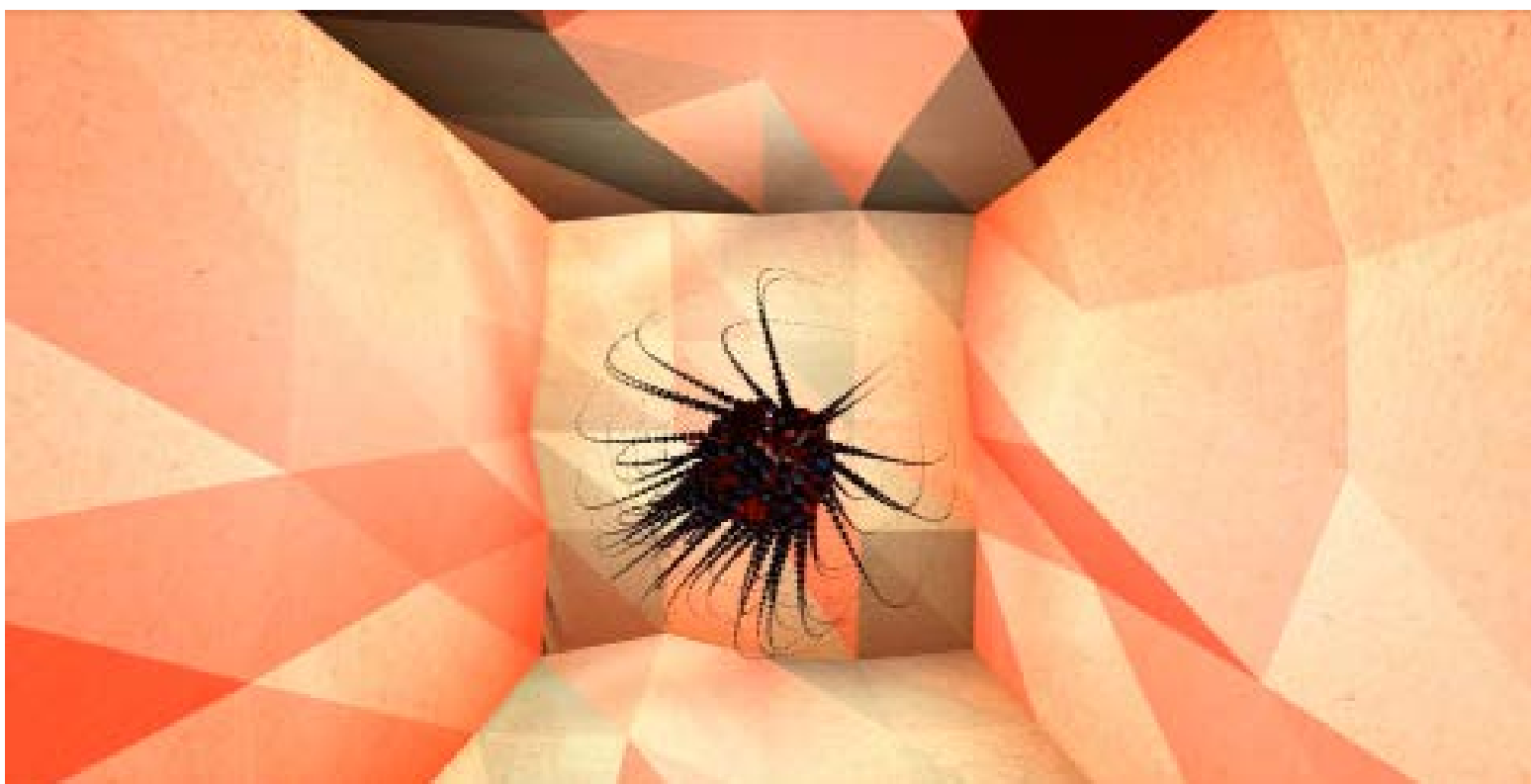
Fa un any que el preparem, ara ens falten quatre cançons i suposo que sortirà –amb BCore, segur– cap al març del 2021. Fa tretze anys de l'últim disc, és una mica bèstia! ■

Art

Per **Eugènia Sendra**

Més enllà de la pantalla

La dimensió digital guanya protagonisme i obliga a replantejar llenguatges i espais

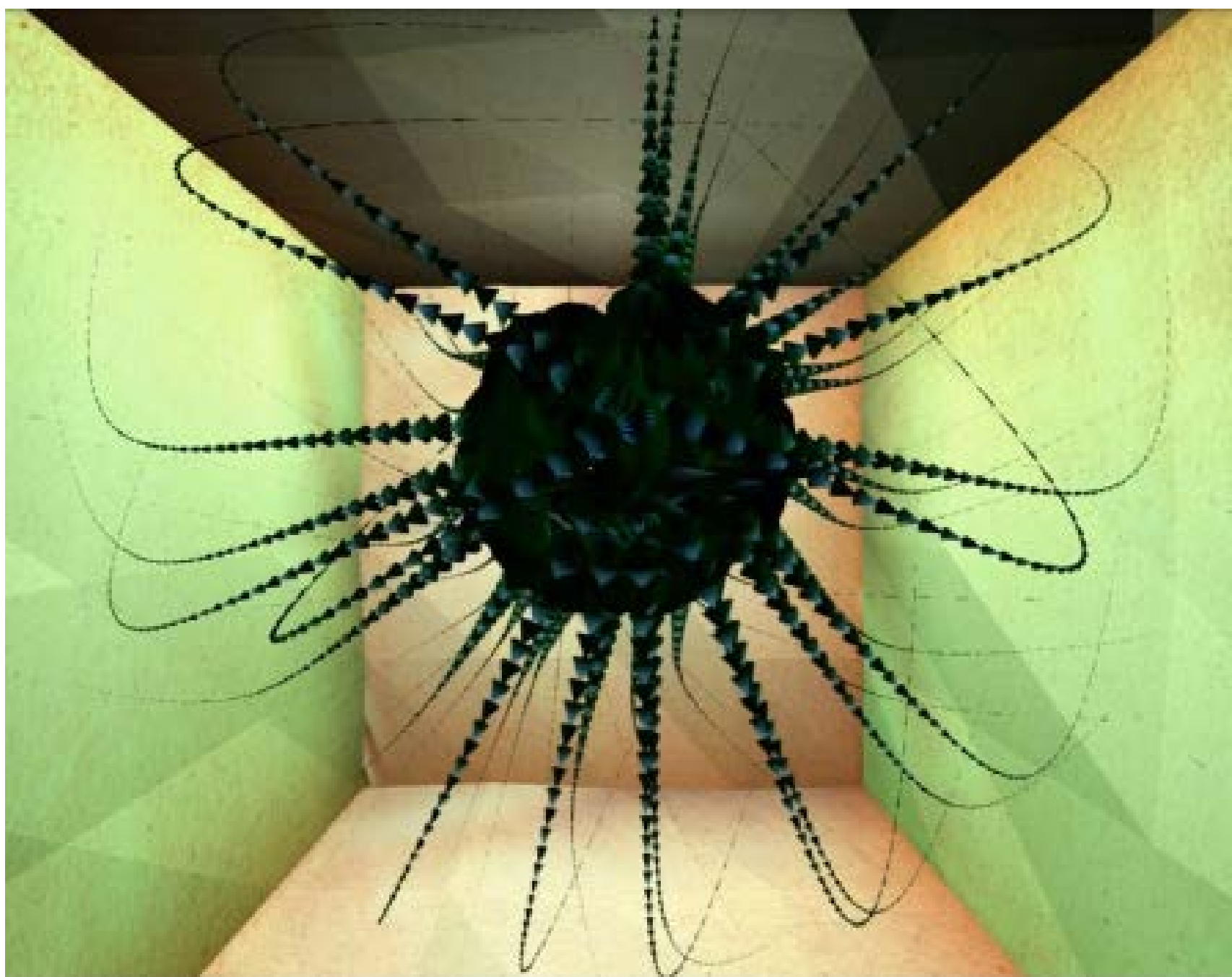


ALBA G. CORRAL



La tecnologia crítica

La distància entre digital i físic s'esvaeix, si bé no tot el presencial ha de tenir un relat digital. Ho creu José Luis de Vicente, comissari de Sonar+D i Tentacular Fest, que apunta la necessitat de “desenvolupar llenguatges sofisticats i rics” a la xarxa més enllà de les finestres de les grans corporacions. Reivindica creadors que “fan ús de les tecnologies crítiques i imaginem Internet com un espai horitzontal i democratitzador” com els Forensic Architecture.



Cal renéixer

Alba G. Corral raona per què l'art digital ha mort: “La vida passa a la pantalla i ens hem inundat de continguts no digitals; els artistes digitals hem de renéixer com l'au Fènix, rehabilitar llocs i investigar plataformes”. Vol explorar el metavers, per fer concerts i exposicions en espais com Descentraland, i alhora es demana com monetitzar aquestes experiències. En un projecte del 2019, l'artista jugava amb un ésser orgànic fet en 3D tancat dins d'una caixa.



Experiències digitals

A l'exposició *Universal*, inaugurada al desembre al Palau Robert, els Domestic Data Streamers tradueixen en emocions les xifres de la sanitat catalana. Fan comprensible el *big data*, tot i que ara reben encàrrecs per digitalitzar experiències a la plataforma TED. “Tenim el xip que tot es pot fer igual però en digital i no és així”, diu Pau Garcia, membre fundador de Domestic. Aviat compartiran reflexions d'aquests dies sobre el temps i els diners.

Menjar

Per **Ricard Martín**

Junts però no atapeïts

Al Mercat d'Autors hi trobareu, per endur i a domicili, un 'all-star' de xefs



©AMETLLER ORIGEN



©AMETLLER ORIGEN

QUIN POLLASTRE!

Nandu Jubany

L'hiperactiu xef Michelin posa en joc –i prepara allà mateix, com fan a la resta de parades– “un pollastre a l’ast com mai l’heu tastat, unes costelles de porc rostides en el mateix suc del pollastre”, i unes croquetes marca de la casa de les que espera grans coses: “M’agradaria que els nens que les tastin recordessin de grans el seu sabor, com alguns recordem les de l’àvia”. La seva és “una rostisseria plena de memòria, amb el sabor de les coses tradicionals”.



MARIA DIAS

SATISFACCIÓ GARANTIDA

Colombo

Els bessons Colombo, Max i Stefano, tenen ben clar el poder de la pizza, un plat que ens els darrers anys “tothom ha après a apreciar en la mesura justa –diu Max–, és autèntica artesania i ens agrada veure la satisfacció als ulls d’algú que es menja una bona pizza”. Al Mercat d’Autors hi haurà el seu pizzer en cap, Lolo Zozza Tie, virtuós de la massa. I també es farà càrrec de supervisar altres èxits de la casa, com burrata o lasanya.



©AMETLLER ORIGEN

SUSHI PER A NENS

Hideki Matsuhisa

El *sushi master* –que amb el Koy Shunka ostenta l'única estrella Michelin de sushi a Espanya– està content com un gínjol de participar en aquest projecte: “La meva part, la del sushi, és un segment de cuina que ve de gust fins i tot als nens”. Matsuhisa portarà a aquest espai una oferta molt variada que passa per diverses opcions de nigiri, sashimi i chirashi, aquell bol de sushi variat. Fetes en directe: tindreu a l'abast un dels millors sushis possibles.



© SHANGAI

ÈXITS DE LA XINA CATALANA

Josep Maria Kao

“Projectes com aquest volen dir que ens en sortirem”. Qui millor que Josep Maria Kao – pioner de l’acostament de la cuina xinesa a Barcelona – per fer menjar xinès en un context de producte català? Al seu espai hi trobarem “*street food* saludable i bo”, amb plats tan emblemàtics –i maltractats per les modes– com fideus saltats amb verdures (els yakisoba, nom japonès per a una especialitat d’origen xinès), arròs cantonès i els *dumplings* de Mr Kao, cruixents saquets de plaer.



©ESCRIBÀ

PASTISSERIA MEDITERRÀNIA

Escribà

El pastisser global i la seva parella i sòcia Patricia Schmidt –experta en convertir el dolç en estructures de fantasia– són presents en aquest *gastrohub* “fent pastisseria mediterrània”. Aquesta etiqueta, diu Escribà, es correspondrà amb “elaboracions basades en el producte de proximitat i tradicional, i fetes del dia”. Això vol dir que hi ha peces sorprenents, però sempre amb un peu en allò quotidià: com ara un braç de gitano de nata amb maduixes.

→ ametllerorigen.cat/ca/mercat-autors

Beure

Per **Ricard Martín**

Torna l'orxata al carrer

Amb el bon temps, es dispara el
plaer de la xufla: ara amb més
ànsia que mai



SIRVENT



LA VERITABLE 'STREET DRINK'

Sirvent

Marqueu la data: el divendres 22 de maig l'orxateria Sirvent –la de Parlament– reobre. I ho farà amb un horari extensiu: de 10 a 22 h. Amb totes les limitacions del context: metacrilat davant dels venedors, mesures d'higiene i aforament de tres persones dins el local. Però si hi ha algun gènere de beguda que sigui la genuïna *street drink* de Barcelona, aquesta és l'orxata. Quan va ser el darrer cop que vau prendre una orxata dins d'un bar?

→ [Parlament, 56. 93 441 27 20. turroneessirvent.com](https://turroneessirvent.com)



MARIA DIAS

AGAFAR EN CAS D'APOCALIPSI

El Tío Che

Hi ha negocis que, per sort, resisteixen anys, panys, dictadures i catàstrofes. El Tío Che, per exemple, que el 2012 va fer cent anys. Saber que tornes a tenir la possibilitat de passejar amb un got de la seva orxata rambla avall –no entraré en el bizantí debat de si és o no la millor– és una petita gran joia de viure. Em fa l'efecte que si hi hagués una apocalipsi zombi, els rosegadors de cervell s'aturarien de manera civilitzada a fer cua davant del ninot.

→ Rambla del Poblenou, 44. 93 309 18 72. eltioche.es

Tendències

Per **Eugènia Sendra**

Calceu-vos i a córrer

Les sabates ens esperen al replà i ens
acompanyen a retrobar l'exterior



Passes amortides

Les Hoka One One, nascudes als Alps de la inquietud de dos corredors de muntanya, són apreciades perquè pesen poc i per la petjada suau que permeten gràcies a materials com l'EVA. Les primeres Allbirds eren una vamba feta amb llana merina i sense logos; l'èxit empresarial com a *start-up* va de la mà dels reclams com comoditat, sostenibilitat i petjada urbana (tot i que també fan models per córrer).

→ hokaoneone.eu

→ allbirds.eu



Sense cordons

Reivindiquem els esclops per nostàlgia, perquè ens traslladen al camp, es poden treure i posar fàcilment, i resulten còmodes per a passejades curtes quan t'acostumes a dur el taló a l'aire. Ens agraden els de l'alemanya Birkenstock (el model Boston, amb plantilles anatòmiques, es pot calçar tot l'any) i la nòrdica Swedish Hasbeens (les Husband són el model més bàsic, disponible fins a la talla 44).

→ birkenstock.com

→ swedishhasbeens.com



Arran de terra

Volem calçar lleugeres, planes, però també ens preocupa la petjada sostenible de les sabates, per això ens fixem en marques que aposten per produir localment i mirant-s'hi amb els materials: Satorisan juga amb l'efecte rentat i gastat de la sabata; Slowers es defineix per les fórmules veganes i les formes atemporals; i Vesica Piscis reinterpreta les *wallabee* amb materials reciclats i certificats.

→ satorisan.com → slowers-shoes.com

→ vesicapiscisfootwear.com

ENCARA NO HI ESTÀS SUBSCRIT?

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



TimeOut
BARCELONA **In**