

TimeOut

BARCELONA

#621

DESEMBRE 2021 -
GENER 2022

**PREMIS
TIME OUT
2021**

Max Porta
La Citi és el Millor
'street food'

Tamsin Wright
Carpenter
i Paula Ospina
Les Filles és la
Millor terrassa

El millor de l'any!

Celebrem que hem superat
el 2021 amb les persones,
iniciatives i locals que ens
han donat més alegries

Carlota Claver
La Gormanda
és el Millor
restaurant





ELS LLUMS DE SANT PAU

CHRISTMAS GARDEN

ENTRADES
JA
DISPONIBLES

22 Nov. 2021 – 9 Gen. 2022

SANT PAU RECINTE MODERNISTA

WWW.ELSLUMSDESANTPAU.COM

 Els Llums de Sant Pau  @LLUMSDESANTPAU  @ELSLUMSDESANTPAU

PROACTIV
ENTERTAINMENT

DEAG
entertainment

handwerker
promotion 

Sumari

Desembre 2021 - gener 2022

Premis Time Out

29 categories per reconèixer el bo i millor que hem tastat, vist, gaudit i descobert el 2021

PÀGINA 22



Cap a la llum

Cinc destinacions amb regust nadalenc per quedar ben il·luminats

PÀGINA 70



SHUTTERSTOCK

Nous plaers

Street food asiàtic, un palauet gastro i un *diner* recuperat: les novetats més sucoses!

PÀGINA 56



Durango Diner

OMARALAYON



Max Porta, Paula Ospina, Tamsin Wright i Carlota Claver

SCOTT CHASSEROT

06. A la ciutat **22.** El millor del 2021 **30.** Dinamitant el documental **34.** L'art de regalar. **38.** Cultura: Bankrobber: 20 anys de res. Estrenes de cine, teatre, concerts i exposicions. Entrevista a Paolo Sorrentino. **64.** Coses per fer: Idees per a un Nadal sostenible **76.** Time In: Sèries, videojocs i llibres

Hola, Barcelona

María José Gómez
Directora



A la redacció de Time Out Barcelona, cada cop que seiem per triar el millor de l'any fem un posat... seriós. I de vegades discutim. Però ens passa de seguida, perquè al final ens acabem posant d'acord. Tot això us ho explico per remarcar que, per a nosaltres, haver de distingir una opció per sobre de la resta, si ho fas amb respecte i afecte per la feina dels altres, no és cap fotesa. Com tenir súper poders, triar qui guanya uns premis comporta una gran responsabilitat.

Els 29 premiats són una síntesi del millor que ens ha passat a la ciutat durant aquest any, un 2021 que ha tornat a posar a prova la resistència de festivals, projectes, negocis i de cadascú, de manera personal. Celebrem, doncs, que hem arribat al desembre amb un cabàs ple de propostes estimulants que no parlen només d'allò bo que tenim avui sinó, sobretot, d'un demà encoratjador. Ens veiem el 2022.

TimeOut
BARCELONA

Conseller Executiu
Eduard Voltas
Directora General de Negoci
Mabel Mas
Operations Executive
Marta Roca
Director d'Operacions Digitals
Alex Martínez
Directora
María José Gómez
Director d'art
Diego Piccinino
Diseny
Anna Mateu Mur
Cap de redacció
Borja Duñó
Redacció
Ricard Martín i Rita Roig
Videos
Eugènia Güell
Han col·laborat en aquest número
Laia Beltran, Scott Chasserot, Irene Fernández, Ivan Giménez, Andreu Gomila, Pere-Andreu Jarod, Alex Montoya, Joan-Albert Ros, Marta Sagarra, Noelia Santos, Serializados
Correcció de textos
Núria Garcia, Txell Coll Creus
Directora de Solucions Creatives i PR
Carla Falco
Directora E-Commerce i Comercial
Aroa Cervantes
Responsable de Comunicació i Sponsor
Clara Narvió
Cap de Branded Content
Begoña García Carteron
Social Manager
Laura Mesa
Responsable de Programàtica i Adops Digitalis
Henar Pérez
CRM Specialist TOS
Júlia Porto
Adjunta Direcció General de Negoci
Vanessa González
Màrqueting i Comercial
Mercè Llubera, Marina Quer
Administració i Finances
Guillem Catena, Marta Tapia

Edita
Time Out Spain Media SL és una societat de Time Out Group PLC

CEO Time Out Group
Chris Öhlund

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.

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

Madrid
Calle Orense, 16, 1ª
28020 Madrid
91 603 99 88
redaccion.es@timeout.com

Impressió Rotocobri
Distribució Suscripcions
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

Diffusió controlada per: **pgd**
Imprimen en paper reciclat i tractat amb materials 100% compostables
PEFC
PAPER FOR THE FUTURE

Portada: **IRISNEGRO**
(Fotografia: **SCOTT CHASSEROT**)

ELS IMPERDIBLES

Tres coses que has de fer aquest mes



MIRAR

Acosteu-vos a l'audiovisual més jove al festival **Reteena**, que recupera la presencialitat, del 4 al 12 de desembre a la Fabra i Coats, la Filmo i els cinemes Girona.



RESSONAR

Ressoneu amb el **Cant de la Sibila** inèdit de la Maria Arnal i el Marcel Bagés, dins el festival Clàssics, el 21 de desembre a la Sala Oval del MNAC.



FIRAR-TE

Joieria, art, joguines, llibres, artesanía... El mercat de Nadal de la **Fàbrica Lehmann** t'ofereix productes de proximitat els dies 18 i 19 de desembre.

Tot canvia molt de pressa. Assegura't que segueix en peu a **timeout.cat**

NOMÉS PER NADAL

CERVENA DE NADAL

TRADICIO **Damm** CERVESERA



A la ciutat



La quotidianitat és protagonista, Barcelona és l'escenari

Personatges que es colen al bus, companys de pis que acumulen tasses a la seva habitació...
Com és la Barcelona que Martí Melcion dibuixa als seus còmics? Per **Rita Roig**



JA FA MÉS de dos anys que Martí Melcion (@marti.melcion) es dedica a publicar a Instagram tires còmiques que retraten amb humor situacions quotidianes. I cada vegada, les seves vinyetes d'estètica malgirbada i naïf poblen els *stories* de tothom que coneixes. "La gent veu les vinyetes i diu *soc jo!*", explica Melcion.

L'il·lustrador ha incorporat a estils de dibuix nord-americans el seu imaginari i la seva llengua: "El més rellevant que he pogut fer amb els meus còmics és fer-los en català", diu.

Les seves vinyetes són universals, sí. Però passen a Barcelona. "M'encanta que l'escenari dels còmics sigui reconeixible, que es vegi que la cervesa és Estrella Damm i que les taules dels bars siguin d'alumini", explica. Ara bé, també alerta que el seu objectiu no és definir Barcelona en tota la seva complexitat: "Jo no faré una vinyeta d'algué que se'n va de festa al Sutton, bàsicament perquè no sé què hi passa, allà".

Els seus personatges treballen al Bonpreu, tenen cites a Montjuïc i fan festes a terrasses de l'Eixample. D'aquesta

manera, Melcion dibuixa una Barcelona que és un pou de precarietat i alhora una ciutat creativa. "Jo soc crític amb la ciutat i me'n ric, però no puc evitar romantitzar-la. Forma part de la meua identitat i és el que conec", diu.

En una vinyeta recent, dos personatges comenten amb resignació que Barcelona és molt petita. Però això no ha de ser dolent per força, explica: "De Barcelona m'agrada que les possibilitats són finites. Sempre saps què hi passa i t'acabes trobant amb la gent". ■



**Les violències contra les dones s'amaguen
rere actituds quotidianes que semblen inofensives.
No ho són. No hi contribueixis.**

ÉS LLEGENDA



“Plego perquè vull. Ni em fan fora ni m’obliguen a seguir”

Entre el darrer dia del 2021 i juny del 2022 en Rafel Jordana tancarà la Bodega d'en Rafel, ànima del Sant Antoni popular

ENTREVISTAR EN RAFEL Jordana és com entrevistar Shane MacGowan al pub. Les mostres d'afecte demoren la conversa. Tanca la taverna més estimada de Sant Antoni. “A partir del 31 de desembre és una data factible”, explica en Rafel, que encara no concreta el dia.

Plegues per la pujada dels lloguers?

És un lloguer actualitzat i costa molt cobrir despeses. Les companyies de serveis tenen els seus guanys a costa del petit comerç; som nosaltres que hem pagat gran part de la pandèmia. Les multinacionals han caigut dretes, a nosaltres ens han deixat de banda.

Els establiments emblemàtics que tanquen per no ser propietaris també és una pandèmia.

Can Lluís. És un drama. En el meu cas he resistit a base de moltes hores i de clientela

que ve d'arreu del món, des de Tasmània fins a Bariloche. Dit això, plego perquè vull. Ningú m'ha fet fora i ningú m'obliga a quedar-me. Plego per estar amb la família, per la meua salut, i per poder anar al Pallars quan vulgui.

Quan va començar a venir gent de tot el món a la Bodega d'en Rafel?

El 2003 es van jubilar els meus tiets i jo faig agafar el negoci a nivell individual, amb una petita reforma. Treballava de sis del matí a nou de la nit. El barri era buit. Aleshores van venir tots els universitaris i una nova clientela de professions liberals i artistes. Sant Antoni es va posar de moda, i part de la culpa la tenen el Bar Ramón, el Federal i jo mateix. Això ha donat vida, però també ha augmentat els costos dels locals i ha complicat la vida als veïns.

La teua bonhomia és mitològica.

És l'educació que vam rebre a Astell, un poblet de la Vall Fosca. Els pares eren empàtics i treballadors i als vuit germans ens van pujar amb aquesta honestetat.

De petit em deien que al bar només s'hi aprenen coses dolentes. Tu n'ets una excepció.

Estic un xic sorprès del caire que ha agafat la situació. Han vingut deu mitjans de comunicació. Hi ha gent que plora i em diu que no plegui. Però em dec a la família. Seguiré col·laborant amb el barri en l'ONG De Veí a Veí. S'ho queda algú? Hi ha empresaris interessats a continuar el negoci igual, perquè s'ha creat una marca. ■ Ricard Martín

Troba més històries a
timeout.cat/noticies

Bebès Animals

Passa un Nadal bestial!

Única exposició a Barcelona dedicada als més petits.

museuciencies.cat



**museu de ciències
naturals de Barcelona**
Parc del Fòrum

Coproduïda per:



museum



Amb la col·laboració de:

P el Periódico **ara.cat**

LA BOTIGA DEL MES

Un nou espai del Born on es multiplica el talent de tres creadors top



CLEMENTE VERGARA

Efectos de Escritorio

QUAN HI PASSES pel davant pot semblar una galeria d'art. Però no us quedeu amb la primera impressió. Efectos de Escritorio és una bella intersecció, una carambola a tres bandes on juguen el canadenc Alfredo López, l'argentina Carolina Iriarte i la xilena Carolina Spencer. A Barcelona han crescut professionalment: el primer amb mobles de disseny d'una hipnòtica sensualitat orgànica, la segona amb bosses de pell fetes a mà que beuen de l'estètica retro, i la tercera amb enigmàtiques peces de ceràmica que ara traspuen color. "Aquest projecte és un repte per als tres, que a més som amics. Volíem un espai on mostrar la nostra personalitat, però on cadascú pogués marcar el seu estil", explica Spencer, que també és una experimentada artista floral. A Efectos de Escritorio es nota la cura pel detall i l'exigència dels seus propietaris, entestats a crear l'atmosfera ideal per fer conèixer els sofàs enginyosos d'Owl, les carteres minimalistes d'Iriarte i els gerros explosius de Matagalan. "És l'aparador de la nostra feina", diu. I també és amor a primera vista. ■ **Laia Beltran**

→ Rera Palau, 2. M: Jaume I. @e_e_bcn

Mobles d'Owl, bosses d'Iriarte i ceràmiques de Matagalan



L'APARADOR

Consells pràctics per començar l'any amb bon peu. Per **Laia Beltran**



↑ Per deixar empremta

Encara no sabem de què fan olor els núvols, però n'hi ha prou amb unes gotes del nou perfum de Carner per fer-te sentir com una estrella en majúscules.

→ Perfum Rock Star. 100 € (50 ml). carnerbarcelona.com



↑ Un cop amagat

Quant fa que no celebres Cap d'Any amb roba interior de color vermell? Enguany pots seguir la tradició amb aquest conjunt d'estil retro de Yamamay. Et durà bona sort!

→ Sostenidor i calcetes. 25,95 i 14,95 €. yamamay.com



↑ Créixer pas a pas

Acumules tones de mitjons negres? Mala idea. Substitueix-los per d'altres que cada matí et donin un xut d'energia com aquests de Marco Oggian per a Pacific&Co.

→ Mitjons Be You. 15,95 €. pacificandco.com

Més moda a timeout.cat/botigues

 vineal teu comerç



Vine a passejar, a gaudir, a emocionar-te i,
ja que hi ets, vine a comprar al teu comerç.

#vineacomprar

L'Horta de Jordi Nopca

“Si dic coses estranyes em pots frenar”.
L'Eugènia Güell li deixa passar tot mentre
acompanya l'escriptor pel seu barri

HORTA LI QUEDA bé: és un barri tranquil, discret, amb vida interior. Dins de Barcelona, però com si fos a fora. Així una mica com és en Jordi. Viu el barri des de dins, però amb ulls aliens: sembla que persegueixin una història paral·lela que no deixa que s'amagui. A vegades tot sembla ordinari i et recomana les tapes del Punto y Coma i les obres de teatre del Foment Hortenc. D'altres, et desconcerta i es cola a l'Horta més inquietant: “Tothom coneix la plaça Eivissa pels bars, però jo em fixo en una fàbrica abandonada que sempre penso que algun dia tiraran a terra, però continua allà en un racó”. M'acompanya a mirar-hi per la finestra: pols i un escenari de possibles encallat al passat enmig d'una plaça desperta. “El laberint d'Horta és un altre lloc típic, i de fet hi ha gent que hi va el cap de setmana a fer pícnic, però a mi em fa por. Soc lector de Stephen King i això fa que em mogui per allà com si anés a passar un fet terrible”, diu. I diu que algun dia hi ambientarà alguna cosa. “Mira!” Ha vist un gat que surt per la finestra. S'ajup i observa. “... Per on anàvem?”

La vida subtil

“Amb el temps he après a passejar”, assegura. Durant la pandèmia, cada dia feia rutes similars per captar els petits canvis. “Passava pel carrer Campoamor i veia la residència d'avis, les escoles tancades, les

cases unifamiliars. Una de les meves feines com a escriptor és espigar”. Per ell, el barri és un escenari amb moltes històries simultànies que pot transformar en ficció: “Soc un escriptor de terror, i valoro que en aquest barri les coses es vegin a mitges. A Gràcia no hi podria viure. La vida allà és molt explícita i em desconcentraria. Aquí és més subtil. Hi ha una superfície, i després una segona realitat”.

Sortir del laberint

Dos anys després de *La teva ombra*, diu que el que està escrivint no li portarà tanta feina, però que l'està tornant una mica més boig: “Ara estic dins de l'edifici de la novel·la, i hi haurà un punt que es dibuixarà una porta petita, que és el final. Quan això passi, hauré sortit del laberint”.

“Valoro que en aquest barri les coses es vegin a mitges”

E.G. / AMB LA COL·LABORACIÓ DE BIBLIOTEQUES DE BARCELONA



Forn Artpa

Ell us recomana el pa de pagès de mig, però tots fan bona pinta. És en un carrer per a vianants que dona a una plaça on els nens i nenes van a comprar el berenar quan surten de l'escola. Tenen xocolatines, llet i cacaolat. Una altra manera de tornar a la infància.

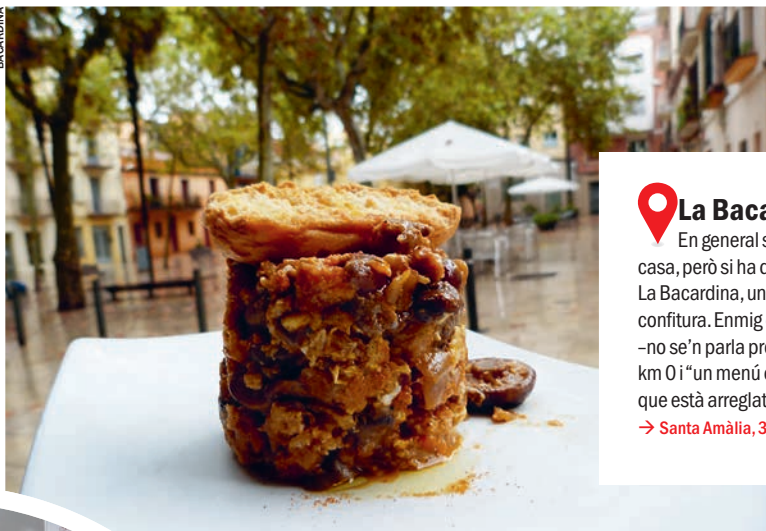
→ De la Plana, 10.

Biblioteca Can Mariner

"Hi ha molt de cine d'autor i hi vaig a buscar DVD per fugir de les plataformes". És dins de l'antiga masia de Can Mariner, de la qual es conserven els finestrals i una xemeneia.

→ Del Vent, 1.

BACARDINA



La Bacardina

En general sempre menja a casa, però si ha de sortir sovint tria La Bacardina, un lloc petit amb bona confitura. Enmig de la plaça Bacardí –no se'n parla prou!– amb carn i peix km 0 i "un menú de caps de setmana que està arreglat i molt bé!".

→ Santa Amàlia, 38.



Galeries d'Horta

"És un retorn al passat. Amb aquestes màquines per a nens em recorda la ciutat dels 80 on vaig créixer. És l'imaginari de *Stranger things* i d' *E.T.* en un passadís. Sempre penso que desapareixerà. Però quan?"

→ Pl. d'Eivissa, 6.

Jordi Nopca

Escriptor, periodista i traductor. L'has llegit al Time Out, però ha fet uns 1.800 articles al diari Ara. Abans de *La teva ombra* (Proa, 2019) va escriure *El talent* (LaBreu, 2013).

→ @jordinopca



Parc de les Rieres d'Horta

És molt gran, i hi ha una part del parc infantil que li recorda *Mad Max*: "Quan hi passo m'imagino que el futur serà apocalíptic i salvatge, i agafo una baixada anímica. Després segueixo pel parc i tot bé".

→ Av. Estatut de Catalunya, 21.



AJUNTAMENT DE BARCELONA

FOTOS: EUGÈNIA GUÉLL

8 plans de Nadal

Us proposem 8 experiències perquè gaudiu d'aquest Nadal en família, parella o amics i envoltats de propostes culturals i gastronòmiques. Si entreu a la nostra web i participeu en el sorteig, podeu guanyar-ne una!



TIAGO MAYA / VISUALS ARTS

Àsia al paladar

Viatjareu aquest Nadal? Amb **Boa Bao**, sí! Perquè cada vegada que algú trepitja aquest restaurant d'un interior perfectament decorat es transporta fins a Corea, Xina, Tailàndia, Vietnam i molts altres països d'Àsia a través dels seus plats. I el millor és la seva carta, àmplia i gustosa.

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

Brindis romàntic

Quan cau la nit, **Can Framis** es converteix en un racó romàntic. Aquesta antiga botiga de queviures del segle XIX, amb una decoració molt cuidada, serà l'escenari ideal per a un sopar en parella. Podreu tastar plats mediterranis clàssics reinventats amb molta creativitat i una selecció top de vins i còctels. Assaboriu l'amor!

→ Ronda de Sant Pere, 70.

M: Arc de Triomf. canframis.com



En família

Nadal a **la Pedrera** és sinònim de plans sense parar. Gaudireu d'activitats com *Caçadors de tions* per trobar el tió amagat en l'edifici de Gaudí; el podreu fer cagar després de la visita Essencial... i descobrireu els animals camuflats en els detalls d'aquesta obra modernista. I us podreu fer fotos i descobrir tradicions als *Christmas corners*!

→ Passeig de Gràcia, 92.

M: Diagonal. lapedrera.com



Relax en parella

Evasiom Spa és un santuari per al cos i els sentits. Aquest Nadal, per esbremar al màxim els dies de festa, us esperen amb tota mena de tractaments individuals i en parella, elaborats amb productes naturals i inspirats en les teràpies asiàtiques. Descobriu el poder dels seus massatges i olis.

→ Aribau, 133. M: Hospital Clínic. evasiomspa.com

Plans especials per gaudir encara més del Nadal a Barcelona



Dies olímpics

Viviu una experiència única al voltant de l'olimpisme i l'esport a través de tecnologia interactiva i instal·lacions multimèdia. Al **Museu Olímpic i de l'Esport de Barcelona** repassareu les disciplines i modalitats d'esport que hi ha actualment, amb un èmfasi especial en les Olimpíades del 92 a la ciutat.

→ Av. de l'Estadi, 60. M: Poble Sec. museuolimpicbcn.cat

DE QUÈ VA...

Un concurs de Nadal que trobareu al web de Time Out Barcelona.

PER QUÈ HI HEU DE PARTICIPAR...

Perquè podeu guanyar un d'aquests plans de Nadal que proposem en aquestes pàgines!

→ timeout.cat/plansdenadal



Tastar en grup

Casa Rafols és un espai de reunió d'amics i familiars, però també és un espai històric: dos segles enrere era una ferreteria. Ja us podeu imaginar com deu ser el seu interior: amb molt d'encant i amb parets que amaguen secrets de l'època. Entaular-se aquí és assaborir plats de cuina de mercat maridats amb bons vins i molta història.

→ Ronda de Sant Pere, 74. M: Arc de Triomf. @casarafols

Nadal a Sant Pau

Per Nadal, el **Recinte Modernista de Sant Pau** organitza diferents activitats familiars que us enlluernaran, com la visita *Llum, colors i natura*, visites teatralitzades per riure i aprendre i l'espectacle infantil *Una de pastorets*. Descobriu la història de l'hospital més antic de la ciutat!

→ Sant Antoni Maria Claret, 167.
M: Sant Pau | Dos de maig.
nadal.santpaubarcelona.org



Contingut patrocinat

Despertar únic

Una escapada sempre és benvinguda i encara més si és entre vinyes. Això és el que proposa **Casa Gran 1771**: una masia del segle XIV situada al poble de L'Avellà on gaudireu d'una experiència al voltant del vi en un entorn natural. En aquest Boutique Winery Hotel maridareu enoturisme amb gastronomia top.

→ L'Avellà, 1. L'Avellà. montrubi.com



Guanyeu-ne un participant al concurs que trobareu a timeout.cat/plansdenadal

RUMORS OUT



SHUTTERSTOCK

Com van arribar les cotorres verdes?

Es van escapar del zoo? Algú les va deixar anar? *Verificat* ens ho explica

LES COTORRES SÓN més barcelonines que molts de nosaltres. No tenen cap pinta de ser aus autòctones, però fa que volten pels parcs i carrers de la ciutat al voltant de mig segle. I es multipliquen. El 2015 n'hi havia unes 5.000 i avui els experts calculen que poden haver-n'hi unes 8.000. Però, d'on venen? Per què es reproduïxen tan de pressa? I, sobretot, per què a Barcelona?

No han sortit del zoo

La principal hipòtesi indica que les cotorres van arribar a Espanya a través del comerç legal d'espècies exòtiques, segons un estudi de la Societat Espanyola d'Ornitologia i la fitxa del govern espanyol sobre les espècies invasores.

Als anys 70 i 80 les cotorres eren uns animals de companyia molt populars, però les que havien estat capturades originàriament a la natura s'escapaven perquè no estaven acostumades a viure engabiades. Aquesta, segons els experts de la recerca, podria ser una de les causes de la seva expansió arreu del territori, ja que fins al 2005, quan es va prohibir la seva importació a la Unió Europea a causa de la grip aviària, havien entrat legalment 190.000 cotorres argentines i 63.000 de Kramer a tota

Espanya. Els fets, doncs, desmenteixen la llegenda urbana que diu que les cotorres es van escapar del zoo.

Barcelona, ciutat ideal?

A aquests ocells els encanten les zones verdes de Barcelona, són veïns del parc de la Ciutadella i també es poden veure per dins del recinte del zoo, encara que no formin part de les instal·lacions. De vegades, els nius arriben a pesar 200 quilos i fan dos metres de diàmetre, segons les dades de l'Ajuntament, que ha arribat a retirar-ne més de cent en un sol mes per evitar que amenacin l'ecosistema local o els vianants. Què explica que es reproduïxin tan

ràpidament? En primer lloc, s'han adaptat molt bé a la ciutat i al clima, com explica el departament de premsa de Benestar Animal de l'Ajuntament. En segon lloc, tenen unes taxes de supervivència elevades (80%) i de reproducció (quatre polls per parella). I per últim, gairebé no tenen depredadors naturals, cosa que no passa als seus països d'origen. ■

Descobreix-ne més detalls a timeout.cat/cotorres

GRRRR!

Grans coses que envegem d'altres llocs

Els vàters públics 'chic' de Tòquio

Els vàters japonesos ja són de per si mateixos força luxuosos. Tenen calefacció als seients, bidet incorporat i de vegades fins i tot una selecció de melodies ambientals per posar banda sonora a l'experiència. Però fins no fa gaire, els lavabos públics de Tòquio estaven molt antiquats: encara era habitual haver de fer-ho a la gatzoneta. Ha estat amb motiu dels Jocs Olímpics d'estiu que s'han començat a renovar els del barri de Shibuya. Gràcies al Tokyo Toilet Project, s'han substituït els banys antics per nous dissenys elegants i creatius que van des de cambres esfèriques il·luminades i controlades per la veu fins a d'altres amb parets transparents que es tornen opaques quan hi entres. Les disset estructures, de grans dissenyadors com Shigeru Ban i Kazuo Sato, contrasten amb alguns dels lavabos públics als quals estem acostumats. Sempre es poden aprendre un parell de coses de Tòquio...

■ Ed Cunningham



SATOSHI NAGARE, PROVIDED BY THE NIPPON FOUNDATION



Un gastro-club **al Born**

Més plats que ens tempten a repetir, més vins exquisits i més còctels acolorits: el Guzzo marida el seu ambient cosmopolita amb una cuina nova i molt gustosa

GUZZO ÉS MÚSICA, bon rotllo, cultura, sinèrgies... i ara serà gastronomia en majúscules. Perquè aquest local de la plaça Comercial no només ha renovat la cuina sinó que l'ha ampliat per convertir-se en parada obligatòria dels *foodies* de la ciutat. El seu xef argentí, l'Emilio Leonori, ha bolcat els seus anys d'experiència a França i Espanya en una proposta gastronòmica que aposta per la cuina mediterrània amb inspiracions d'arreu del món: 'molletes' de vedella a la brasa, cremós de moniato rostit i crema de castanyes, un risotto de carabassa i mantega de cítrics

amb conill estofat o un cebiche vegà de céleri rostit amb salsa de coco i llima, complementat amb emulsió de pinya i moniato. Un regal per al paladar! Això sí, a Guzzo saben que una bona carta, tingui tanta imaginació com sigui, no ens delectarà si no està constituïda per ingredients excel·lents: als seus plats també destaca la qualitat de la matèria primera, local i estacional.

Alceu les copes

Tota bona teca necessita un maridatge que l'acompanyi, i en això Guzzo s'ha lluit. A més de la carta, també han fet créixer la selecció de vins, que en combina

DE QUÈ VA...
Guzzo, un gastro-bar ubicat davant del Mercat del Born.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...
Perquè assaborireu un menjar espectacular i gaudiu d'un ambient cosmopolita.

→ Plaça Comercial, 10.
M: Barceloneta.
@guzzobcn

de clàssics i de naturals. Es tracta de vins biodinàmics que són un *match* perfecte a una carta de productes cada vegada més orgànics. Fins i tot hi trobareu un vi propi: el rosat ZZ de Pinot Noir 100% elaborat a Catalunya i amb tocs francesos.

I si voleu glopades amb més sabors encara, la seva oferta coctelera es basa en receptes completament originals i copes especials que varien setmanalment, com el Modern Love. Obriu les portes d'aquest renovat local, assaboriu un món de sabors i gaudiu de la seva programació cultural!

Descobriu la nova i ampliat cuina del gastro-bar Guzzo a guzzorestaurante.es

'Burekas' de pasta filo

Posem sota el punt de mira –i de tast– uns plats que, o bé són clàssics, o bé ho seran

QUAN LA RONIT STERN obre un restaurant, te'n refies. La seva ètica de treball és proximitat i tot fet de zero: ho veus en cuines obertes i en els sacs de la farina del pa. La Balabusta (en ídix "mestressa de casa que mana i té ous", riu) no n'és l'excepció. Aquí interpreta

la cuina israeliana "des del punt de vista d'una persona que fa vint anys que viu a Barcelona", explica. Sense elements aliens a l'Orient Mitjà: potser croquetes d'albergínia, però ni miso ni xili andí. Descobriu la *burekas*, l'empanada jueva. ■ Ricard Martín
→ Rosselló, 180. Plat: 14 €. 630 08 22 02.



SENTIT AL CARRER

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

A Gràcia, una noia li pregunta a una altra:
–Oye, ¿y no podemos encontrar un sitio mas céntrico que Plaza Real para ir a cenar?

En un restaurant car, un client al cambrer:
–Em pots guardar la copa de vi a la nevera? Mentre no arriba el primer em quedarà escaldufat.

Un gosset intenta pixar al pas de vianants i no pot. La propietària li diu:
–A veure, Cuqui, ens estem jugant la vida aquí per dues gotes de pipí, total per no fer res.

Al bar:
–¡Te pareces a Clín Istvud!
–Ah, pues cuidao. Es un hijo de puta de cuidao.

En tens de bons? Comparteix els teus **#sentitalcarrer** a **@TimeOutBCN**



Cointreau Fizz maduixa i menta

Refrescant, vibrant i únic. Un còctel per sorprendre. Per preparar-ne un, barregeu una maduixa fresca amb fulles de menta, afegiu-hi 5 cl de Cointreau i 1,5 cl de suc de llima. Ompliu-lo amb gel i agiteu-lo fins que estigui fred. Finalment, coleu-ho tot en un got amb gel i completeu-ho amb aigua amb gas o tònica. I no oblideu el toc màgic: adornar-ho amb una tija de menta.

* ES RECOMANA EL CONSUM RESPONSABLE.
NOMÉS PER A MAJORS DE 18 ANYS.

The Original Margarita

Per als més puristes! La recepta clàssica del Margarita, la típica de les pel·lícules, va ser creada per la icònica Margaret Sames, que, en una de les seves famoses *pool parties*, va mesclar les dues begudes que més li agradaven: el tequila (4 cl) i el Cointreau (2 cl). Per completar-ho, res com afegir-hi 2 cl de suc de llima espremut i un toc de sal. Més fàcil, impossible.

Còctels de Nadal

Us proposem com elaborar amb Cointreau quatre deliciosos còctels polifacètics i atemporals per omplir de gust aquestes festes!



Cosmopolitan

Per a molts, el còctel més elegant que hi ha. També un dels més senzills de preparar. Preneu nota dels ingredients: 4 cl de vodka, 2 cl de Cointreau, 2 cl de suc de nabiu i altres 2 cl de suc fresc de llima. Combineu-los en una coctelera, agiteu-los bé amb gel i coleu-ho tot en una copa ben freda. Per acabar, adorneu el conjunt amb una pell de taronja. La presentació és essencial!



Sidecar

Es remunta al Londres dels anys 20 i va ser el primer còctel icònic de Cointreau. Per preparar-lo, necessiteu 2 cl de Cointreau, 3 cl de Rémy Martin 1738 Accord Royal i 1 cl de suc fresc de llimona. Combineu els ingredients en una coctelera, humitegeu la vora de la copa amb llimona i afegiu-hi sucre només a la vora. Finalment, poseu-hi gel, sacsegeu-lo i coleu-lo a la copa.



Descobriu més receptes i secrets de cocteleria a cointreau.com

EL MÓN VIST PER TIME OUT

Les millors notícies d'aquest mes
dels nostres editors

Time Out
BARCELONA

NEXT...

Què ho petarà, el 2022?

BARCELONA

Quines són les cites més importants del 2022? Quines són les persones destinades a destacar en el món de l'art, la cultura i la creativitat? Quines tendències gastronòmiques triomfaran? Quines transformacions veurem, a la ciutat? I les paraules que més sentirem? Tot això i molt més és el que trobaràs al Next BCN 2022, un número especial de Time Out Barcelona que t'espera a les millors llibreries de la ciutat, a partir de gener. La bola de vidre que necessites per a l'any que comença. Si el vols, reserva'l a timeout.cat/next, que és una edició limitada!

■ Time Out Barcelona

PARÍS

10 anys i un enorme festival gastronòmic

Un gran festival gastronòmic d'una setmana és la proposta de Time Out París per celebrar com Déu mana la seva primera dècada d'existència. Si teniu la sort de poder visitar la capital francesa entre el 6 i el 12 de desembre podreu gaudir de set menús d'aniversari diferents en set establiments també diferents creats pels xefs i coctelers més apreciats per la delegació parisenc de la nostra capçalera. Això sí, no us oblideu de reservar, que s'ensuma festa grossa!

■ Time Out París



BARCELONA

Parlem de gènere?

Ara que ja sabem com menjar i com lligar al 2030 –bé, ho sabràs si vas assistir als dos primers debats de *Future Makers* a la Casa Seat–, ens preguntem com viurem la identitat de gènere d'aquí a una dècada. Continuarem tenint dues portes als lavabos públics? Trobarem una solució per al llenguatge que agradi als lingüistes i inclogui la diversitat de gènere? Canviarà la nostra percepció del món i de la nostra pròpia identitat de gènere? Ho descobrirem el 14 de desembre a les 19h, a l'Auditori de Casa Seat. ■ Time Out Barcelona

Un escape room de pel·lícula!

El Museu de les Aigües ens proposa 'La dama d'aigua', una aventura digital plena de reptes per celebrar el Nadal en família. Us ho expliquem!

DE QUÈ VA...

La dama d'aigua, un escape movie digital del Museu de les Aigües.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Perquè entrareu en un laberint d'enigmes i emoció.

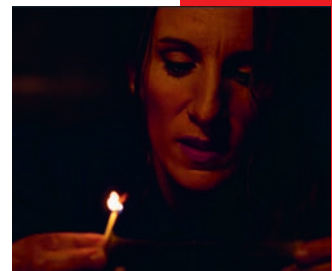
→ A partir del 17 de desembre.
museudelesaigues.cat

TENIM NADAL A tocar i els moments en família agafen un significat especial. Ens reunim, juguem i riem! I amb aquesta proposta del Museu de les Aigües no només us ho passareu bé sinó que posareu a prova la vostra intuïció. A partir de Nadal, a la web del Museu trobareu *La dama d'aigua*, un *escape movie* innovador i ple d'aventures que us farà estar atents fins al final en aquesta pel·lícula de misteri. L'experiència consisteix en un joc en què haureu de resoldre pas a pas els enigmes que us plantegi a cadascuna de les seqüències de la pel·lícula. Només si els resoleu podreu avançar en la història! La protagonista és la Françoise, que està atrapada en el temps dins de la Central Cornellà, situada a l'interior del Museu, i a qui haureu d'ajudar a sortir del seu laberint asfixiant: un bucle

temporal. Això sí, necessitareu trobar les pistes amagades al Museu de les Aigües. La podreu ajudar i sortir-ne junts? Haureu de prendre nota de tots els detalls per aconseguir-ho!

Reptes també en equip

No us penseu, que només ho podreu resoldre vosaltres tot sols! Aquesta aventura audiovisual és gratuïta i, a banda que es pot fer de manera individual, també està pensada per gaudir en equip. Sigui com sigui, haureu de solucionar els problemes de la Françoise! És l'experiència virtual perfecta per jugar aquest Nadal. A més, a través d'aquest joc no només us ho passareu bé sinó que també aprendreu coses sobre el Museu i la importància de l'aigua en les nostres vides. Aproveiteu aquesta lliçó divertida i interactiva.



Submergiu-vos en aquesta experiència a museudelesaigues.cat

El millor del 2021

El que teniu a continuació són 29 herois i heroïnes que ens han alegrat aquest any que deixem enrere, per això a Time Out Barcelona els hem volgut donar un premi: per reconèixer la seva bona feina fins i tot en els moments difícils. Felicitats!

Per **Andreu Gomila** Fotografia **Scott Chasserot**

MILLOR BAR

La Graciosa

Sota el boom brutal de la cervesa artesana, vet aquí un enclavament que aspira a clàssic que va a contracorrent: un bar especialitzat en vins que no pretén tenir la carta més llarga, sinó fer popular una mena de local no gaire habitual a casa, amb copes que van dels 3 als 5 euros, tots vins naturals, ambient de barri, familiar, i la bona mà d'en Gianluca i la Debora. Per cert, té un pati interior tan acollidor que sembla que hàgiu tornat al poble.

→ Milà i Fontanals, 88 (Gràcia. M: Joanic.
@lagraciosabcn

MILLOR CAFETERIA

Hidden Coffee Roasters BCN

Van allà on sigui a buscar el millor cafè del món a petits productors i ens ofereixen un producte de primera per a tots als amants de l'autèntic or negre, sovint tan difícil de trobar. I, si vols, et porten cafè molt a casa. Tenen dos locals, un a les Corts i un altre obert en plena pandèmia al Born, que són perfectes per fer una pausa a la vida i assaborir la xutada imprescindible que ens permetrà tirar endavant.

→ Constança, 12 / Canvis Vells amb Consolat
de Mar. [hiddencafebcn.com](#)

MILLOR RESTAURANT

La Gormanda

Una bomba de pop? Dos! Albergínia confitada amb papada i anguila fumada? Som-hi. Suquet de rajada amb carabassó i cloïsses? Deliciós. Caneló d'anec amb bolets de temporada i foie-gras? Exquisit. Menjar a La Gormanda és un festival de bona cuina catalana i de bon producte. Si per postres et demanes un lingot de *gianduja* amb cruixent de xocolata ja caus de la cadira, directament. Només falta que et posin pitet. El que ha fet aquí Carlota Claver és de premi.

→ Aribau, 160 (Esquerra de l'Eixample).
M: Diagonal. [lagormanda.com](#)

MILLOR ACTIVITAT DE NIT **Voodoo Club**

No ha estat un bon any per a l'oci nocturn. Per això molts barcelonins van marcar amb tinta vermella el 6 de novembre, el dia en què el Voodoo Club, la millor festa de la ciutat, va tornar a posar-se en marxa. I és que la festa afrobeat de la Sala Upload creada per Wekaforé Jibril ens fa tornar bojós.

→ @thevoodooclub

Wekaforé Jibril,
ànima del Voodoo
Club, rere la barra
de la cocteleria
artesana
Mariposa Negra

MILLOR LOCAL DE NIT **Mariposa Negra**

Si Verlaine i Rimbaud fossin vius, estem segurs que buscarien refugi en aquesta cocteleria simbolista situada a la Zona Zero del turisme barceloní, on en Luca Corradini serveix uns tragos exquisits en què fons i forma ho són tot. Molts dels ingredients els fan ells mateixos. I s'atreveixen amb tot.

→ Plaça de les Olles, 4 (Born).

M: Barceloneta. mariposanegrabar.com

MILLOR LLOC DE MENJAR DE CARRER

La Citi

Això que han fet en Max Porta, el gran guru de l'*street food* barceloní, i companyia al centre comercial La Maquinista és una aposta amb totes les de la llei. Han aplegat en un espai de 1.000 metres quadrats el que consideren el millor menjar de carrer de la ciutat amb la col·laboració de locals com Chivuo's, Mosquito, Fish & Chips, Van Van Chicken... A més, organitzen tallers gastronòmics, tardes de vinils & còctels, tallers per al públic familiar...

→ Westfield La Maquinista: Potosí, 2 (Sant Andreu). M: Sant Andreu. lacity.es

MILLOR NOU RESTAURANT

Bar Bar

Aquest és el restaurant que faltava a Barcelona, un indi tradicional tocat i posat que va més enllà del *delhi*, el *naan* amb formatge i l'arròs amb coses. Començar amb *duck tova masala* (cons de remolatxa farcits d'ànec esfilagarsat i crema d'albercoc) ja és una declaració d'intencions. I si hi afegim uns *tandoori chicken momos* (gyozas de pollastre especiat) la cosa apunta a traca. Els plats principals del menú del dia són saborosos, com el *butter chicken*, una delícia amb un curri de San Marzano i fenigrec.

→ Aribau, 146 (Eixample Esquerra). M: Hospital Clínic. bar-bar.es

MILLOR NOU BAR

La Textil

És el nou temple dels bevedors de cervesa de la ciutat, un espai gegant que compta, entre moltes altres coses, amb una fàbrica *in situ* que pot produir 120.000 litres de birra a l'any. Segur que coneixeu algú que se'ls beuria... Tot és producte local, fins i tot la barra de fusta de xiprer, i té una notable oferta gastronòmica i bons vins. En Brian Blazek, l'amo, hauria de rebre el premi al valent de l'any. Ha obert tot això en plena pandèmia!

→ Casp, 33B (Dreta de l'Eixample). M: Urquinaona. latextil.beer

MILLOR NOU ESDEVENIMENT AI and Music S+T+ARTS Festival

“La tecnologia agilitza processos, i també obre noves vies d'expressió”

SENSE PODER CELEBRAR una edició del Sónar com cal, el festival de música avançada de Barcelona es va inventar un nou esdeveniment que mira al futur i que vol combinar música i ciència com abans ningú no ho havia fet. Parlem amb Ricard Robles, el codirector del certamen.

Per què un festival nou?

L'AI and Music S+T+ARTS neix d'una iniciativa de la Comissió Europea que vol acostar la intel·ligència artificial al gran públic a través de la música i, afavorir l'intercanvi entre el món científic i l'artístic. Però sobretot ens interessava que el gran públic s'ho fes seu.

Quines sorpreses et vas emportar de la primera edició?

Em va estimular i alegrar veure com vam recuperar la passió de discutir sobre música. Deixar de banda la indústria per parlar només de música, del que és artístic. I veure la passió dels artistes immersos en processos d'experimentació. Té sentit, això? Té futur? Què m'agrada? Què no?

Té futur, la intel·ligència artificial aplicada a la música?

Té un component de vertigen, de rebuig, de sobreexcitació, i veurem coses a mitjà i llarg termini. La tecnologia agilitza processos, però també obre noves vies d'expressió.

Els científics són més agosarats que els artistes?

Depèn. Els científics venen d'una metodologia i d'unes normes i l'art sovint va en contra d'això. Però veure científics que saben que el que fan no és un *paper* per a una revista, sinó un projecte per pujar a l'escenari té un alt grau d'excitació. ■

MILLOR TERRASSA

Les Filles Cafè

A quatre passes de la Diagonal, la terrassa de les Filles sembla impossible. Un espai encisador, ple de plantes, digne d'un lloc encantat, on, a més, pots cobrir totes les franges i capricis alimentaris: *brunch*, dinar, *afterwork*, sopar, còctels... Per passar-hi tot el dia, vaja. La carta és plena de plats *healthies*, pensats sobretot per compartir. Cuines del món i cuina local... Si hi portes la parella, segur que triomfes. I si vols impressionar els amics, també.

→ Minerva, 2 (Gràcia). M: Diagonal. lesfillesbarcelona.com

MILLOR MUSEU

Can Framis

Joan Fontcuberta i Yago Hortal han estat les apostes d'aquest 2021 d'aquest museu pertanyent a la Fundació Vila Casas que ha estat tota la temporada celebrant el seu vintè aniversari. El seu compromís, mestria i exquisidesa, al servei de l'art català contemporani, és la prova que més enllà dels grans noms del segle XX, hi ha molta vida en aquest racó de món. Passejar-se per Can Framis, més enllà de les exposicions temporals, així ho demostra.

→ Roc Boronat, 116 (Poblenou). M: Poblenou. fundaciovilacasas.com

MILLOR CINEMA

Cinemes Girona

Fa una dècada que Toni Espinosa va decidir oferir l'enèsima oportunitat a un cinema que feia 75 anys que existia, que havia tingut molts noms, però que havia entrat en decadència total. Els Girona són ara una aposta consolidada dedicada al bon cinema, ja sigui d'estrena o els diferents festivals que hi acull, i molt ben implantada al seu barri, entre la Dreta de l'Eixample i Gràcia. El seu abonament per veure pel·lis tot l'any per 59 euros fa furor.

→ Girona, 175 (Dreta de l'Eixample). M: Verdaguera. cinemesgirona.cat

MILLOR GALERIA

Chiquita Room

Amb exposicions sonades com *Yellow book*, *Ubi Consistam* i *Estrats de memòria*, la galeria creada per Laura González Palacios el 2018 ha donat vida nova al món artístic barceloní, perquè Chiquita Room és també una residència d'artistes i una editorial, a banda d'un gran somni fet realitat.

→ Villarroel, 25 (Sant Antoni). M: Sant Antoni.

chiquitaroom.com

A la dreta, Laura Aubert, protagonista de 'Canto i la muntanya balla'. A l'esquerra, Laura González, la mestressa de Chiquita Room. L'obra és 'Tragínadores', d'Isabel Banal i Xifré

MILLOR OBRA DE TEATRE

Canto jo i la muntanya balla

Joan Arqué i Guillem Albà van aconseguir el que semblava impossible: traslladar el Matavaques tel·lúric del best-seller d'Irene Solà al teatre. Amb una Laura Aubert i una Anna Sahun que donaven vida a la Neus i la Sió, dues dones que no oblidarem. Judit Neddermann també hi va posar el seu granet de sorra.



Ana Tamer (a dalt),
Marie Dufouleur
(bici), Geraldine
Caillaud (al mig) i
Ariadna Serra són
Les Mercedes i estan
sobre l'escenari de
l'Antic Teatre

ESTRELLES ECO

Les Mercedes

Amb els gegants del *delivery* esclavitzant barcelonins, la creació d'una "missatgeria ètica, sostenible i inclusiva" a les mans de Les Mercedes és un canvi de xip de grans dimensions. És una cooperativa que treballa la proximitat i el km 0, parida per cinc dones que van reinventar-se per fer un món millor.

→ mensajerialesmercedes.com

MILLOR TEATRE

Antic Teatre

En un any marcat per les restriccions de la pandèmia, l'Antic Teatre ha seguit apostant pel talent i el risc, amb espectacles de primera com *Aquellas que no deben morir*, de Las Huecas, i altres delícies que, a més, volten pel món. Es tracta, per si no fos prou, d'un espai amenaçat que caldria cuidar com la joia més preciosa.

→ Verdaguier i Callís, 12 (Sant Pere).

M: Urquinaona. anticteatre.com

NOU ESPAI CULTURAL

Llibreria Finestres

Aquí ens hi quedariem a viure. No només perquè disposen d'un fons brutal de més de 40.000 exemplars en diversos idiomes i per l'elegància de l'interior, sinó perquè tenen una programació cultural que fa feredat, a més d'editorial pròpia, beques i un premi literari ben sucós. Les lectures en veu alta són, per exemple, tota una novetat a la ciutat, tot demostrant que una llibreria és alguna cosa més que una botiga. I tot just fa vuit mesos que van aixecar la persiana.

→ Diputació, 249 (Dreta de l'Eixample).

M: Passeig de Gràcia. llibreriafinestres.com

ESDEVENIMENT DE L'ANY

Manga Barcelona

Poder registrar 122.000 visitants en un cap de setmana ha estat, sens dubte, la proesa de l'any. I l'ha protagonitzat un dels esdeveniments més populars de la ciutat, rotundament consolidat com a lloc de trobada de la comunitat *okatu* catalana, que és força nombrosa. Tot i l'absència d'artistes japonesos per mor de la pandèmia, el festival va posar el cartell de *sold out* a les 24 hores de posar a la venda les entrades.

→ manga-barcelona.com

MILLOR EXPOSICIÓ

En temps real

La sala Metrònom del carrer Fusina és un dels grans espais enyorats de la ciutat. La va dinamitzar Rafael Tous, un col·leccionista inclassificable que va creure en l'art conceptual i que ha demostrat que tenia raó. Gràcies a la mostra del MACBA, la sala va reobrir temporalment. L'exposició, però, continua oberta perquè tothom pugui gaudir del fons que Tous ha cedit al museu, amb obres d'art de noms com Antoni Muntadas, Àngels Ribé, Pere Noguera, Eulàlia Grau i Fina Miralles. Aneu-hi.

→ MACBA: Àngels, 1 (Raval). M: Universitat. macba.cat

MILLOR OBRA D'ART PÚBLICA

L'ordre d'avui és el desordre del demà

Amb una frase atribuïda a Saint-Just, un dels grans revolucionaris francesos del 1789, l'escultor i poeta escocès Ian Hamilton Finlay va plantar aquesta obra a Barcelona el 1999 en un indret que bé mereix una peregrinació. Segons Vicenç Altaïó, "l'eslògan ens remet a tres circumstàncies del dinamisme: en la història, tota revolta acaba en ordre contra el qual s'aixecarà una nova revolta". Justa la fusta.

→ Parc dels Tres Turons (el Carmel).

M: El Carmel

MERCAT DE CARRER

Flea Market

El Flea va néixer en una època en què les vaques anaven grasses (2007) i això de donar una segona vida a la roba i altres productes li passava pel cap a poca gent. Ara baixa una aigua més tèrbola... Cada mes, a la plaça de Blanquerna, la fan grossa, amb el mercat de segona mà, ple de gangues, joies i elements vintage que només els trobaràs allà. Les activitats paral·leles, com el Jazztrònica i el Zero Waste Market, no són gens menyspreables.

→ Plaça Blanquerna (Raval). M: Drassanes.

fleamarketbcn.com



EN TEMPS REAL

MIQUEL COLL

MILLOR FESTIVAL Kosmopolis 2021

“La ciència-ficció és el realisme del nostre temps”

EL KOSMOPOLIS ÉS una cita ineludible a Europa per als amants de la literatura que no es queda només en els llibres. L'edició del 2021, que va comptar amb Maggie O'Farrell i Mia Couto, entre d'altres, va ser especial. Parlem amb Juan Insua, qui va crear el festival el 2002.

La pandèmia ens ha tornat el plaer per la lectura?

Crec que aquest any la gent ha llegit més i ha après a concentrar-se. I hem assumit una nova consciència del temps i de la seva fragilitat.

El Kosmopolis, ja des dels inicis, es va avançar al seu temps?

Sempre vam pensar, des del 2002, a amplificar la literatura. I el Kosmopolis ha avançat el que serien les tendències de la literatura del segle XXI. Al principi, vam detectar que les fires i els festivals literaris estaven esgotats i que la literatura necessitava alguna cosa més, que hi havia altres tipus d'expressions no canòniques i que, al costat dels clàssics i dels grans autors contemporanis, havíem de parlar de novel·la gràfica, dels guions de les sèries, de Nick Cave i de Bob Dylan.

Al 2021, de fet, es va parlar de la literatura que ve...

Els últims tres festivals segueixen una seqüència que passa per parlar de la crisi ecològica i de la crisi de la concepció antropocèntrica del món. Per això va ser important la presència de Robert Macfarlane i de Ted Chiang, un autor que parla alhora de l'alquímia i de viatges en el temps. Volíem demostrar, si no ens n'hem adonat ja, que la ciència-ficció és el realisme del nostre temps. La pandèmia ens ha fet viure en una novel·la de ciència-ficció. ■

“L’olfacte està íntimament relacionat amb els sentiments”

IRENE IBORRA, CINQUENA

generació de la mítica el Tío Che, no volia posar-se en això dels gelats per competir amb qui fa la millor bola de mango, sinó que volia anar un pas més enllà. Va obrir el maig del 2021, després de mesos investigant, i va crear la que és, segurament, la primera gelateria proustiana del món, especialista a crear gelats amb gust de records. Ho heu llegit bé, sí... Aquest Nadal estan provant la mateixa idea amb els torrons.

Què us va motivar a obrir un negoci tan extraordinari?

Duia molt de temps investigant sobre què funcionava i què no, per què ens agrada una cosa i per què no. I vaig pensar que volia obrir una gelateria amb aquest concepte. L’olor, les aromes, desperten la nostra memòria i l’olfacte està íntimament relacionat amb els sentiments.

Ets una nostàlgica?

M’agraden molt els records. Perquè una cosa t’agrada has de tenir una experiència prèvia al respecte. I és veritat que els gelats et porten a la infantesa.

Com us ho feu?

Hem d’escoltar molt bé el client i tenir-li molt de respecte. Hem anat a collir plantes i hem fet servir un arxiu de sabors, en el qual t’expliquen què evoca cada planta. Hem fet gelats de beixamel, de biquini, de flors de calèndula (que fan pensar en la primavera), de mantecados...

Et sents una alquimista?

Tot són trucs cognitius que t’ajuden a entendre com funciona la ment per portar-la a una experiència. Al final, tot és un joc per buscar l’emoció. ■



ESDEVENIMENT SOSTENIBLE DE L'ANY

El Swap

La fira d’intercanvi de roba del 23 d’octubre al Poblenou, organitzada per ModaSostenible BCN, va ser tot un èxit, cosa que demostra que hi ha vida més enllà de les populars aplicacions dedicades al tema. Tocar, olorar, el que penses posar-te una bona temporada no està malament quan es tracta de roba usada. En temps de *fast fashion*, esdeveniments com aquest ens fan entendre que potser tenim armaris massa grans.

→ modasosteniblebcn.org

PROJECTE SOCIAL

Las Kellys

Les cambreres d’hotel i dones de fer feines del país s’han ajuntat per dir prou a la precarietat. Perquè no n’hi ha prou amb les campanyes institucionals dient que tothom té dret a un contracte o a ser ben pagat per les hores que fa. Les Kellys s’han organitzat i, per exemple, estan recollint diners per muntar una central de reserves on podràs saber si l’hotel on penses allotjar-te cuida el seu personal.

→ laskellys.org

INNOVACIÓ DE L'ANY

BCN Market

Podem deixar que Amazon es mengi el petit comerç barceloní o fer alguna cosa per vitalitzar el gran teixit comercial de la ciutat. Per això celebrem la creació de la plataforma BCN Market, impulsada per l’Ajuntament i Barnacon, que ens permet demanar tot el que vulguem als comerços de proximitat de la ciutat. I només a botigues. Ja s’hi han sumat gairebé 4.000 establiments, on també hi ha oferta de restauració, i per estrenar-nos amb l’experiència regalen bons de 10 euros gratis (per cada 20 que et gastes).

→ bcnmarket.barcelona

MILLOR PARC

Parc de l’Aqüeducte de la Meridiana

La zona nord de Barcelona s’està posant les piles i aquest nou parc, fruit del pla de barris, farà que els que no passeu de la Meridiana us plantegeu fer-hi una volta. Per començar: quants aqüeductes heu vist en la vostra vida? Doncs aquí en teniu un de finals del segle XIX (no és romà, amics), cirereta d’un parc que connecta la ciutat amb Collserola. Hi ha moltes zones de joc per als infants i, miracle, força ombra.

→ Av. dels Rasos de Peguera, 151 (Torre Baró).

M: Ciutat Meridiana.

LLOC SOSTENIBLE DE L'ANY

Restaurant Savia

Hi ha pocs llocs de la ciutat on puguis menjar i, alhora, demanar al xef el nom i el cognom del productor que ha fet possible cada ingredient. Doncs això passa al Savia, un local aixecat per Tomàs Abellán amb productes de temporada, residu zero i molt ben proveït per horts biodinàmics d’Arbúcies i de Molins de Rei. Tot és tan radical com bo. La carta, esclar, varia segons l’època de l’any. I, per tant, que no se us acudeixi demanar carxofes a l’estiu o bolets a la primavera.

→ Casanova, 221 (Sant Gervasi-Galvany).

FGC: Gràcia. @savía_restaurante

ESPAI VERD DE L'ANY

La Ricarda

Mai fins ara un espai verd havia estat defensat amb dents i ungles per la ciutadania. Abans que s’anunciés el projecte d’ampliació de l’aeroport, pocs havien sentit a parlar de la Ricarda, però la consciència de la crisi ecològica que patim ha fet que reivindicuem els ecosistemes naturals que envolten Barcelona. I ningú no sembla disposat a renunciar-hi.

→ Delta del Llobregat.





MAS SALAGROS
EcoResort & AIRE Ancient Baths

Aquest Nadal, recupera *la màgia* a Mas Salagros

REGALA UNA EXPERIÈNCIA SLOW

Per a més informació i reserves: reservas@massalagros.com
+34 93 565 60 60 / www.massalagros.com
Riera de Vallromanes s/n, 08188, Vallromanes

Dinamitant el documental

A 'Sis dies corrents', Neus Ballús fa la deliciosa crònica d'una setmana de feina de tres lampistes. Una 'feel-good movie' que trenca motlles

Per Àlex Montoya
Fotografia Scott Chasserot

LOSILLA SERVEI ÉS una petita empresa de reparacions. La seva propietària, la Paqui, veu com un dels seus treballadors, en Pep, està a punt de jubilar-se. I li busca un substitut per formar tàndem amb en Valero, el seu marit, un paio dels que no callen ni sota l'aigua, un torracollons que no veu clar que l'escollit, en Mohamed, superi la setmana de prova i sigui contractat. Durant sis dies, de dilluns a dissabte, el trio s'acostarà fins a diverses cases per arreglar quadres elèctrics, aixetes i canonades, mentre en Moha suporta la desconfiança i les bronques d'en Valero, sota la pacient mirada d'en Pep.

Aquesta premissa, aparentment senzilla, marca la trama de *Sis dies corrents*, la nova pel·lícula de Neus Ballús, amb què la directora de *La plaga* (2013) torna a jugar amb les eines del documental, dinamitant aquells vells límits entre realitat i ficció que han deixat de tenir sentit.

A *Sis dies corrents*, els tres lampistes reconvertits en actors interpreten una versió distorsionada de si mateixos: la línia que separa veritat i mentida es difumina fins a confondre's. Així de juganera és la pel·lícula, i així de juganera és la seva directora, que a més aposta, i això encara és més insòlit,

per acostar-se al cinema social des de la lleugeresa i l'humor. "Quan parles de fer comèdia amb aquesta fórmula híbrida de ficció i realitat, ho has de dir amb la boca petita, perquè no saps si te'n sortiràs. Però la intenció hi era, perquè crec que la incorporació de l'element real dins la ficció no ens ha de portar necessàriament al drama. Que n'hi pot haver? Sí. Com també retrat social, compromís o ideologia. Però no hem de passar necessàriament per l'estil Ken Loach o germans Dardenne", explica Ballús.

Reconeixements

La cineasta visita la redacció de Time Out Barcelona acompanyada dels protagonistes de la seva pel·lícula, en Valero Escolar, en Mohamed Mellali i en Pep Sarrà. Cap dels tres no s'acaba de creure el que ha començat a passar amb les primeres projeccions del film. Presentat al prestigiós Festival de Locarno, *Sis dies corrents* va guanyar el Premi Europa Cinemas Label, una menció del Jurat Jove i el més

sorprenent: el Lleopard d'Or a Millor Actor per en Valero i en Mohamed. "Encara no ens ho creiem", afirmen tots dos.

Després, a la Seminci de Valladolid, va repetir presència al palmarès, amb l'Espiga de Plata i el Premi del Públic. Es veu d'una hora lluny que l'experiència ha estat feliç per a tres actors que no ho són, i que segueixen amb les seves feines (en Valero és cap d'instal·lacions d'una constructora, en Moha va veure com l'ascendien a la seva empresa no fa gaire i en Pep viu una tranquil·la jubilació). I que continuen sorprenent-se amb la repercussió que el seu bateig cinematogràfic

comença a tenir, i el que els espera: "Érem a Valladolid i jo pensava: 'Què collons fotem aquí, amb el Coronado i la Sampietro?' Tothom ens felicitava. És a mi, això? Ens està sobrepasant", confessa Pep Sarrà.

Un procés peculiar

L'espurna que va encendre *Sis dies corrents* es troba en les converses que Ballús mantenia des de fa anys amb el company de la seva mare, lampista de professió, i en la fascinació que li provocaven les petites anècdotes que ell es trobava

"Érem a Valladolid i jo pensava: Què collons fotem aquí, amb el Coronado"

En Moha i el
Valero (a dalt de
l'escala), i en Pep
i la Neus, al terrat
de Time Out
Barcelona





Sis dies corrents

De dilluns a dissabte, Pep, Moha i Valero es dediquen a arreglar les avaries de cases d'àmbits molt diversos.

→ S'estrena el 3 de desembre

a les cases on anava a treballar. Des d'aquí, la directora va engegar un llarg procés creatiu de quasi sis anys, gens freqüent, que incloïa començar fent d'observadora: "La meua manera d'aproximar-me als temes demana temps, potser perquè vinc del documental i el periodisme. Abans d'intuir quina és la història, necessito conèixer bé el context. Vaig arribar a un acord amb l'escola del Gremi d'Instal·ladors i em colava a les classes, per observar-los, sense que sabessin que buscava gent per fer una pel·lícula. En triava uns quants i els convidava a una sessió filmada, que mai anomenàvem càsting, xerràvem una estona i els proposava jocs. Això ja determinava si aquella gent tenia ganes d'entrar en un territori que no era el seu", recorda de l'experiència.

"Ells sí que tenien aquella curiositat, i a més oferien una varietat que jugava a favor. Cadascun té una manera de treballar pròpia, orígens i un context social i idiomàtic diferent. Al final no saps per què tries algú, suposo que per intuïció", afegeix Ballús. Amb l'ajuda de Gerard Oms com a *coach* i del *clown* Django Edwards ("vam tenir-lo en un parell de sessions, buscant l'acostament a la comèdia i amb la idea que s'alliberessin de vergonyes i pors", apunta la directora), els nous actors van anar creient-se que serien capaços de deixar-se anar.

El punt de vista dels 'actors'

Aquest deixar-se anar anava acompanyat de certa pressió que cadascun es va prendre

com va poder. "Jo em vaig imposar el repte personal de no decebre la Neus, no volia fer una feina de merda", afirma Valero Escolar: "No som professionals, i jo anava als rodatges una mica tens, per si fèiem un desastre que acabés amb la seva carrera professional", diu, mentre els seus companys i la mateixa Ballús riuen. "A mesura que anaven passant els dies, m'anava relaxant. Però ha estat una experiència cansada. Jo abans pensava que els actors no treballaven gaire, però m'he adonat que és una feina dura".

Per la seva banda, Mohamed Mallili recorda: "Al principi em costava, anava a aquestes primeres trobades cansat després de la jornada de feina. Però m'ho passava tan bé, i m'hi sentia tan còmode, que la cosa costava cada cop menys". I el veterà del grup, Pep Sarrà, assenyala: "Jo no vaig estar tens. Sempre hi ha moments d'estar més amunt o més avall, però en general m'ho vaig prendre com un joc: a mi em deien... et toca rodar, i jo no sabia ni què anàvem a fotre [riu]". I apunta: "Però ens hi trobàvem bé, i això es nota: quan et trobes bé, ho transmetes".

La vida real dins la ficció

A partir d'aquí, la realitzadora va anar desenvolupant l'estructura narrativa: "Trobar els protagonistes va venir abans de definir els conflictes que s'hi tractarien. Sabia que

cada microhistòria mostraria una casa a la qual els protagonistes van a treballar, amb personatges secundaris diferents, inspirant-me en els films capitulats, amb una trama principal que va de dalt a baix. Aquesta estructura em donava un gran potencial d'explorar en el valor documental de la peça, en entrar en llars de gent de veritat, en treballar amb gent i amb lampistes de veritat".

A *Sis dies corrents*, la comèdia situacional es dona la mà amb l'abordatge de temes més delicats, i un dels eixos està en els prejudicis i en aquest racisme, de vegades inconscient, que duem incorporat des del privilegi caucàsic. "Durant el rodatge es van anar amplificant alguns comportaments que formaven part quotidiana de la seva realitat. I en Valero, especialment, va arriscar molt: en el joc de les jerarquies, el que acabava sorgint en les trobades entre en Valero i en Moha era el tema del racisme". I conclou: "La pel·lícula convida a reflexionar, a plantejar-nos fins a quin punt prejudgem l'altre. És una invitació a observar amb curiositat qui tens al davant".

Experimentant amb el cinema

D'alguna manera, *Sis dies corrents* és hereva de títols com *En construcción* (José Luis Guerin, 2001) i de *La llegenda del temps* (2006) i la seva continuació *Entre dos aguas* (2018), totes dues d'Isaki Lacuesta. Són pel·lícules que trenquen barreres de gènere i que desmunten convencions respecte a què és i què no és ficció, i sobre la feina amb actors no professionals. Un corrent que ara veiem sovint: de fet, en poques setmanes s'hauran estrenat *Magalufghost town*, *Espíritu sagrado* i *¿Qué hicimos mal?*, que juguen amb premisses similars a *Sis dies corrents*. Reflexiona Ballús: "Soc de l'escola del Màster en Documental de Creació de la UPF, que ja va obrir aquesta via, amb el Guerin i l'Isaki. De fet, la meua primera feina al cine va ser a *La llegenda del temps*. O sigui que per mi és natural aprofitar la realitat per explicar un relat, que pot ser tot el fictici que vulguis". "Com a procés és molt enriquidor i, d'altra banda, explora una possibilitat diferent en la relació amb l'espectador, que troba amb

qui pot identificar-se. És una pel·lícula original, singular, d'un format sense gaire referents, però molt accessible", reflexiona la directora.

I afegeix: "L'ús de no-actors t'obliga a prendre una sèrie de decisions tècniques, de producció, que canvien el llenguatge cinematogràfic". "És interessant com ho sacseja una mica tot. I a mi m'agrada generar aquesta provocació. No me'ls crec, els formats que són A-B-C", rebla Ballús. ■

"La pel·lícula és una invitació a observar amb curiositat qui tens al davant"

A person's hands are shown opening a white gift box with a delicate blue floral pattern. The box is being lifted to reveal a dark green interior. Inside the box, there is a bamboo thermos with a silver cap and a silver tea scoop, both featuring the Tea Shop logo. Three small, rectangular tea caddies with colorful floral patterns are also visible. The background is a solid red color.

EL REGAL PERFECTE ESTÀ A TEA SHOP

TEA  SHOP
www.teashop.com

L'art de regalar

Inspira't en aquesta selecció pensada en clau unisex i de quilòmetre zero

Per **Laia Beltran**

CUIDA'T EL DOBLE

Si vols reduir el consum de proteïna animal, bones notícies: Green Mama BCN –l'àlies d'instagramer d'Alina Topala– publica un llibre de receptes vegetarians. Fàcils, saludables i creatives. Adeu, bistec! Hola, albergínia!

→ 21,90 €. greenmama.es



QUAN JUGAR TAMBÉ ÉS VOLAR

Els més petits ja tindran temps de pantalles, per això els jocs de Londji sempre són un encert. Quantes històries s'amaguen en aquest bosc encantat? I és que una porta oberta a la imaginació i el joc simbòlic no té preu. Vens?

→ 34 €. Princesa, 49. londji.com

VIATGERS DE L'ART

Nacionalitat? Artística. Regala un passaport per viatjar a sis museus de Barcelona (Picasso, Fundació Miró, CCCB, MACBA, Fundació Tàpies i MNAC) amb un 45% de descompte, sense cues i durant un any. A més, qui el rep es queda amb un record segellat.

→ 35 €. articketbcn.org



EMPAPERA'T!

Una paret despullada té el seu encant, però una de ben vestida encara més. Si busques el pòster o el print definitiu, a Moryarty (amb un espai xulíssim al Poblenou) et serà difícil escollir. Vintage? Floral? Arty? Estil japonès?

→ 10-25 € (sense marc).

Pujades, 140. moryarty.com



BELLESA PERA L'ÀNIMA

De les prodigioses mans de Ruth Cepedano surten aquestes roses de l'ànima, peces úniques modelades a Animans, el seu espai ceràmic de Gràcia. Una obra exquisida i també un talismà.

→ 120 €. Riera de Cassoles, 9.

ruthcepedano.com



MÉS QUE UNTRESOR

Quan un anell de bambú de Joan Rovira passa per un procés de microfusió es converteix en aquest anell de bronze facetat. Un disseny unisex que aquest joier del Born també us pot fer a mida i en plata.

→ 65 € (bronze) i 110 € (plata).

Cotoners, 10. joanrovirajoies.com



PASSAR PÀGINA

Si t'agrada deixar les coses per escrit has de conèixer les agendes i les llibretes amb tapes folrades de tela que la Flo Garriga enquaderna artesanalment. També et pots apuntar a un dels seus tallers *do it yourself*.

→ 18-22 €. trapitosalsol.es



LA BOSSA O LA VIDA?

El teu àngel de la guarda ja té nom. Bé, quatre: la bossa bandolera Lisette, l'estoig Elsa, la funda per a mascaretes Zoe i el clauer amb cadena Axel. Tot fet a mà amb pell d'adobament vegetal a l'atelier de Lisa Lempp.

→ 115 €. Mercaders, 11. lisalempp.com



VIA LLIURE

El dissenyador Esteve Aymà veu el món llicant sobre el seu skate. I d'aquest hobby n'ha fet un ofici artesà: al seu taller de les Franqueses en fa de tan xulos com aquest i també ofereix tallers de tres hores per customitzar les taules.

→ 120 € (skate complet) i 45€ (taller). aymaboards.com



L'ESTILAL CAP

Tens mil-i-un llocs per comprar barrets, però pocs amb l'elegància i la tradició de la casa Mil, del 1917. Hi trobareu clàssics, però també aquella peça especial que marca la diferència. Que duri el fred!

→ 129 €. Fontanella, 20. sombreroiamil.com

LLIÇÓ VERMUTERA

Aquests bandarres de l'Alt Penedès proposen el set més divertit per aprendre a fer el vermut: ampolla d'El Bandarra Rojo, quatre gots i dos bols Durablex, un pack de banderetes i un manual d'instruccions. Les patates i les olives les poses tu...

→ 44,95 €. elbandarra.com



El nuevo
epicentro cultural
con diseño
vanguardista



ME BARCELONA

ME
BARCELONA


BELBO
Barcelona

mebymelia.com





ME SITGES

Bienestar
y hedonismo
mediterráneo todo
el año



ME
SITGES
TERRAMAR

B
BESO SITGES

Descubre la cultura contemporánea de la mano de ME by Meliá

Coordina Borja Duñó
timeout.cat/cultura

Més novetats musicals a
timeout.cat/concerts

20 anys de res

Bankrobber, segell de referència de l'indie català i casa de grups com Mazoni i El Petit de Cal Eril, compleix dues dècades. Per *Borja Duñó*

PER COMENÇAR, ELS de Time Out ja hem propiciat un sopar. La nostra insistència a saber coses del vintè aniversari de Bankrobber ha obligat els seus responsables a posar-se les piles, més enllà de dissenyar el logo amb el 20 i penjar-lo a les xarxes. Volem detalls sobre els fastos que s'esdevindran el 2022. Coses concretes. Reunits a la taula rodona de la seva seu al barri de Gràcia, ens demanen que els recomanem un restaurant bo i que hi anem a l'hora dels xopets, que ja hauran decidit alguna cosa més.

A falta de saber com serà l'obligada festa –no els perdonariem que no en fessin cap– parlen de reedicions (“discos dels quals no hi ha còpies o que no s'han fet mai en vinil”). La nostra petició –*Vida y muerte de Mr. Hubbayel Mono Inventor* (2010) una joia poc coneguda del seu

catàleg, fins ara una capsula amb quatre CD –té poc recorregut: “Serien sis vinils!”). Toquem de peus a terra, doncs, i quedem-nos amb el que tenen entre mans: els nous discos de Mazoni, El Petit de Cal Eril i Marialluïsa, i els que estan en preparació de Chaqueta de Chándal, Inspira, Maria Jaume i Ran Ran Ran.

Ni un duro del banc

Seiem amb els fundadors Marçal Lladó, Xavier Riembau, Ramon Ponsatí i Jordi Pi, i Néstor Noci, el John Frusciante del grup (de tan fan que era del segell abans de començar-hi a treballar). Lladó i Riembau expliquen que no van posar fil a l'agulla fins que no van trobar en Pi la figura d'algú “seriós” que incorporés una mica d'ordre a les seves idees esbojarrades. I es van presentar en societat, ara fa vint anys amb un disc de Holland Park (el grup

anterior de Jaume Pla-Mazoni) i un d'El Chico con la Espina en el Costado. Es van dir Bankrobber, com la cançó de The Clash, i una premissa era no haver de demanar mai un crèdit a un banc. Ho han aconseguit i és de les coses de les quals més orgullós se sent Pi. “Al principi posàvem 20.000 pessetes cada mes i el dia que vam haver de deixar de pagar per tenir un segell va ser l'hòstia”, riu Riembau, encara soci però avui allunyat del dia a dia del grup.

Estan d'acord que és una mescla d'inconsciència i de prudència (no hipotecar-se) el

que els ha dut fins aquí. “I això de tenir socis...”, diu Pi. “Som una excepció, gràcies a una generositat descomunal per part de tothom”. Són persones amb perfils molt diferents, del disseny al periodisme passant per la part més bohèmia i la més empresarial, que han aconseguit complementar-se a la perfecció tot i no posar-se d'acord en qüestions crucials com –per exemple– la de quin és el millor disc de Mazoni.

D'aquest còctel n'han sortit discos d'Els Surfing Sirles, Da Souza, Esperit!, Fetus,



Marçal Lladó,
Xavier Riembau,
Néstor Noci,
Jordi Pi i Ramon
Ponsatí

IRENE FERNÁNDEZ

Cites obligades

Pau Vallvé

S'autoedita els seus discos, però Bankrobber li porta el management i la comunicació. Ara, Vallvé celebra el final de la gira triomfal de *La vida és ara* (2020), el seu disc més vitalista.
→ L'Auditori. Sala 2 Oriol Martorell. M: Marina. 9 i 10 de desembre, 21 h. 20 €.

Carles Viarnès i Glòria Ros

La música de Carles Viarnès dialoga amb la dansa de Glòria Ros a *Iam*, en alguna ocasió, espectacle basat en el nou EP del pianista, *Iam* (2021), on desconstrueix la música de *Nun* (2009) amb l'ajuda del músic experimental Oriol Solé.
→ C.A.T. M: Fontana. 11 de desembre, 21 h. 10-13 €.

Barba Corsini

El nou projecte del poeta Eduard Escoffet i el músic Pope (STA i Fuego), que ha debutat amb *Un nou incendi* (2021), es presenta al festival Alcools. Dub, electrònica, *spoken word* i improvisació.
→ Sala Beckett. M: Poblenuu. 18 de gener, 20 h. 10 €.

Maria Jaume

Quines ganes de sentir el nou treball de Maria Jaume, aquesta vegada amb la producció de Lluís Cabot de Da Souza i Victor Ayuso de Renaldo & Clara. De moment, concert de final de gira!
→ La [2] de l'Apolo. 22 de desembre, 21 h. 12 €.



NOEMI ELIAS



Guillamino, Judit Neddermann, Sanjosex, The Gramophone Allstars, Renaldo & Clara, Les Cruet... Un total de gairebé 160 referències sense les quals el pop independent del nostre país no s'entendria.

Les mil i una

"Creiem en el disc com a obra", diu Lladó, tot i que es van posar a fabricar i vendre CD quan la gent ja es descarregava discos per internet. Res hauria estat possible sense aquest punt romàntic. Després, han anat vivint les mil i una convulsions de la indústria

del disc: l'aparició de l'*streaming*, el retorn del vinil, la conversió dels segells discogràfics en empreses 360° que s'ocupen també de les gires dels artistes... etc. Van viure, igualment, el canvi d'idioma dels grups indie que cantaven en anglès: "Ho van fer Antònia Font i Mishima i ho vam viure de manera natural", asseguren, "tot i que tenim discos en català, en castellà, en anglès i d'instrumentals". Cert, sovint se'ls encasella com a segell d'indie català, però són molt més. Són sobretot melòmans i encara no han esgotat, ni de bon tros, la capacitat de sorprendre'ns. ■

"Quan vam haver de deixar de pagar per tenir un segell va ser l'hòstia"

Música

Joan Colomo + Hijos del Trueno

Tant Joan Colomo –*Disc trist* (2021)– com els Hijos del Trueno –*Sorprendentes adelantos* (2019)– ens aporten un caliu molt necessari després de tant de temps sense concerts com Déu mana en una sala de les de tota la vida. Pop i rock de proximitat amb esperit irònic i alegre que ens reconcilien amb la nostra vida de simples mortals a la ciutat globalitzada de Barcelona.

→ Sidecar Factory Club. M: Liceu. Dissabte 11 de desembre, 21 h. 15,40-17 €.

Leïti Sene + Sam Davies

El músic i actor de televisió Leïti Sene s'està fent un nom en l'escena de la música urbana actual des del col·lectiu Cutemobb i també amb treballs al seu nom, com la seva última *mixtape*, *JÖM* (2021), que defensarà amb una banda de músics en directe, cos de ball, xou de llum i visuals. Obrirà Sam Davies, el seu cosí, amb qui va formar el duo SamxSen.

→ La [2] de l'Apolo. M: Paral·lel. Dimecres 15 de desembre, 20,45 h. 15 €.

The Tyets

El duo de Mataró celebra a la sala Salamandra el final de La Putivuelta, la gira del seu primer disc, *El pipeig* (2020), que els ha dut per tot Catalunya. La



Maria Schneider

La secta de Ferran Palau, al Palau

Una idea per a una pel·lícula amb Bruna Cusí ha servit de punt de partida del cinquè disc de Palau –el segon en un any–. Es titula *Joia* i és, a més d'un *reset* estètic, una celebració de la família artística que envolta el músic i el segell Hidden Track Records.

“Jo hauria patit molt si no hagués estat per aquesta família”, va assegurar en la presentació del disc, referint-se al patiment dels artistes durant la pandèmia. “Em sento afortunat i necessitava expressar-ho”. Si *Parc* (2021) estava inspirat en les pel·lícules de terror dels 80, *Joia* ho està en sectes com *Rajneeshpuram*.

A la “secta” de Palau i de Louise Sansom hi ha Anna Andreu, Iris Deco, Carlota Flâneur, Maria Hein i altres “dones Hidden”, que canten al disc i que seran al concert del Guitar BCN –Palau al Palau– amb aquest format especial: pararan atenció especial a *Joia*, “amb totes les joies”. Segons ell, no està envoltat de dones, “sinó de futur”. ■ *B.D.*

→ Palau de la Música. M: Urquinaona. Divendres 29 de gener, 21 h. 20-38 €.

seva mescla de música urbana i festiva ha triomfat durant l'últim any, un èxit que els ha portat a col·laborar amb Els Amics de les Arts i Los Manolos.

→ Salamandra. FGC: Sant Josep. Divendres 17 de desembre, 21 h. 15-18 €.

Maria del Mar Bonet

Incombustible, Maria del Mar Bonet acumula més de 50 anys als escenaris, però continua tan vigent com sempre, erigida com una de les més grans veus del Mediterrani. En aquesta ocasió, oficialarà un concert de Nadal a Santa Maria del Mar, dins el festival Mil·lenni, acompanyada pel guitarrista Borja Penalba (amb qui ha gravat el seu últim disc) i el percussionista Antonio Sánchez.

→ Basílica de Santa Maria del Mar. M: Jaume I. Dimecres 22 de desembre, 21 h. 32-38 €.

Rigoberta Bandini

Després d'irrompre amb força el 2020, Paula Ribó ha continuat publicant singles aquest 2021, començant per *Perra* i acabant amb *Julio Iglesias*, tot passant per l'enganxosa cançó d'Estrella Damm Aviam què passa. Acabarà l'any en gran, amb un concert de Nadal al Palau de la Música, dins el festival Mil·lenni.

→ Palau de la Música. M: Urquinaona. Dimecres 29 de desembre, 21 h. 19-35 €.

Sen Senra

Qui es podia imaginar, quan va debutar amb el disc de garatge rock *Permanent vacation* (2015), que la música de Sen Senra evolucionaria tan ràpidament cap al so urban de *Corazón cromado* (2021), amb

col·laboració de C. Tangana inclosa? El gal·lec enceta la nova etapa de concerts del remodelat Palau Olímpic de Badalona.

→ Palau Olímpic de Badalona. M: Gorg. Divendres 14 de gener, 19 h. 28,60 €.

Mishima

No hi ha Nadal complet sense els tradicionals concerts de Mishima. Els de David Carabén acaben l'any amb la mirada posada en un 2022 en el qual publicaran nou disc d'estudi, que ja han passat cinc anys des que va sortir *Ara i res* (2017).

→ Sala Apolo. M: Paral·lel. 22 i 23 de desembre, 20 h. 20-25 €.

Maria Schneider

El 53è Barcelona Jazz Festival s'acosta al final, però encara li queden algunes grans cites per celebrar. És el cas del concert de la compositora i directora Maria Schneider al capdavant de la seva orquestra, presentant el seu últim àlbum *Data lords* (2020).

→ Sala BARTS. M: Paral·lel. Divendres 28 de gener, 20,30 h. 36-48 €.

Matt Maltese

Matt Maltese, que us sonarà de la banda sonora de la sèrie *Élite*, és un jove talent de Reading que excel·leix en el noble art del pop de cambra amb rivets barrocs –amants de Rufus Wainwright, preneu nota–, ple de referències dels 60 i amb ànima de *crooner*. Presenta el seu tercer disc *Good morning it's now tomorrow* (2021).

→ Laut. M: Paral·lel. Divendres 28 de gener, 21 h. 17,90 €.

Miquel Serra i amics

A més de cantautor personalíssim amb una bona colla de discos publicats per Foehn Records, l'eivissenc Miquel Serra s'ha destapat com un escriptor brillant –llegiu-ne els relats de *Pendents que arribin els conqueridors*–. Actuarà envoltat d'amics il·lustres com Maria Jaume, El Petit de Cal Eril, Clara Vinyals, Lluís Cabot+Da Souza, Joan Vila i Vàlius.

→ L'Auditori Sala 3 Oriol Martorell. M: Marina. Dissabte 29 de gener, 21 h. 15 €.

Més música en directe a [timeout.cat/concerts](https://www.timeout.cat/concerts)

EL TOP 3

Clàssica



↑ Messies participatiu

L'oratori de Händel en format multitudinari, en una versió dirigida per Mireia Barrera al capdavant d'un quartet de solistes vocals –integrat per Elena Copons, Leandro Marziotte, David Alegret i Enric Martínez-Castignani–, el Cor Madrigal, l'Orquestra Barroca Catalana i 400 cantaires individuals.

→ L'Auditori. M: Marina. 21 de desembre, 20 h. 10-45 €.



↑ El trencaous

El popular ballet de Txaikovski es representa al Liceu coincidint amb les festes de Nadal. Sis funcions a càrrec del Ballet del Théâtre du Capitole de Toulouse, amb música en directe de l'Orquestra Simfònica del Gran Teatre del Liceu, dirigida per Marius Stighorst.

→ Gran Teatre del Liceu. M: Liceu. Del 28 al 30 de desembre i 3 i 4 de gener, 19 h. 2 de gener, 17 h. 10-197 €.



↑ Concert de Sant Esteve

El dia de Sant Esteve no seria el mateix sense el concert que des del 1913 s'ofereix des del Palau de la Música. Hi participen tots els cors de l'Orfeó Català. Nades i música inspirada en el Nadal, a més d'alguna estrena, en un concert que val la pena de seguir, sigui en directe, sigui a través de la ràdio i la televisió.

→ Palau de la Música Catalana. M: Urquinaona. 26 de desembre, 19 h. 15-70 €.

17 visions situades de l'art contemporani

APUNTS PER A UN INCENDI DELS ULLS



EXPOSICIÓ 22.10.21—27.02.22

#PanoramaMACBA
macba.cat

Teatre i dansa

Animal negre tristesa

Julio Manrique dirigeix aquesta obra colpidora de l'alemanya Anja Hilling que ens presenta un seguit de personatges en un moment crític de les seves vides. El que comença com una plàcida sortida al bosc es transforma radicalment amb l'esclat d'un incendi. Amb Joan Amargós, Màrcia Cisteró, Mia Esteve, Norbert Martínez, Jordi Oriol, Mima Riera, David Vert i Ernest Villegas.

→ Sala Beckett. M: Poblenou. Del 26 de gener al 6 de març. 10-20 €.

El gegant del pi

Pau Vinyals va estrenar aquest text com a peça radiofònica a la programació a distància que va organitzar el Teatre Lliure durant el confinament de la primavera del 2020, una obra en què l'actor esdevingut dramaturg parlava del significat de tenir uns avantpassats feixistes. Una confessió amb què Vinyals es qüestiona la seva identitat.

→ Tantarantana. M: Paral·lel. Del 12 de gener al 6 de febrer. 12-21 €

El gran comediant

Joel Joan ha escrit, dirigeix i protagonitza una obra en què apareixen tots els seus fantasmes. Ell és un actor d'èxit força fatxenda (en Llorenç) que té un amic, l'Ernest (Xavi Mira), que decideix llançar la tovallola. Un joc de miralls. Els acompanyen Sandra Monclús, Àfrica Alonso i Eduard Muntada.

→ Teatre Goya. M: Universitat. A partir del 3 de desembre. 14-26 €.

El nedador del mar secret

Aquesta obra del nord-americà William Kotzwinkle, dirigida per Jumon Erra, és la història del difícil naixement d'un nen explicada pel seu pare. La cursa nocturna fins a l'hospital en un hivern fred, el que podria haver estat i no va arribar a ser. Amb Francesc Cuéllar, Albert Mora i Júlia Santacana.

→ TNC. M: Glòries. Del 9 al 19 de desembre. 12-24 €.

Una faula (siciliana) sobre la brutalitat

Misericordia

La directora i dramaturga siciliana Emma Dante s'ha fet un lloc entre els imprescindibles del teatre europeu. A l'últim Festival d'Avinyó s'hi van poder veure dues obres seves, *Puppo di zuchero* i *Misericordia*.

Totes dues molt bones. L'última serà la que aterri al Lliure per acomiadar l'any amb tres prostitutes que tenen cura d'un malalt mental. Una faula contemporània sobre la violència, la brutalitat, amb les dones al centre d'una



història on sovint són les víctimes. "Una fàbrica d'amor", en diu l'autora.

A través d'un escenari gairebé nu, tacat per una bossa d'escombraries plena de joguines velles, Dante ofereix tot el protagonisme als intèrprets, amb una fisicitat esclatant.

L'Arturo, el noi, el fill adoptiu, es converteix en el centre vital d'aquestes tres dones que fan mitja de dia i venen el seu cos decadent a la nit. Dur i enlluernador. ■ Andreu Gomila

→ T. Lliure: Montjuïc. Del 28 al 30 de desembre. 9-29 €.

Eufòria

Després de l'èxit de *La nostra parcel·la* (Lliure, 2020), Lara Díez Quintanilla s'estrena com a autora resident de la Beckett amb una obra sobre un poble que vivia galopant en l'eufòria eterna i que es va veure amenaçat... i ningú no podia fer res per evitar-ho.

→ Sala Beckett. M: Poblenou. Del 15 de desembre al 12 de gener. 10-20 €.

Hamlet

Més d'una dècada després de fer *Hamlet* a la Biblioteca de Catalunya, Oriol Broggi torna al

text de Shakespeare per trencar fronteres i oferir-nos el des d'un cinema a través d'una posada en escena que barrejarà teatre i film en el que promet ser una gran experiència. Guillem Balart és Hamlet i Elena Tarrats, Ofèlia.

→ Cinema Aribau. M: Universitat. A partir del 2 de desembre. Des de 31 €.

Mazùt

El 2012, els Baró d'Evel van fer un cant a l'animalitat en una peça que barrejava circ, teatre i arts plàstiques, una meravella. Ara recuperen aquella peça amb dos nous intèrprets, Julien Cassier i Marlène Rostaing. Dos éssers que surten a buscar el seu animal interior.

→ T. Lliure: Gràcia. M: Fontana. Del 29 de desembre al 16 de gener. 9-29 €.

Nuye

La Companyia de Circ "eia" presenta un projecte per a sis acrobates que sorgeix de l'exploració de les diverses dinàmiques de les relacions de parella. Tot, a través d'una paret modular que pren vida, una paret amb els seus forats, les seves portes i un trampolí.

→ Mercat de les Flors. M: Poble Sec. Del 29 de desembre al 9 de gener. 20 €.

Prostitución

Amb Carmen Machi de protagonista, Andrés Lima i Albert Boronat dirigeixen una obra de teatre documental que acosta al públic la veu, l'emoció i les vivències de les prostitutes, set de les quals han ofert el seu testimoni per aixecar aquest espectacle. Nathalie Poza, Carolina Yuste i la música en directe de Laia Vallés/Bru Ferri (piano) acompanyaran Machi en escena.

→ TNC. M: Glòries. Del 2 al 23 de desembre. 14,50-29 €.

Red

Lluís Soler i Ferran Vilajosana interpreten, respectivament, els papers de Mark Rothko i el seu ajudant Ken. La peça, escrita per John Logan i dirigida per Guido Torlonia, es desenvolupa entre 1958 i 1959, quan l'arquitecte Philip Johnson encarrega al talentós pintor uns murals per al restaurant Four Seasons de Nova York. ■ A.G.

→ Teatre Akadèmia. M: Hospital Clínic. Del 15 de desembre al 16 de gener. 22 €.



'El nedador del mar secret'

SIÓN FULLANA

Exposición hasta el 16.01.2022

KBr Flama'21

Laura Gálvez-Rhein, Blanca Munt,
Gael del Río, Gunnlöð Jóna Rúnarsdóttir

Jóvenes talentos de las
escuelas de fotografía

KBr

Fundación **MAPFRE**

Barcelona Photo Center

ELISAVA
Escola Universitària de Barcelona
Disseny i Enginyeria

GRISART

**Idep
Barcelona**
Escola Superior
d'Imatge i Disseny
Centre associat a la
Universitat Abel CUBA CBU

IEFC Institut d'Estudis
Fotogràfics
de Catalunya

Gael del Río, serie *Evocare*, 2017 © Gael del Río



Torre MAPFRE
Av. del Litoral, núm. 30, 08005 Barcelona

Evita la espera, compra tu entrada online

kbr.fundacionmapfre.org

2 Billy Elliot

★★★★★
Una bona història, una adaptació genial (que millora el film), una producció de luxe i la qualitat superba dels intèrprets. Aquesta és la recepta de deu del musical de Stephen Daldry que ens arriba gràcies a la madrilenya Som Produce i que fa que visquem tres hores clavats a la cadira i sense bellugar una parpella davant d'un espectacle que recordarem sempre. El millor (per dir alguna cosa) és veure ballar els infants i l'adolescent primerenc que encarna Billy Elliot. Al·lucinant.
→ Teatre Victòria. M: Paral·lel. Fins al 16 de gener. 33-83 €.

3 El petit príncep

★★★★★
Que *El petit príncep* que van crear Àngel Llàcer i Manu Guix per a La Perla 29 torni al BARTS per vuitena temporada vol dir alguna cosa: es tracta d'un espectacle de primera. Sobretot perquè l'adaptació del clàssic de Saint-Exupéry és finíssima i no té ni gota de sucre. És una obreta senzilla i directa, que no fabula, ni va més enllà, que és el que és, però és tan diàfana, les cançons són tan boniques, que és realment una obra especial.
→ Sala BARTS. M: Paral·lel. Fins al 16 de gener. 25-30 €.

4 Fama

★★★★★
Ningú millor que Coco Comín per dirigir un musical com *Fama* basat en la famosa pel·lícula i sèrie de TV que va fer furor als 80. Al·l'Apolo tot és excessiu. Una vintena llarga d'intèrprets polifacètics, un ritme trepidant i una banda que sap el que es fa. Els joves i adolescents gaudiran d'una experiència sideral. Els que no sigui el primer cop que vegin un musical potser percebran interpretacions un pèl histriòniques i alguna nota discordant.
→ Teatre Apolo. M: Paral·lel. Fins al 15 de gener. 60-42 €.

TOP 7

Allau de musicals

Per a grans i petits, la cartellera barcelonina en va farcida.
Per Andreu Gomila



1

Bye bye monstre

★★★★★

Els més petits sortiran del Poliorama amb la certesa que és el millor que han vist mai a sobre d'un escenari. I ells són l'objectiu d'aquest muntatge de Dagoll Dagom amb cançons de Dàmaris Gelabert que funciona de principi a fi.
→ Teatre Poliorama. M: Catalunya. Fins al 23 de gener. 11-21 €.

5 Cantando bajo la lluvia

★★★★★
Si no fos perquè la història que se'n explica al Tívoli fa un cert tuf carrincló, d'home salva dona, estariem parlant d'un musical majúscul que ens demostra que Ivan Labanda no només és un excel·lent cantant, sinó que a sobre té la gosadia d'imitar Gene Kelly a l'hora de ballar. El muntatge d'Àngel Llàcer és digne del millor Broadway, amb una Diana Roig que és una gran Kathy Selden i una orquestra que ens farà passar una bona estona recordant aventures amoroses.
→ Tívoli. M: Catalunya. Fins al 16 de gener. 23-67 €.

6 El màgic d'Oz

★★★★★
El millor del musical familiar de David Selvas basat en la història de Lyman Frank Baum és la música creada per Paula Jornet i Arnau Vallvé. Cada personatge s'expressa en un estil diferent, cosa que converteix la peça en un decàleg de la música pop. Aquest *El màgic d'Oz* és excessivament minimalista. No tot es pot fer amb *mapping* i projeccions i a la recreació del món que planteja li hauria anat bé una mica de barroquisme escenogràfic.
→ Teatre Condal. M: Paral·lel. Fins al 9 de gener. 26 €.

7 T'estimo si he begut

★★★★★
T de Teatre, La Brutal i Dagoll Dagom han produït una obra de teatre amb cançons que ens apropa com mai al món d'Empar Moliner. Set històries entrelaçades a partir de l'espai d'un bingo que ens mostra el cantó fosc de l'amor amb uns intèrprets entregats, on sobresurten Marta Pérez, Marc Rodríguez i Mercè Martínez, sense la veu de la qual la proposta seria inviable. Una obra interessant que potser s'ha quedat a mitges.
→ Teatre Poliorama. M: Catalunya. Fins al 9 de gener. 17-34 €.

SILVIA POCH

DESCUBRE LOS DIRECTOS DE LOS
50 ARTISTAS
#GPS11
EDICIÓN EXTRAORDINARIA
EN **GIRANDOPORSALAS.COM**



**REVIVE LO MEJOR DE 2021 CON LOS VÍDEOS EN DIRECTO
DE LOS 50 ARTISTAS QUE PARTICIPAN EN GPS 11 EDICIÓN EXTRAORDINARIA**

**GIRANDO POR SALAS TE OFRECE DESCUBRIR, DISFRUTAR, CONOCER Y RECOMENDAR VUESTRO/S
ARTISTA/S FAVORITOS PARA IMPULSAR EL ENORME TALENTO DE NUESTRA MÚSICA MÁS ACTUAL**

FINANCIADO POR:



GPS **GIRANDO
POR
SALAS**

CON LA COLABORACIÓN DE:



mondo
sonoro

Mariskal **Rock**

ESCENARIOS
RECINTOS PARA LA MÚSICA



radio 3

HISTOIRES LOCALES, DEBATS GLOBAUX

#ObjectesComuns



NOVA EXPOSICIÓ PERMANENT

MUSEU DEL DISSENY
DE BARCELONA

DISSENY HUB BARCELONA
Pl. de les Glòries

Museu del Disseny
de Barcelona

Ajuntament de
Barcelona

Cultura

Cine

El amor en su lugar

Varsòvia, 1942. En plena ocupació nazi, una *troupe* d'actors jueus representa una comèdia musical en un teatre del gueto, amb l'assetjament, la violència i la mort planejant rere les quatre parets del teatre. Rodrigo Cortés (*Buried*) proposa un relat immersiu basat en fets reals, formalment molt elegant i aclaparador, emocionalment molt eficaç i colpidor. Una joia.

→ Dir. Rodrigo Cortés (Espanya, Gran Bretanya, 2021). 103 min. Estrena el 3 de desembre.

No mires arriba

Leonardo DiCaprio, Jennifer Lawrence, Timothée Chalamet, Cate Blanchett i Meryl Streep com a presidenta dels Estats Units... El repartiment de la gran aposta de Netflix pel 2021 és aclaparador. Tots ells s'apunten a una delirant comèdia catastrofista en la qual dos astrònoms descobreixen l'impacte immediat d'un meteorit que destruirà la Terra sense remei. Una pel·li de l'oscaritzat Adam McKay que s'estrenarà a les sales.

→ Dir. Adam McKay (EUA, 2021). 145 min.

Estrena el 10 de desembre.

¿Qué hicimos mal?

L'autoficció que ja va proposar al seu primer film, *Family tour*, portada ara al l'extrem. La barcelonina Liliana Torres interpreta una versió lleument distorsionada de si mateixa, afegint-hi elements de ficció, i mira de respondre a l'eterna pregunta que acompanya qualsevol ruptura sentimental: què vam fer malament? La Lili busca tres ex-nòvios.

→ Dir. Liliana Torres (Espanya, Itàlia, Mèxic, 2021). 90 min. Estrena el 10 de desembre.

West Side Story

Les expectatives i la pressió precedeixen l'estrena d'una nova versió d'un dels millors musicals de la història. La magistral versió cinematogràfica de Robert Wise i Jerome Robbins troba ara una rèplica a càrrec de Steven Spielberg. La immortal i tràgica història d'amor entre Maria i Tony, les cançons de Leonard Bernstein i Stephen Sondheim, els números musicals... i una picada d'ull a l'original: la presència de Rita Moreno.

→ Dir. Steven Spielberg (EUA, Gran Bretanya, 2021). 156 min. Estrena el 22 de desembre.

The Matrix resurrections

Moltes coses han canviat des que *Matrix* va revolucionar, fa 22 anys, el món del cinema. Les possibilitats amb els efectes

Les estrenes de cinema familiar

Clifford, el gran perro rojo

Un gos que com més l'estimes més gran es fa? Aquest és en Clifford, un cadell gegant que viu amb l'Emily en un apartament de Nova York mentre la seva mare fa un viatge de negocis. Aventures i riures per a tota la família basats en la grandària de l'animaló (imagineu-ne la pixerada en un arbre de Central Park).

→ Dir. Walt Becker (EUA, 2021). 97 min.
Estrena el 3 de diciembre.



Cazafantasmas: Más allá

Jason Reitman, fill del director d'*Els caçafantasmes* (1984) i *Caçafantasmes 2* (1989), Ivan Reitman, reprèn la història on va



'West Side Story'

especials s'han multiplicat, Larry és ara Lana Wachowski i la seva germana Lily ja no codirigeix la quarta part de la franquícia. Però la nova entrega assegura espectacle i hipnosi visual i manté uns Keanu Reeves i Carrie-Ann Moss que sembla que hagin pactat amb el Diable.
→ Dir. Lana Wachowski (EUA, Gran Bretanya, 2021). 140 min. Estrena el 22 de desembre.

Belfast

Kenneth Branagh torna als orígens per dirigir una pel·lícula petita, semblant a les de l'inici de la seva carrera com a director (*Els amics d'en Peter*, *En el moment més cru de l'hivern*). I als propis orígens, perquè a Belfast parla de la seva infantesa en la convulsa Irlanda del Nord als anys 60. Un

film commovedor i lluminós amb Jamie Dornan i Judi Dench.
→ Dir. Kenneth Branagh (Gran Bretanya, 2021). 157 min. Estrena el 7 de gener.

Scream

La cinquena entrega de la franquícia creada per Kevin Williamson i el traspassat Wes Craven arriba sense número al títol i amb la intenció de reformular-se. Això sí, sense perdre alguns dels seus signes identitaris, com el trio protagonista (Neve Campbell, Courteney Cox i David Arquette) i, evidentment, un assassí amb la màscara de Ghostface. Ensurts i molt de sentit de l'humor pel retorn a una saga que va revolucionar el gènere als 90.
→ Dir. M. Bettinelli-Olpin i Tyler Gillet (EUA, 2021). 157 min. Estrena el 14 de gener.

Competència oficial

Penélope Cruz, Antonio Banderas i l'argentiní Oscar Martínez uneixen forces en aquesta comèdia negra, una trapella i satírica reflexió sobre el procés creatiu al món del cinema. Tot comença quan un ric empresari decideix finançar una pel·lícula amb una directora de prestigi i dos actors de currículum i mètodes oposats, amb la intenció de convertir la seva filla en actriu. ■ À.M.
→ Dir. Gastón Duprat i Mariano Cohn (Espanya, 2021). 157 min. Estrena el 14 de gener.

deixar-la el pare i n'ambienta la continuació en l'actualitat.
→ Dir. Jason Reitman (EUA, 2021). 121 min. Estrena el 3 de desembre.

Spider-man: No way home

Ara que tothom sap que Spider-man és Peter Parker, l'heroi de la Marvel (Tom Holland) està desesperat per recuperar la seva vida anterior. Demanarà ajuda a Doctor Strange (Benedict Cumberbatch), i no serà fàcil.
→ Dir. John Watts. EUA (2021). Estrena el 17 de desembre.

¡Canta 2!

Tornen els animals cantaires de *Sing*, on repeteixen les veus de Matthew McConaughey, Reese Witherspoon i Scarlett

Johansson, i se n'hi afegixen de noves com les de Halsey, Pharrell Williams i Bono.
→ Dir. Garth Jennings. (EUA, 2021). 110 min. Estrena el 22 de desembre.

Trash

Sabies que hi ha un lloc meravellós on els objectes llençats tenen una segona vida? És la piràmide màgica.
→ Dir. F. Dafano i L. Della Grotta. (Itàlia, 2021). 88 min. Estrena el 17 de desembre.

Lunáticos

El Pete emprèn un viatge màgic a la lluna per rescatar la seva germana petita amb un escarabat verd sense pota.
→ Dir. Ali Samadi Ahadi. (Alemanya, 2021). 81 min. Estrena el 14 de gener.

L'AUDITORI

TEMPORADA 2021-2022

AQUEST
NADAL
REGALA

TARIFA PLANA

TOTS ELS CONCERTS
DE LA TEMPORADA!

**MENORS
DE 25 ANYS**

50€

**MENORS
DE 35 ANYS**

85€

L'AUDITORI ÉS UN CONSORCI DE



AUDITORI.CAT

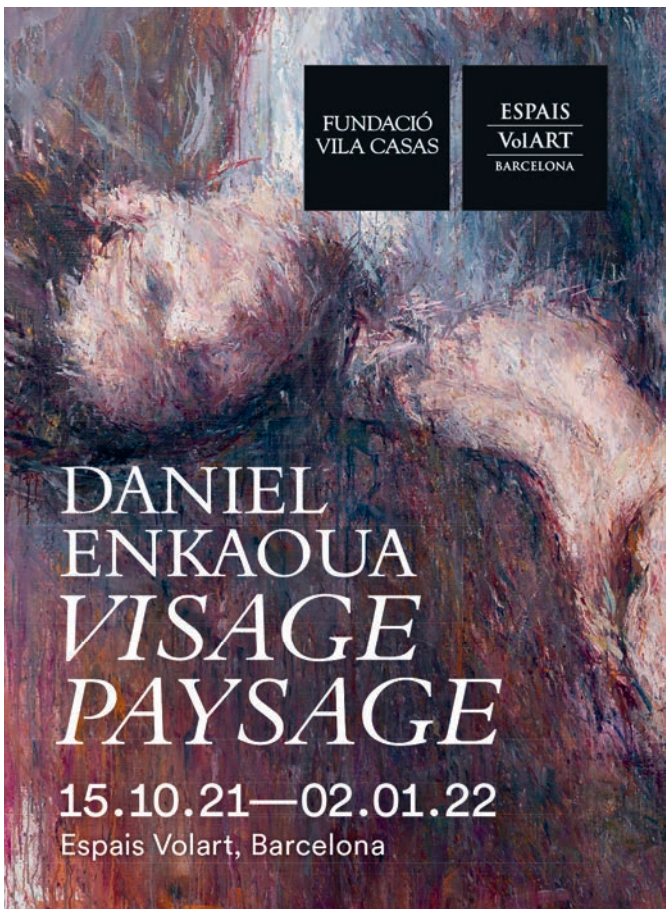


FUNDACIÓ
VILA CASAS

ESPAIS
VolART
BARCELONA

CIGARRILLOS PARÍS i LA PUBLICITAT MODERNA

15/10/2021—02/01/2022 ESPAIS VOLART



FUNDACIÓ
VILA CASAS

ESPAIS
VolART
BARCELONA

DANIEL ENKAOUA VISAGE PAYSAGE

15.10.21—02.01.22
Espais Volart, Barcelona

PARLEM AMB

Paolo Sorrentino



VA TRENCAR LES fronteres del cinema d'autor, i va arribar a públics de tota mena, amb *La gran bellesa*. Paolo Sorrentino (Nàpols, 1970) és un cineasta reconegut, amb títols com *Il divo* i *Silvio* (i els altres) i la sèrie *The young pope*. Ara estrena la lluminosa *Fue la mano de Dios*, on parla de la seva adolescència i de la traumàtica mort dels pares.

Canvia Roma per Nàpols en un film autobiogràfic produït per Netflix.

Era el moment de fer-la. Necessites certa maduresa per tornar a casa i despullar-te així. I fer-la amb Netflix... després de veure *Roma*, d'Alfonso Cuarón, vaig pensar que era el lloc ideal per desenvolupar una història petita, íntima, però plantejada com una gran pel·lícula.

Es compara *Fue la mano de Dios* amb l'*Amarcord de Fellini*, sobretot en una escena.

La del desvirgament? (riu). Potser s'assemblen perquè quasi tots els nens viuen, almenys quan jo era petit, processos semblants, i hi ha una dona madura que converteixen en una mena de divinitat. Però a les seves pel·lícules, Fellini s'inventava la seva vida, el que jo explico aquí és tot real.

Al·ludeix a un gol de Maradona al títol de la pel·lícula.

És que Maradona em va salvar la vida literalment. I va donar esperança a tota una ciutat. A Nàpols és una figura religiosa.

Com es viu que *La gran bellesa* hagi transcendit fins a esdevenir una icona?

És com un petit miracle, i em diverteix molt. No he entès mai per què va tenir tant d'èxit, per què va arribar així. És una pel·lícula feta a partir de frivoltats i de sobte la gent va reaccionar com jo no m'esperava, descobrint aquest aspecte en ells mateixos. Vivim en una societat frívola, però sempre havia pensat que la gent tenia seriosos problemes per reconèixer que ho és (riu). ■ Àlex Montoya

Fue la mano de Dios



MARADONA, EL 22 de juny de 1986, va marcar el gol més polèmic de la història del futbol, empenyent la pilota amb la mà i portant l'Argentina a l'èxtasi. Però va ser quan va tornar a Nàpols que la passió pel futbolista va cremar amb més efervescència. I als napolitans com l'adolescent Paolo Sorrentino no els podia importar menys que l'hagués marcat amb la mà, amb el cap o amb el cul.

La rebuda a Nàpols de l'anomenada "mà de Déu" es recrea a la meitat d'unes memòries cinematogràfiques sovint sublimes i de vegades frustrants, però sempre evocadores i commovedores. És una simfonia de clàxons de cotxes i crits d'alegria, en



DE QUÈ VA...

Les memòries de joventut de Paolo Sorrentino.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Perquè és tan evocadora i commovedora com les aigües blaves del golf de Nàpols.

→ Dir. Paolo Sorrentino (Itàlia, 2021). 130 min. Estrena el 3 de desembre.

una història sobre fer-se gran que es basa íntimament en la joventut de l'escriptor i director italià vista a través dels ulls del fabulós Fabietto, interpretat per Filippo Scotti.

A part dels futbolistes emblemàtics, *Fue la mano de Dios* té com a teló de fons les aigües blaves del golf de Nàpols i el tapís d'una llarga

vida familiar que és un plaer presenciar. I com *Call me by your name*, una representació encara més sensual del despertar sexual i l'angoixa juvenil, també és una pel·lícula sobre com són les coses a les quals ens enganxem al llarg del camí: les pel·lícules, els herois esportius, la música, els contrabandistes de cigarrets. ■ Phil de Semlyen



2021/2022

NADAL AL MERCAT

MERCAT DE LES FLORS

CASA DE LA DANSA

MERCATFLORS.CAT

Del 26 al 30 de desembre,
del 2 al 4 i 8 i 9 de gener

CREAMOVIMENT - CRISTINA MARTÍ

Paisatges. Estudi #1

Edat recomanada de 0 a 5 anys

Del 26 al 30 de desembre i
del 2 al 5 de gener

ROSELAND MUSICAL

Geometria

Edat recomanada a partir de 8 anys

Del 27 al 30 de desembre,
del 2 al 4 i del 6 al 9 de gener

COMPANIA DE CIRC "eia"

NUYE

Edat recomanada a partir de 8 anys

Art

El sentit de l'escultura

L'escultura ha sostingut un tens diàleg amb la realitat, amb la plasmació d'objectes, cossos i relats al llarg de la seva història. La Fundació Miró reuneix un centenar d'obres seleccionades per David Bestué per reflexionar sobre el sentit de l'escultura, l'experimentació amb materials i la representació de la figura humana o d'emocions complexes com ara el desig sexual a través d'artistes com Antoni Gaudí, Alexander Calder, Joan Miró, Lygia Clark i Wolfgang Tillmans.

→ Fundació Miró. M: Paral·lel. Fins al 6 de març de 2022. 7 €.

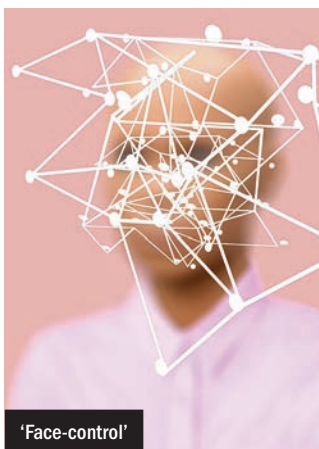
Banksy. The art of protest

Una immersió en el misteriós univers de Banksy a través de gairebé un centenar d'obres originals. Amb la mirada crítica que caracteritza Banksy, les seves peces aborden qüestions com la globalització, el consumisme, les guerres, el poder de la política i la religió, la lluita de classes i la crisi climàtica. A més, un espai audiovisual immersiu et guiarà en un viatge multisensorial a través de la trajectòria artística d'aquest artista, amb detalls sobre la seva vida misteriosa i al·lusions a les seves peces més polèmiques.

→ Museu del Disseny. M: Glòries. Fins al 13 de març de 2022. 16,50 €

Face-control

Aquesta mostra reuneix més de vint artistes que, en les seves obres de foto i vídeo,



'Face-control'

© SHULIE CHENG. TRACKED A SELF-PORTRAIT 2019

París-Barcelona. La visió femenina de la Belle Époque

El Museu del Modernisme reobre amb una exposició que explora la relació entre París i Barcelona centrant-se en nou dones que van destacar en el panorama artístic de finals del segle XIX i principis del XX. A través de més de 300 obres d'art, l'exposició presenta models com Madeleine de Boisguillaume, Stéphanie

NO T'HO PERDIS



Pussy Riot

IGOR MURKIN

De la màscara ritual a la mascareta

El CCCB et convida a recórrer la història del símbol de la màscara en la nostra cultura, moviments socials, bandes criminals i icones de la cultura popular.

→ CCCB. M: Universitat. Del 15 de desembre a l'1 de maig. 6 €.

parlen del control que recau sobre els nostres rostres. D'una banda, l'exposició explora el control polític i econòmic que s'exerceix a través de la intel·ligència artificial amb el mesurament, el reconeixement i el registre de cares. De l'altra, la mostra també fa referència al control que les persones volen tenir sobre les seves faccions, i que les porta a voler optimitzar radicalment els rostres a través de filtres i cirurgies estètiques.

→ FotoColectania. M: Barceloneta. Fins al 20 de març de 2022. 4 €.

Nantas, Clo-clo, Júlia Peraire i Germaine Gargallo juntament amb artistes com Suzanne Valadon, Georgette Agutte, Lucie Cousturier i Olga Sacharoff. Aquestes figures femenines dialoguen amb altres artistes: Ramon Casas, Santiago Rusiñol o Toulouse-Lautrec.

→ Museu del Modernisme i Galeria Gothsland M: Passeig de Gràcia. Fins al 4 de febrer de 2022. 12 €.

Homo Ludens. Videojocs per entendre el present

Els videojocs són l'expressió del joc més estesa avui en dia. El Caixaforum els dedica una exposició perquè són una indústria, un mitjà cultural i una proposta creativa a través de la qual podem comprendre millor el nostre present. La mostra explora com els humans ens relacionem amb els videojocs i que poden ser un llenguatge de creació més enllà dels formats tradicionals.

→ Caixaforum. M: Espanya. Fins al 17 d'abril de 2022. 6 €.

Mari Chordà

La Galeria Mayoral presenta una exposició monogràfica dedicada a la pintora, poeta i activista feminista catalana Mari Chordà. Chordà va néixer a Amposta i va estudiar Belles Arts a Barcelona, on es va implicar profundament en el moviment feminista i va impulsar les Primeres Jornades Catalanes de la Dona l'any 1976. L'artista, a través de la pintura, va explorar qüestions de gènere i va crear un univers sensorial amb imatges poderoses i sensuals.

→ Galeria Mayoral. M: Passeig de Gràcia. Fins al 14 de gener de 2022. Gratis.

Arxiu Lambda. El projecte del Museu Munch d'Oslo

Aquesta exposició documenta els dotze anys de treball que l'Estudio Herreros ha dedicat al projecte del Museu Munch d'Oslo, que va obrir les portes al públic l'octubre del 2021. La mostra explica la història d'una institució museogràfica que es construeix des de zero i com transforma la fisonomia de la ciutat, a la vegada que adquireix uns usos ciutadans i col·lectius que li donen sentit com a infraestructura cultural.

→ La Virreina Centre de la Imatge. M: Liceu. Fins al 20 de febrer de 2022. Gratis €.

Lola Ruiz Picasso

Dolores (Lola) Picasso va dedicar la seva vida a conservar l'obra del seu germà Pablo. Ella i l'artista van estar sempre molt units, i, durant la seva infància i adolescència, Lola va convertir-se en la model predilecta de Picasso, fins que aquest va marxar a estudiar a Madrid. Aquesta exposició s'endinsa en la relació fraternal entre Lola i Pablo, a través de les cartes que s'enviaven, de fotografies, de retrats que l'artista va fer de la seva germana i de l'obra pictòrica sorgida dels pinzells de la mateixa Lola Picasso.

■ Rita Roig

→ Museu Picasso. M: Barceloneta. Fins al 27 de febrer de 2022. 6'5 €.

Més propostes a timeout.cat/exposicions

MUSEU NACIONAL
D'ART DE CATALUNYA

19.11.2021
— 6.3.2022

ACTIVITATS
FAMILIARS
PER NADAL

(RE)CONÈIXER GAUDÍ FOC I CENDRES

Una nova mirada sobre l'arquitecte, el seu procés creatiu i la seva influència sobre Barcelona

🔊 Exposició narrada
per l'actor Josep Maria Pou

Participa a les activitats
"Gaudí. L'arquitectura
i les persones"



+ info

Organitzen

MUSEU
NACIONAL
D'ART DE
CATALUNYA

Parc de Montjuïc
Barcelona
www.museunacional.cat

M
O

Musée
d'Orsay

#GaudíFocIcendres



Fes-te Amic del Museu!
www.amicsmuseunacional.org

Gaudí



EXPO DEL MES

WORLD ARCHITECTURE

antonio gaudí

by George R. Collins



over 80 pages of text including photographs, drawings, and 8 pages of color plates

PORTADA: MASTERS OF WORLD ARCHITECTURE

DE QUÈ VA...

Dels tòpics, mites i secrets que acompanyen la figura de Gaudí.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Per submergir-vos entre els mobles de la Pedrera i descobrir una bomba amagada a la Sagrada Família.

→ MNAC. M: Espanya.

Fins al 6 de març de 2022. 14 €.

AH, YES, BARCELONA! Messi, paella, Sagrada Família... La figura de Gaudí ha anat perdent el significat fins a convertir-se en un imant comprat a última hora a l'aeroport. Se n'ha parlat tant, que saber que el MNAC li dedica una exposició pot fer mandra. Però la retrospectiva no decep perquè es mira l'arquitecte amb ulls crítics i s'atreveix a desmitificar-lo.

Gaudí no era un geni incomprès. La burgesia i l'Església sempre el van estimar i el van ruixar amb encàrrecs. I va ser un referent pop: la seva obra va inspirar tires còmiques, pamflets i postals que ara es poden veure al MNAC.

Gaudí tampoc va ser un bohemí aïllat en el seu món de fantasia. La seva obra encapsula la Barcelona travessada per la violència de la lluita de classes. El Gaudí polític es troba en detalls com la bomba Orsini –la mateixa que va fer explotar el Liceu– que un anarquista du a les mans al portal del Roser de la Sagrada Família.

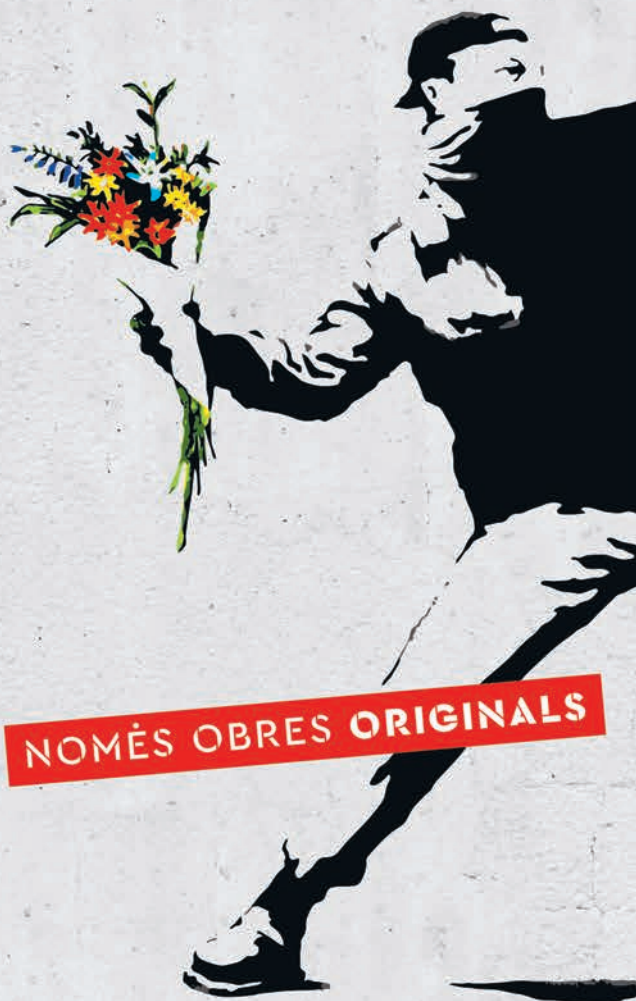
Com l'arquitecte, els edificis de Gaudí han quedat reduïts a la façana. Per això les taules, cadires, portes i vitrines de la Casa Milà, que viuen escampades en diverses col·leccions d'art, s'han retrobat al MNAC i els visitants podran fer una immersió –en el sentit menys digital de la paraula– a l'interior de la Pedrera.

“Repasar críticament l'obra de Gaudí és repasar críticament la història de Barcelona”, explicava el comissari de la mostra, Juan José Lahuerta, abans d'inaugurar l'exposició. Missió aconseguida. Després de la visita al MNAC podem dir que Gaudí, el mite, ha mort. Visca Gaudí! ■ Rita Roig

UNA EXPOSICIÓ **NO** AUTORITZADA
D'OBRES **ORIGINALS** PROCEDENTS
DE COL·LECCIONS PRIVADES

BANKSY

The ART of PROTEST



NOMÉS OBRES ORIGINALS

ARA A
DISSENY HUB
BARCELONA

ENTRADES A LA VENDA A:

WWW.BANKSYEXHIBITION.ES

Disseny Hub
Barcelona

SOLD
OUT

Ajuntament de
Barcelona



BDC

BARCELONA DISTRICTE CULTURAL

El circuit cultural als barris



Entrada gratuïta

**Reserva prèvia a
districtecultural.barcelona**

   @BcnDCultural

OCTUBRE - DESEMBRE 2021

**CENTRES CÍVICS,
CENTRES CULTURALS**

**B BARCELONA
CULTURA**

**Ajuntament de
Barcelona**





Parc Temàtic de l'Oli de les Borges Blanques

MIGUEL BAURICH / ACT



Olivera mil·lenària a Ulldecona

Les rutes per assaborir l'oli català

Us proposem rutes per tot Catalunya amb l'objectiu que gaudiu d'indrets en què l'oli és cultura: oliveres mil·lenàries, molins, museus, botigues... Cal tastar-ho!

L'OLI CATALÀ ÉS fruit d'una tradició que els nostres productors ens han llegat des de l'antiguitat. Un superaliment clau de la dieta mediterrània que podem gaudir també en família, seguint diferents rutes pel conjunt del territori. De nord a sud hi ha vestigis d'un cultiu que es remunta a grecs i romans i que, fidels al seu testimoni, petits i grans productors mantenen encara als nostres dies. Des d'oliveres mil·lenàries a restaurants que fan de l'oli un producte indispensable a taula passant per antics molins i botigues que fan també tastos de producte.

La producció d'olis concentra en un 95% a Lleida i Tarragona, si bé trobareu que, de fet, l'or líquid pren protagonisme en bona part del territori. Preneu nota de les denominacions d'origen protegides, us fareu una idea d'on us volem portar!

Un viatge en el temps

No cal anar gaire lluny per viatjar en el temps. El territori del Sénia té la major concentració d'oliveres mil·lenàries del món: gairebé 5.000 exemplars. Per facilitar la visita a les oliveres més monumentals, s'han condicionat museus a la zona, com ara el d'Ulldecona. A la mateixa localitat reserveu taula a Les

Moles per tastar el seu particular homenatge a l'oli, sempre present als seus menús amb estrella Michelin. El restaurant de la família Castell és tan prescriptor de l'oli català com qualsevol fira local dedicada a aquest producte (en teniu a les Borges Blanques, Reus, Terres de l'Ebre...). Deixant enrere el Montsià, apropieu-vos al Baix Ebre per assaborir una de les tres varietats albines que hi ha al món durant les jornades gastronòmiques dedicades a l'oli d'oliva que celebren molts restaurants. I si voleu veure Lo Parot, amb el perímetre de soca més gran de Catalunya, aneu a Horta de Sant Joan, a la Terra Alta.

DE QUÈ VA...

Escapades per Catalunya que segueixen els cultius d'olivera.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Perquè a més de gaudir amb el paisatge, tastareu i podreu comprar els millors olis catalans.

→ ruralcat.gencat.cat

Un recorregut entre oliveres amb història i oli amb DOP d'arreu de Catalunya

Cinc DOP catalanes

LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Protegida (DOP) és un dels règims de qualitat dels productes agroalimentaris regulats a la Unió Europea. Designa el nom que identifica un producte originari d'un lloc determinat o excepcionalment un país, la qualitat del qual o les seves característiques es deuen fonamentalment a un medi geogràfic particular, amb els factors naturals i humans que li són inherents i del qual les fases de producció, transformació i elaboració es fan del tot en la zona geogràfica definida. Catalunya disposa de cinc denominacions d'origen protegides d'Olis d'Oliva Verge Extra (OOVE) que són el reflex de la diversitat i la riquesa dels olis catalans: Siurana, Les Garrigues, Oli de l'Empordà, Olis del Baix Ebre-Montsià i Oli de Terra Alta. Entre les cinc cobreixen tot el territori d'oliverar català i representen el 42% de les DOP de productes agroalimentaris no vínics a Catalunya, i el 5% dels olis emparats per una DOP a la Unió Europea.

→ [timeout.cat/plans de tador](https://timeout.cat/plans-de-tador)



LLUIS CARRO / ACT



SHUTTERSTOCK

Dolmen de la Creu d'en Cobertella, a Roses

Molins de museu

Al Camp de Tarragona hauríeu de conèixer el molí d'oli Miró Cubells si us voleu acostar al cultiu de l'olivera, així com visitar el Molí de l'Oli de la Cartoixa d'Escaladei, on fan tastos dels olis que produeixen i posen a la venda.

A les Garrigues, bressol de la preuada arbequina, també es pot visitar el Museu Molí d'Oli de l'Argilés, el Parc Temàtic de l'Oli de les Borges Blanques, l'Ecomuseu de la Pobla de Cérvoles, el Centre Cultural de l'Oli de Catalunya i el Museu de l'Oli de Catalunya a la Granadella. I a més de molins, hi ha recorreguts fantàstics com

la Ruta de l'Oli i l'Olivera del Montsià i la Via Verda de la Terra Alta, on us esperen paisatges per emmarcar.

Oleoturisme a l'Empordà

Tot i que no és un dels territoris amb més producció d'oli, la presència d'oliveres a l'Empordà és una constant. Des de les que voregen els dòlmens d'Espolla, un conjunt d'onze monuments megalítics dins una zona de gran concentració d'aquesta mena de construccions prehistòriques, fins a les que trobem passejant pel Camí de Ronda que arriba fins al far del Cap de Creus. Per tastar i comprar oli, visiteu la botiga Empordàlia de Vilajuïga.



FOTO: PEREPONS / ACT

Descobriu on comprar i tastar l'oli de casa nostra a timeout.cat/oli-catala

Menjar

Nous de trinca!

En Ricard Martín comprova la magnitud de la represa entaulant-se en restaurants? tan inclassificables com deliciosos

ESPOLSEM-NOS EL 2021 i entrem al 2022 menjant en restaurants acabats d'obrir amb fusta de clàssic disruptiu: llocs que qüestionen el motillo de restaurant o l'eixample en direccions insospitades.

Tamae

És un bar? És un restaurant? És un *delivery*? Conceptualitzar i executar va ser el punt fort d'elBulli, i dos ex-caps de cuina, l'Albert Raurich (Dos Palillos) i l'Eugeni de Diego (A Pluma) ho han fet a Tamae: "És un bar de menjar asiàtic amb una cuina oberta i servei de *delivery*. La barra té vuit seients, és un bar. Fugim de la paraula restaurant", resumeix Raurich. Ell hi posa el *know-how* de l'extrem Orient. De Diego, cuiner de practicitat directa, hi afegeix el saber arribar a tots els públics. Al fons, una munió de cuiners treballa, empaqueta i envia. I seus a la barra

i et posen al davant el menjar en capseta de *delivery* i un plat. Poca cerimònia? Alerta, que aquesta és la visió del sushi i l'*street food* d'un dels xefs que han fet encaixar l'Àsia en l'alta cuina occidental.

"Només hi ha sushi cru d'ença que hi ha neveres", apunta Raurich. Hi trobareu la seva versió del sushi ("hako sushi, quadrat i mil·lenari: es premsava en capsetes per transportar-lo") i nigiris XL: es mengen en dues queixalades! Tot és informal, res obvi: un *bao* de tàrtar de vedella... Amb l'ou ferrat! Te'n fotries quatre i fora. I pots. Això no és un degustació, aquí mana el client. Prestacions brutals i preu assequible. Aneu-hi! O demaneu.

→ Casanova, 262. M: Diagonal. 20-30 €.
tamaebar.com

JOK

Passem de menjar en una barra amb capses de compostatge a una mansió: el sumptuós palauet

de l'Eixample que va allotjar Rilke ara és JOK. L'acrònim del periodista Joan Maria Pou, l'empresari Oriol Badia i Kim Díaz com a assessor (Bar Mut) és "un projecte de factoria cultural amb concerts, presentacions de llibres, xerrades, monòlegs... que volem finançar amb un bon restaurant i una bona cocteleria", explica Pou. "Si depens dels clics o el finançament públic, tens uns límits. I volem decidir què fem i què no fem", segueix.

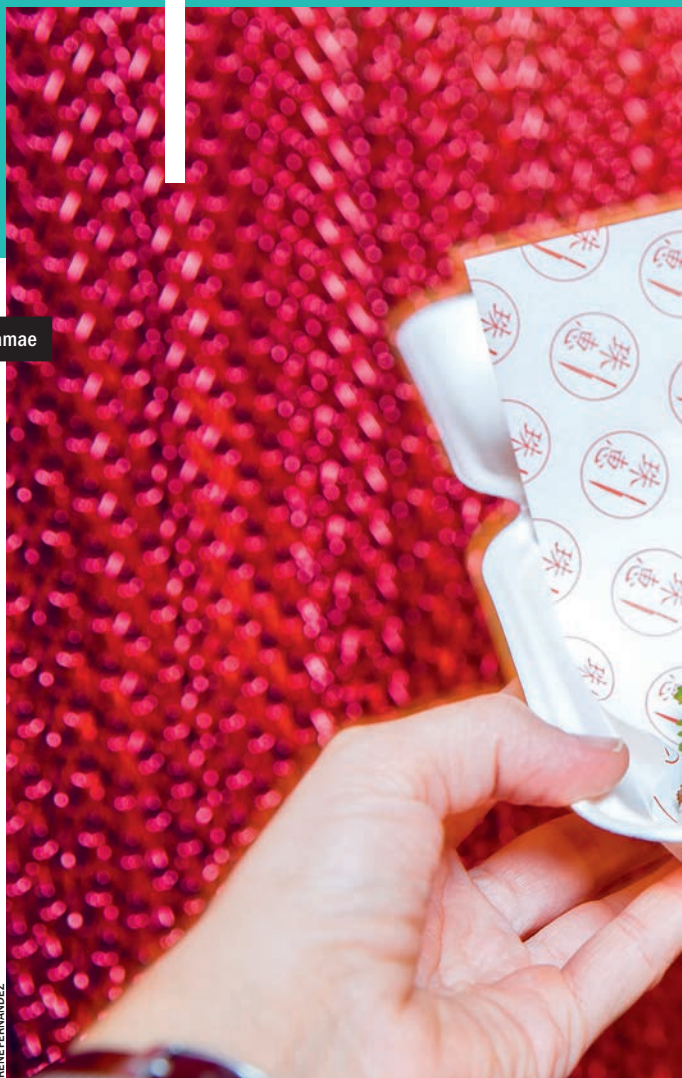
Elegància burgesa, zero *bling-bling* (no fa per a Neymar): JOK té un molt afinat restaurant de cuina catalana amb la xef Olga Sternari al capdavant i on es

nota la mà de Díaz: la fórmula de migdia és un menú desordenat –tria dos plats entre deu– amb aigua, postres i cafè per 28 euros.

Èxits catalans amb algun accent afrancesat (Sternari ve de Joël Robuchon!) producte top i molta temporada. La fideuà és substancial, amb la potència d'un bon fumet, alleugerida amb daus de lluç fresc, i els canelons són tot el que pots demanar a un caneló (trufat). La cocteleria funciona de 12 a quarts de 3 de la matinada, "amb la possibilitat de fer-hi un pica-pica fora d'hores d'alta qualitat", diu Pou. I sempre us demanaran si voleu començar amb un còctel. Aspirant a dandi

Tamae

IRENE FERNÁNDEZ





JOK



Durango Diner

OMAR ALAYON

sagarrià, agafeu-hi un bon gat i maregeu el whisky pels salons vellutats.

→ Mallorca, 275. M: Diagonal. 50 €.
jokbarcelona.com

Durango Diner

Faeons, quan la *burger* era jove a Barcelona, va obrir Big J's Diner a Aribau, 18 (el primer *diner* estil USA a Barcelona). Ara, els germans Alam, en Mani i en Magid, l'han convertit en la seva versió del restaurant popular nord-americà que fa més hores que un rellotge, i on una senyora vestida de rosa sempre et demanava si volies més *black coffee*, *honey* (però aquí no és un

Al Durango Diner hi faran concerts per holograma i 'hot-dogs' de cocodril

horror recremat, sinó una infusió afruitada exquisida).

Amb The Fish and Chips Shop van refinar la teca anglesa; Durango és "una versió *cowboy* d'un *diner* al desert del nord de Mèxic", explica en Mani. Un quadre al·lusiú a l'Orville Peck, renovador del country sota la perspectiva *queer*, domina l'entrada, i un cavallet de fira sota una *mirror ball* llueix sarcàstic. "És la nostra manera d'escapar del brunch. I tampoc és una hamburgueseria", precisa. Durango té la vocació de ser un dels pocs locals oberts cada dia, de 9 del matí a 3 de la matinada, on es pot menjar i beure... sempre.

I la carta és un saborós 'jocs reunits' d'icones nord-americanes. Des dels esmorzars d'ous amb bacó i *frijoles* fins a uns brutals tacos d'ànec al whisky de sègol. Hi descobrireu l'entrepà d'ostres fregides, o el B.L.T: un cremós sandvitx de bacó, enciam i tomàquet... I el *hot-dog* de cocodril (quan la normativa ho permeti)! El cuiner és el mexicà Pepe Carvallido i acompanya la carta d'alta cocteleria basada en bourbon i mezcal. Els dimarts de 19 a 21 h, *happy hour* d'ostres a un euro. I faran concerts per holograma! L'altra Amèrica. ■

→ Aribau, 18. M: Universitat. 93 125 34 48. 20-30 €.



CARA A CARA

Brunch burgès o esmorzar de forquilla

Tant al Solc del Majestic com a l'Anímic, esmorzar de traginer fi, la satisfacció és total

SOLC

IRENE FERNÁNDEZ

VS



Solc

Nandu Jubany, cuiner de cuina i carisma volcànics –bé, és d'Osona, frega amb la Garrotxa– torna a col·laborar amb l'hotel Majestic en l'assessorament del brunch. Post-pandèmia obliga, l'àpat ja no pot ser aquell luxuriós recorregut a peu dret per un passadís de delícies de cullera i marisc fets davant dels teus nassos. No, ara seus i et porten un menú tancat que en diuen brunch perquè el comencen a servir els diumenges a partir de les 12.30 h. Sobren els matisos per a un menjador, el del Solc, amb el premi de Millor Esmorzar d'Hotel d'Europa el 2018.

Aquí tindreu uns primers de marisc i amanida i *pâté en croûte* exquisits (un *maître* francès admet que el seu és millor que el de molts francesos), amb tot un repertori de plats de gran cuina burgesa de principis del XX fets amb proximitat real –tenen una finca pròpia de conreu, Can Met– i la mà impecable del xef David Romero. El llobarro cuinat en crosta de pasta fullada és per perdre el sentit, i la part sucosa, amb els canelons d'en Nandu i ous Benedict, és un espectacle per sucari-hi pa. Les postres sí que són a voluntat, un túnel passejat de dolçor inenarrable. Si us els heu de gastar bé esmorçant tard, que sigui aquí. ■ R.M.

→ Pg. de Gràcia, 68. M: Passeig de Gràcia. 93 496 77 07. 65 €.

Anímic

Anímic és un lloc dedicat als esmorzars de forquilla. Però oblideu el romanticisme aferrat a la ronya de la bota. Aquesta és la casa de l'Albert Ferrer, un dels grans *sofregistes* –cuiners de xup-xup– de Barcelona, i qui fou el 50 % del Bambarol, punt clau d'allò que alguns desaprensius en vam dir *gastrobar*. “Estimo la cuina, però vaig canviar perquè necessito un altre ritme de vida”, explica. Ell i el seu segon, en Jonathan, de dilluns a divendres fan un intensiu en franja de pura casa de menjar: de 8 a 16.30 h. De bon matí t'hi pots clavar els ous amb cansalada de la foto (porc ral d'Avinyò tota la nit a baixa temperatura, mantega pura, amb uns ous de *puntilla* perfecta a sota que es pot dir que esclaten!) o una orella de porc amb xoriço que és una festa del col·lagen fi.

Al migdia la carta creix. També pots optar per entrepans, com el *pepito* de vedella, o cullera catalana un xic viatjada: el capipota amb *pochas* és el resultat de la relació amb el seu sogre, de la Rioja, que amb hort i vinya el proveeix de vi i alguns vegetals (un vi de la casa fet només per a ells!). Tot és boníssim i proper, incloent el torrat de Dalston Coffee. Amb una forquilla així, si us plau, estalvieu-vos l'excusa de la disfressa de lycra i la bicicleta. ■ R.M.

→ Londres, 87. M: Diagonal. 93 410 29 25. 20-30 €.



Un racó **foodie** entre tres barris

‘Street food’ de qualitat, ‘fast good’ saludable, brunchs irresistibles i còctels alegres es fan costat al Maracaibo

ENTRE LES FRONTERES que uneixen el Gòtic, el Born i la Barceloneta, als peus de la Via Laietana i a tocar del port, hi ha el restaurant Maracaibo, tota una sorpresa de local. La seva ubicació, amb terrassa i vistes a l'escultura *El cap de Barcelona*, de Roy Lichtenstein, ja és un al·licient per deixar-s'hi caure. Però quan oloreu els seus plats, no hi haurà marxa enrere. La carta que proposen és una barreja de *street food*, *fast good* i brunchs que satisfà tota mena de paladars: dels més atrevits als més saludables, passant pels més llaminers i els més clàssics!

Plats amb personalitat

De la seva cuina surten fórmules culinàries variades i plenes de sabor. Hi trobareu

des de propostes que ja són clàssics de la gastronomia moderna com aletes de pollastre amb salsa teriyaki o natxos cruixents fins a plats creatius que són marca de la casa: patates i moniato amb salsa brava-kimchi o els tequeños. Picant! Entre les opcions més verdes trobareu amanides colorides amb tota mena de fruites i un *poke bowl* de salmó, amb opció *veggie* de seitán. Teniu lloc per unes postres? No us perdeu el *lemon pie*. I si busqueu maridar aquestes brutalitats amb un bon còctel, opcions com la seva pinya Maracaibo amb Redbull de coco i nabius o el clàssic mojito us encantaran. Agafeu taula a la terrassa, al saló interior o a l'espai privat pensat per sopars de grup. I assaboriu-ho tot!

→ Pas de Sota Muralla, 1. M: Barceloneta. barmaracaibo.com

Un veí molt top

DESPRÉS DEL MARACAIBO, no cal que aneu gaire lluny si voleu prendre una copa. perquè a tocar trobareu la cocteleria Strange. És un nou espai de la ciutat on, tal com indica el nom, trobareu de tot menys normalitat! Us esperen còctels que s'allunyen de les normes i us faran descobrir gustos d'altres planetes, una decoració espectacular que us atraparà com si estiguéssiu en un *escape room*, un ambient informal i divertit i un munt de racons per fer-se selfies i petar-ho a les xarxes!

→ Passeig d'Isabel II, 2. M: Barceloneta.
@strange_maracaibo



Descobriu plats brutals i còctels estrella a barmaracaibo.com

RESTAURANT DEL MES

Ca l'Estevet

→ Valldonzella, 46. M: Universitat. 93 301 29 39. 25-35 €.



LA LONGEVITAT D'UN

restaurant només és motiu d'alegria si s'hi menja bé. I Ca l'Estevet, amb 130 anys, supera les expectatives. Després de 80 anys de feina, la família Ros Cabot va haver de tancar Casa Agustí el 2020, un mes abans de la pandèmia. De fet, el 2010 ja veien el bec dels voltors dels fons d'inversió i van comprar Ca l'Estevet, una casa de menjars oberta el 1890 al Raval, "per tenir on caure morts", en paraules d'en Pepe Cabot Ros. El 2021, després d'una pandèmia mundial i una crisi econòmica, s'hi menja i s'hi està com els àngels. Lluny de centenarismes ròncecs, tot

DE QUÈ VA...

Un clàssic de la cuina catalana que es manté en una forma excel·lent.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

La millor versió possible del cànion a preus raonables.



FOTOS: IRENE FERNÁNDEZ

és net, polit, i el servei és jove i efectiu, d'amabilitat casolana i eficàcia de gastronòmic. Tothom s'omple la boca amb la cuina del xup-xup, però fer un capipota amb samfaina com el seu –gens pesant però amb tot el sabor i la densitat– no és fàcil. Hi trobareu alguns plats perduts en el temps (els cervellets a la romana!)

i favorits de tots els temps, com els seus paradigmàtics canelons, que el xef Dani Aznar ha portat del carrer Bergara al Raval, i cinc fora de carta diaris d'estricta temporalitat. Aquí mana l'excel·lència en receptes que els caçadors de tacos donen per amortitzades perquè potser no han anat al lloc adequat. ■ R.M.

Buenos Aires, 47-49 - tel. 934 951 447 - 08036 Barcelona - www.teatreakademia.cat

Teatre AKADEMIA

RED

John Logan
TRADUCCIÓ: Jaume Coll Marné
DIRECCIÓ: Guido Tortonja
Amb Lluís Soler i Ferran Vilajosana

**Del 15 de desembre
al 16 de gener**
Una producció del Teatre Akadèmia

Patrocini:
AMBDO
TEATRE
PERPETU
BARCELONA

Amb el suport de:
Ajuntament de Barcelona

Amb la col·laboració de:
el Periódico TROSC

ECCOWINE

Nadal al Recinte Modernista

Visita familiar
"Llum, colors i natura"
11 i 18 de desembre;
1 i 8 de gener, 11.30 h

Visita teatralitzada
12, 19 i 26 de desembre;
2 i 9 de gener, 10.30 h

Espectacle infantil
"Una de pastorets"
19 de desembre,
10.30 i 12 h

SANT PAU
Recinte Modernista

Més informació:
www.santpau.barcelona/nadal

Safe travels

Garage Beer Co Poblenu

→ Passeig de Calvell, 45 (Poblenu). M: Poblenu. 93 404 66 99.



HI HA UN turisme cerveser a Barcelona que no és el del gambot de metro vuitanta inflat d'escuma esbravada, sinó el format pels qui saben que som la capital de la cervesa artesana del sud d'Europa. I potser sí que s'empassen alguna pinta de més, però amb coneixement i respecte. Fer unes cerveses a Garage Beer Co Poblenu és gratificant. Perquè el producte que tenen és tan bo que no t'han de vendre la moto, només fer-te-la provar.

Aquesta cervesera de Barcelona, fundada el 2015, acaba d'obrir un bar al Poblenu: és en aquell deliciós local entre la Rambla i la platja on hi hagué el no menys deliciós Bar Local, i gaudeix d'una terrassa enorme i mig secreta. Al segon Garage Bar hi tenen dinou tiradors (en volien fer vuit però es van descomptar!) d'una cervesa que elaboren tres quilòmetres amunt, a Sant Andreu, i que serveixen en perfectes condicions.

Oblideu-vos de l'aberració de la cervesa a punt de glaç amb la copa de congelador. Una IPA com la seva s'ha de servir a 7 °C, i la seva Lager Calvell, en honor al barri, és pur Oktoberfest que surt a 4,5 °C. Per si fos poc, hi sona rock and roll amb criteri i tenen un pizzer italià de primera línia, l'Antonio Marco, que amassa unes pizzetes boníssimes. A Madrid tiren millor la canya? Hi ha tòpics zombies que eren certs fa vint anys i no s'han adonat que són morts i enterrats. ■ R.M.

DE QUÈ VA...

El segon bar que obre la cervesera artesana barcelonina Garage Beer.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Cervesa excel·lent, bones pizzes i una terrassa esplèndida.

Un munt de restaurants més a prop

ELS FOODIES HO volem saber tot de la nostra comanda: un segon després de demanar a domicili mirem per la finestra esperant que arribi el menjar. I els restaurants volen tenir contacte directe amb els clients quan fan una reserva... res d'intermediaris! Si ajuntem aquesta suma de necessitats gastronòmiques, el resultat és Yippin: una aplicació mòbil que ha aterrat a Barcelona i que establirà un llaç entre comensals i restaurants. I és que ha nascut per fer la vida més fàcil als nostres paladars i ens permetrà fer reserves en línia, rebre ofertes personalitzades de cada restaurant i, fins i tot, demanar una altra consumició des de la taula. Esperar és història!

DE QUÈ VA...

Yippin, una nova aplicació de menjar a domicili.

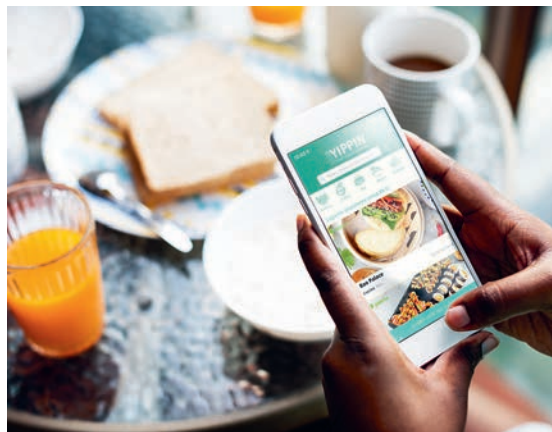
PER QUÈ L'HEU DE FER SERVIR...

Perquè tindreu contacte directe amb els restaurants.

→ yippinorders.com

Més ràpids i més ecològics

Yippin no és només una aplicació que us ajudarà a trobar l'àpat que us farà llepar els dits: per als restaurants, és el cop de mà cap a una transformació més sostenible, ja que els allibera del tot del paper fent servir menús i fullatons digitals. Ajudar el planeta i omplir la panxa només us costarà uns clics!



Trobeu-los a yippinorders.com

Desembre gastronòmic als **hotels de Barcelona**

Si planegeu un dinar d'empresa, un aperitiu de Nadal o simplement fer un àpat per rebre l'hivern, no us ho penseu: teniu el que necessiteu als hotels de Barcelona

QUAN ARRIBA EL mes de desembre, els dinars i els sopars comencen a prendre un caire ben diferent als de la resta de l'any. És el moment de la família, de les reunions d'empresa, del retrobament amb vells amics, o simplement de seure a taula i gaudir d'un bon àpat sense més motiu que la cerca del plaer. Sigui quina sigui la vostra motivació, una cosa és segura: els hotels de Barcelona ofereixen

unes propostes gastronòmiques ideals per a aquests dies, tant per a grups com per a parelles, i volem que les conegueu perquè segur que, allò que busqueu, ho trobareu aquí!

Amb els companys

L'any passat moltes empreses no van poder fer el seu dinar o sopar de Nadal, però aquest any sí que es pot i la varietat d'opcions és aclaparadora. Per exemple, hotels com el Pulitzer Barcelona –amb la seva cuina a base de productes de temporada–, l'H10 Madison, el Barcelona Princess o l'Hotel Miramar Barcelona ofereixen aquest servei durant tot el mes de desembre, i en podem afegir encara més, alguns amb opcions especials com les propostes de cuina mediterrània de l'Abba Garden –en el seu restaurant Abba Mía– i Grums Barcelona.

El gust dels festius

Els dies de Nadal, Sant Esteve, Cap d'Any i Reis són especials, tenen associada una simbologia que ens ha acompanyat des de sempre, i és un plaer poder reservar aquestes dates per dinar



Pulitzer Barcelona



DE QUÈ VA...

Bona gastronomia per al mes de desembre: dinars d'empresa, sopars de Nadal...

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

En aquests dates ens hem de donar un plaer, i aquest és perfecte i emotiu.

→ mesqhotels.cat/gastronomia-als-hotels-de-barcelona

amb la nostra família o sopar amb les persones que més ens estimem. Aquests menús per a dies festius els podreu trobar en molts hotels. Per exemple, el restaurant Sintonia del Gallery Hotel estarà obert durant tots els festius –i fins i tot disposa de menú infantil; és ideal per anar-hi amb nens–, i el Negresco Restaurant del Negresco Princess mantindrà la seva proposta de cuina de mercat del xef Jon García. Teniu més opcions de gran qualitat al Restaurant de



Gallery Hotel

Els hotels de Barcelona ofereixen un munt de propostes gastronòmiques

Hotel El Palace Barcelona



En grup, en parella, en família... cuina de qualitat a la teva mida



NH Collection Barcelona Gran Hotel Calderón



The One Barcelona

Blanc de l'H10 Itaca i la proposta d'alta cuina del xef Aurelio Morales al Claris Hotel & Spa GL.

De dia o de nit

Deixem de banda les festes i centrem-nos en els dies regulars. A qui no li ve de gust dinar o sopar bé? Si el que busqueu és un menú de migdia que us faci venir salivera, o sortir de nit, teniu una oferta per ocupar tot el mes: els dos restaurants del Mandarin Oriental, Barcelona –Moments i Blanc, aquest amb

una proposta innovadora de la xef Carme Ruscalleda – ofereixen menús de degustació d'alta cuina, i al Mood Rooftop Bar, de The One Barcelona, la proposta gastronòmica serà de cuina típica catalana. La proposta de la terrassa Alaire Ramblas, de l'Hotel España Ramblas, és més *casual*, però igualment deliciosa. I si necessiteu més pistes, trieu el sopar deliciós del Duquesa de Cardona, els migdies del Tablafina del NH Collection Barcelona Gran Hotel Calderón o la cuina honesta, de proximitat, de l'Hotel Villa Emilia by Katja & Antoine.

Brunch o esmorzar?

Si preferiu menjar de manera més improvisada, amb l'actitud relaxada de qui està de vacances, també hi ha moltes opcions per esmorzar o fer un brunch de qualitat. Per exemple, trobareu

esmorzar amb molta varietat a l'Ocean Drive Barcelona, a l'Hotel El Palace Barcelona, a l'Hotel Neri Relais & Châteaux i a l'Iberostar Selection Paseo de Gracia. Per fer un brunch, una bona opció és el Majestic Hotel & Spa Barcelona, que ha fet del seu restaurant SOLC



Majestic Hotel & Spa Barcelona

un centre creatiu d'alt nivell per a la cuina de proximitat. També se servirà el brunch a la Terraza de Vivi, del Kimpton Vividora Hotel, i és que encara resulta molt agradable, en aquestes dates de principis d'hivern, poder menjar a la fresca.

Més informació a mesqhotels.cat/gastronomia-als-hotels-de-barcelona

Coses per fer

Coordina Eugènia Güell
timeout.cat/que-fer

No t'avorriràs si mires
timeout.cat/nadal

El 25 de desembre verd, verd, verd

Si cada dia fos Nadal, el món faria fum,
fum, fum. Tenim panses, figues, nous, olives
i idees sostenibles! Per *Eugènia Güell*

MENTRE PER NADAL a alguns ens explota el cor de sentimentalisme, el planeta explota de consumisme, perquè (espòiler!) no és veritat que "les llums de colors les encén el teu somriure": les encenem amb electricitat i piles, però ja que el verd és el color de l'esperança, no la perdem. També podem aprofitar el Nadal per encendre les bombetes de l'originalitat. I com que l'estima es comparteix

i les bones idees també, us en regalem unes quantes per fer del Nadal un esdeveniment sostenible i una oportunitat per fer un pas més: si aquest Nadal a més de *friendly* ets *ecofriendly*, constataràs com la màgia, si és reciclada, es multiplica.

Quan fem la carta als Reis jo ho tindrè clar: aquesta vegada, *all I want for christmas is (you and)...* sostenibilitat!



FOTOS: EUGÈNIA GÜELL

A taula!

Comencem pel km 0: el bàsic nadalenc és el menjar, i podeu comprar els galets i cigrons a botigues a l'engròs, com **Gra de Gràcia** (Puigmartí, 11). A la xerrada **Alimentar-se del territori** al **Cosmocaixa** (14 de desembre) us explicaran els secrets de la proximitat, i atenció a les novetats veganes: el tortell de reis de **Bungnuts** (Santa Eugènia, 16) i els canelons de **Farmers Veggies Butchers** (De l'Or, 16)!



SHUTTERSTOCK

Juguem net

La sostenibilitat ja ha entrat en joc a moltes botigues de la ciutat: a **Bateau Lune** (plaça de la Virreina, 7) hi trobareu joguines com aquest calendari de Grapat, de fusta natural, fetes a mà i sostenibles. A part d'evitar productes envasats i amb piles, podeu aprofitar per ser solidaris: a **Llibre Solidari** (Joan Güell, 165) hi ha llibres, música i pel·lícules a partir d'1 euro, i tot el que us hi gasteu arribarà molt lluny!



Qui res no estrena...

... res no val? És mentida, o quasi: podeu intercanviar-vos roba entre amics i comprar a botigues de segona mà i de producció ecològica i ètica. La Pepa, de la botiga **Abans Morta Que Senzilla** (de l'Ajuntament, 22), ens recomana l'abric fet d'ampolles de plàstic. A més, a la nova botiga **Beauty Experience by Cocunat** (Rambla Catalunya, 91) hi trobareu cosmètica *toxic free*, vegana i sostenible. Tots els envasos que semblen de plàstic són de canya de sucre!



Amb enginy

A ningú li agrada rebre un *cutre regal* per l'amic invisible, però podeu triomfar fent-lo a mà si sou enginyosos: heu pensat en crear -les vostres decoracions? Al taller de garlandes sostenibles de l'**Aula Ambiental Bosc Turull** (11 de desembre, 11 h) en podreu aprendre, i a la botiga **Cartró** (Pons i Sobirà, 2), inspirar-vos! En Marc és un geni fent tions i arbres de Nadal que donen una nova vida a taps de vi i revistes de joguines.



No t'emboliquis!

Concerts, teatre i cultura sempre són un bon regal, però si comprem objectes és millor posar-los en bosses de tela i embolicar-los amb roba seguint la tècnica japonesa *furoshiki*. Podeu fer-ho amb un mocador que ja no us poseu i que també vulgueu regalar o, sinó, trobareu teles de totes les mides i colors a la botiga **Ribes&Casals** (Roger de Llúria, 7).



demā / Fundesplai

MENJA ACTUA IMPACTA

Exposició per una alimentació saludable i sostenible

Vine a descobrir com menjant podem canviar el món

VISITES
COMENTADES

PROGRAMES
EDUCATIUS
PER A ESCOLES,
CASALS I
ESPLAIS

CICLE DE
CURSOS,
DEBATS
I XERRADES

COMBINA - HO AMB
UNA VISITA ALS ESPAIS
NATURALS DEL DELTA
DEL LLOBREGAT,
AL PARC AGRARI, AL CRAM...
I AMB UNA EXPERIÈNCIA
GASTRONÒMICA!

Seu de Fundesplai. C/ Riu Anoia 42-54

08820 EL PRAT DE LLOBREGAT

Programa la teva visita a www.menjaactuaiimpacta.org

SUPORT INSTITUCIONAL



Barcelona
Ajuntament de Barcelona
Desembre 2021

Generalitat
de Catalunya

Diputació
de Barcelona

AMB
Àrea Metropolitana
de Barcelona

Ajuntament del
Prat de Llobregat

Coses per fer

Això és una festa!

Barcelona Beer Festival

Per qui tingui ganes de celebrar o de posar-se una mica selecte amb les cerveses, el Barcelona Beer Festival ja és aquí: la gran festa anual de la cervesa artesana al país convertirà Barcelona, durant tres dies, en la capital mundial d'aquesta beguda. Activitats, gastronomia i birra, molta birra. Si no sou uns experts no patiu: els *beer informers* us orientaran per saber què demanar. Vosaltres només heu de gaudir dels estands gastronòmics, de les més de 100 aixetes i més de 500 cerveses.

→ La Farga de l'Hospitalet. M: Can Serra. Del 17 al 19 de desembre. 7-8 €.

DGTL Barcelona

Si us agrada la música electrònica, gaudireu de l'edició d'hivern del DGTL Barcelona al Parc del Fòrum, amb noms com Blawan, DVS1, Lone i Mano Le Tough, entre molts d'altres. Aquesta edició també comptarà amb un *light-show* espectacular.

→ Parc del Fòrum. M: Maresme Fòrum. 17 i 18 de desembre. 39,95 €/dia.

Sons of the East

El grup d'indie folk australià Sons of the East actuarà a Barcelona dins del festival Singular, que és una aposta pel folk, funk i el synth-pop d'artistes emergents locals i internacionals. Serà una bona ocasió per descobrir grups que no tenen milers i milers de reproduccions però amb molt de talent.

→ Sala Apolo. M: Paral·lel. 29 de gener, 20.30 h. 22 €.

Culturitza't!

Frida Kahlo a l'IDEAL: The Life of an Icon

La cara de totes les *tote bags* actuals protagonitzarà la següent experiència immersiva del Centre d'Arts Digitals IDEAL. *Frida Kahlo: The life of an icon* és la proposta per descobrir la vida d'una de les artistes més influents del segle XX. Consisteix en una combinació d'arts digitals, projeccions de gran

Els plans més divertits per fer amb canalla

La reina Melciora

I si algun dels reis d'Orient hagués estat una dona? A la botiga de donuts vegans Bungnuts hi haurà la reina Melciora, que recollirà les cartes i regalarà mini *bungnuts* als nens i les nenes que li facin arribar els seus desitjos.

→ Bungnuts. FGC: Gràcia. Del 29 de desembre al 5 de gener.

Sant Andreu Jazz Band

La mítica banda celebra 15 anys amb un concert i la participació de tots els músics que n'han format part.

→ Palau de la Música Catalana. 10 de desembre, 20.30 h. 18-42 €.

Vekante

El Circ Històric Raluy instal·la la seva carpa al Port Vell per presentar aquest espectacle amb ballarins, pallsos, actors i actrius i acrobates.

→ Moll de la Fusta. Fins al 27 de febrer. De 10 a 36 €.

Mira, guixa, crea!

En aquest taller, els infants a partir de 6 anys exploraran

format, realitat virtual i entorns expositius clàssics que faran que l'espectador se submergeixi en la trajectòria de l'artista, que s'ha convertit en un mite sobre la superació, el talent i la força femenina.

→ IDEAL Centre d'Arts Digitals. M: Llacuna. Fins al 27 de febrer. 11-16,5 €.

Una mirada LGTBI+ a Planeta Vida

Com és la diversitat sexual al món animal? Quants sexes hi ha? Què és l'hermafroditisme? Cal més d'un individu per reproduir-se? El Museu de les Ciències Naturals de Barcelona proposa, a través de



'Camí de l'escola'

l'arquitectura de la seu de la Fundació Miró i les seves formes i textures des d'un vessant artístic. Fins i tot faran un *pop-up* de l'edifici de Sert.
→ Fundació Joan Miró. M: Paral·lel. 2 de gener, 11 h. 7 €.

Bruna: el musical

La Bruna és una nena d'onze anys que conviu amb la seva àvia, que té demència. Un homenatge als avis i les àvies i una reflexió sobre com la canalla veu el món dels adults.
→ Teatre Romea. M: Liceu. 12, 19 i 26 de desembre, 12 h. A partir de 12 €.

Camí de l'escola

L'extraordinària història de tres germanes que superen totes les barreres per anar a l'escola. Sense text però molt visual,

està inspirada en les vides reals de nens i nenes d'arreu del món.

→ TNC. M: Marina. Fins al 19 de desembre. Entre 7 i 10 €.

Cicle Petits Cinèfils

El cicle de cinema familiar del CaixaForum projecta *Keriti, la casa dels contes*, un elogí a la lectura i a les històries.

→ CaixaForum. M: Espanya. 18 de desembre, 11.30 h. 5 €.

Tobogan de gel gegant

Quatre metres d'alçada i deu de longitud: el centre comercial Finestrelles té aquest Nadal un tobogan gegant de gel sintètic i tot el que es recapti anirà als pallassos solidaris Pallapupas.

→ Finestrelles Shopping Center. Tram: Ca n'Oliveres. Fins al 9 de gener. 5 €.

dotze panells, una mirada LGTBI+ a *Planeta Vida*, la seva exposició permanent, allunyant-se dels estereotips de l'ésser humà per reflexionar sobre com viuen els animals la naturalitat afectiva, sexual i de gènere.

→ Museu de Ciències Naturals. M: El Maresme Forum. Sense data de finalització. 6 €.

Nikola Tesla

La primera exposició sobre aquest geni de l'electricitat moderna a Espanya és a Barcelona. A Tesla se li atribueixen més de 300 patents d'invents científics i li devem contribucions essencials per a la vida moderna: ara el podeu

descobrir i observar els seus invents en funcionament.

→ CosmoCaixa. FGC: Av. Tibidabo. Fins al 13 de febrer. 6 €.

XR Docs

Si teniu més ganes d'immersió i tecnologies de realitat augmentada, no us podeu perdre l'XR Docs, el Festival Internacional de Documental Immersiu: hi podreu veure cinc documentals seleccionats i premiats en prestigiosos festivals de cinema internacionals, a més d'entrevistes exclusives als directors. La programació inclou, per exemple, *Cruzar*,

NADAL

al Museu Marítim de Barcelona!

Activitats en família, navegacions, rutes i molt més!

www.mmb.cat

mmb MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA

No et perdis les PROPOSTES DE BENESTAR a la Costa Brava i Pirineu de Girona

ESMORZAR SALUDABLE I ECOLÒGIC a Arkhé Hotel Boutique

Hotel Boutique, un espai *slow*, que, a més, us convida a començar la jornada degustant un esmorzar ben saludable, amb molt bones vistes. Elaborat per la seva xef Marta Romani, es basa en la nutrició conscient i està elaborat amb productes ecològics i de proximitat.

arkhehotelboutiquepals.com

BENESTAR ENMIG DE LA NATURA amb Edgar Tarrés

Edgar Tarrés expert en tècniques de *mindfulness* i sons de bols tibetans proposa una experiència de benestar única en un entorn natural inigualable com és l'entorn de Roses.

edgartarres.com

WELLNESS EN PARELLA a l'Hotel Camiral

L'Hotel Camiral, situat al PGA Catalunya Resort, a Caldes de Malavella, ofereix experiències de benestar en un dels resorts més complets del territori. S'ofereix benestar en combinació amb alta gastronomia i jugar golf en un dels millors camps d'Espanya.

hotelcamiral.com

AROMES AL BOSC

Connexió amb el bosc d'una manera diferent i des d'una nova perspectiva. Aromes al Bosc ofereix experiències per tornar a connectar, interactuar, sentir i tocar el bosc i la flora que l'habita, viure la natura amb consciència i explorar-la de primera mà.

aromesalbosc.net

Coses per fer

del director Juan Pablo Urgilés, sobre el desplaçament migratori veneçolà. Els visionats dels cinc documentals seguits duren, aproximadament, 60 minuts.

→ IDEAL Centre d'Arts Digitals. M: Llacuna. 14 de desembre, d'11 a 14 h i de 16 a 19 h. 3 €.

Amb esperit nadalenc

Llums de Sant Pau

El Recinte Modernista de l'Hospital de Sant Pau es transforma en un paisatge amb jocs de llum, una sorprenent flora escenificada i figures il·luminades. Deixeu-vos endur per aquest recorregut i passegeu per un bosc màgic de conte de fades ple de colors!

→ Recinte Modernista de Sant Pau. M: Sant Pau / Dos de Maig. Fins al 9 de gener. 14 €.

Nadal al Poble Espanyol

El Poble Espanyol ens sorprèn amb un calendari d'advent amb 24 racons relacionats amb escenes típiques del Nadal, una casa del Pare Noel i una dels Reis Mags d'Orient. A més, hi ha una extensa programació de música, arts escèniques i tradició i el cicle de concerts Rock&Kids.

→ Poble Espanyol. M: Espanya. L'11 i el 12 i del 18 al 30 de desembre, i del 2 al 5 de gener. 10 €.

Christmas Cinema

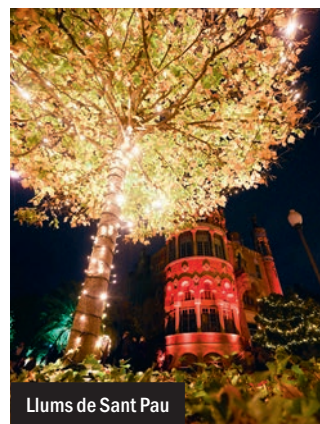
Imagineu-vos una cabana de fusta amb una manta, crispetes, xocolata desfeta, vi calent i un còctel Grey Goose. Tot això amb vistes 360 graus a la ciutat des d'un setè pis i la pel·li de Nadal que més us agrada. L'hotel Palace organitza sessions de Christmas Cinema al seu *rooftop garden*, projectant *Sol a casa*, *Love actually*, *Elf* i *Miracle on 34th Street*.

→ Hotel Palace. M: Passeig de Gràcia. De Dj. a dg. fins al 9 de gener, 18 h i 21 h. 70 €.

Cant de la Sibila

Amb una espasa a la mà, la Sibila anuncia l'Apocalipsi. Sentirem el seu drama sacre, la nit de Nadal de la mà del Cor Francesc Valls. Un any més, s'ha encarregat a un autor de prestigi una revisió contemporània del cant. Aquesta cop és el torn d'Albert Guinovart.

→ Catedral de Barcelona. M: Urquinaona. 24 de desembre, 23.30 h.



Llums de Sant Pau

Tres Torres Christmas Market

Joieria, complements, decoració, joguines, roba i llibres infantils. També hi haurà xocolata calenta, torrons i panettone; i parades solidàries com la fundació Fundeo i una paradeta de venda de neules i mitjons de l'Obra Social de Sant Joan de Déu.

→ Biblioteca Clarà. FGC: Tres Torres. 18 de desembre, de 10.30 a 20 h.

Circ Màgic de Nadal

Un recorregut pel barri de Sant Gervasi amb tallers, parades, una xocolatada i música en directe per incentivar l'esperit nadalenc. Qui no en tingui prou amb Santa Llúcia i els llums dels carrers, aquí trobarà caliu i bons aliments.

→ Laforja, sn. FGC: Gràcia. 21 de desembre.

BCN Makers

Aquest mercat de nous creadors arriba a la sisena edició amb més de vint expositors de moda, decoració i plantes. Tot plegat, acompanyat de música en directe.

→ Wallnwood. M: Lesseps. 11 i 12 de desembre. 11-15 h i 16 - 20.30 h. Entrada 1 €.

Natura encesa

Després de l'èxit al Jardí Botànic de Madrid i al Palmetum de Santa Cruz de Tenerife, arriba a Barcelona *Natura encesa*, una instal·lació lumínica que convertirà els Jardins de Pedralbes en un bosc ple de projeccions de jocs de llums durant les festes de Nadal.

→ Diagonal, 686. M: Palau Reial. Fins al 9 de gener. De 18 a 22 h. D'11 a 14 h.

No t'avorriràs si mires
timeout.cat/que-fer



Diputació de Girona

Girona

Patrimoni de Turisme
Costa Brava Girona



Suplet i benestar
Costa Brava
Pirineu de Girona





DE QUÈ VA...

El màgic Espai Xocolata de la Fàbrica Simón Coll.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Perquè gaudireu d'una experiència sensorial única.

→ Sant Pere, 37.
Sant Sadurní d'Anoia.
simoncoll.com

Gaudiu del Nadal a l'Espai Xocolata

La fàbrica de xocolata Simón Coll us obre les portes del seu racó més especial perquè us submergiu en una experiència sensorial

VOSALTRES TAMBÉ FA anys que busqueu el tiquet daurat de Willy Wonka entre les vostres xocolatines? Doncs aquest Nadal ja podeu deixar de buscar-lo perquè hi ha una fàbrica de xocolata que ho té tot preparat per donar-vos la benvinguda. Es tracta de Simón Coll, a Sant Sadurní d'Anoia: un poble que fa olor de xocolata per tots els carrers i que per Nadal serà escenari d'una cita molt especial. I és que l'Espai Xocolata de la fàbrica està enllestint els últims

detalls d'aquesta època de l'any tan màgica en què la xocolata té un paper important. I, per celebrar-ho, us convida a gaudir de la seva proposta immersiva: una experiència audiovisual 180° dissenyada per arribar als vostres sentits d'una manera única i diferent.

L'origen d'un gran plaer

Us heu preguntat mai com és l'arbre del cacau? Ara ho sabreu: a través d'un muntatge audiovisual espectacular

amb pantalles panoràmiques, viatjareu fins a una plantació de cacau per conèixer el procés de transformació fins a convertir-se en xocolata. Entrareu de ple en aquest procés que fa més de cent anys que es du a terme cada dia a la fàbrica i descobrireu com ha evolucionat des dels seus inicis. Les màquines antigues prendran vida! Per acabar la visita, res millor que un tast de xocolata acabada d'elaborar o una ullada a la seva botiga per fer la compra més dolça.



Feu realitat els vostres somnis més dolços a simoncoll.com

Coordina **María José Gómez**
timeout.cat/viatges

Destí: la llum

Qui vol tenir un Nadal blanc quan pot tenir tot l'arc de Sant Martí a cop de led? Per **Noelia Santos**

PODRÍEM ANAR FINS a París a contemplar la torre Eiffel il·luminada. A Budapest per veure l'espectacle lumínic de la basílica de Sant Esteve. A Nova York a patinar sota l'arc del Rockefeller Center, icònic i cinematogràfic... Però aquesta vegada ens quedem amb cinc altres ciutats del món on el Nadal brilla enguany amb més intensitat que mai. Perquè amb la il·luminació no s'hi juga. I amb els leds tampoc.

Rovaniemi, Finlàndia

Esperar que el Pare Noel vingui a casa, baixi per la xemeneia (qui en tingui) i es faci la màgia, és una opció. Anar fins a la Lapònia finlandesa i trobar-te'l cara a cara a casa, és l'altra. A només vuit quilòmetres del centre de Rovaniemi (al cercle polar) hi ha Santa Claus Village, un macro complex amb deu restaurants, cinc

hotels (inclosos els iglús panoràmics), una desena de botigues de souvenirs i l'única oficina postal oficial del Pare Noel (des de la seva obertura ha rebut prop de vint milions de cartes d'arreu del món). No hi ha descans, sempre és Nadal des que Santa (*aka* Joulupukki) va fixar aquí la seva residència habitual el 1985. Els llums nadalencs no s'apaguen en aquest lloc de pelegrinatge (més de 500.000 visitants a l'any abans de la pandèmia) per a nens i nenes (fins i tot de més de 90 anys) que encara no han perdut la il·luminació. Obre cada dia de l'any.

→ visitrovaniemi.fi

Basilea, Suïssa

A Suïssa, l'època d'advent es viu intensament. El caliu del Nadal tempera les baixes temperatures de Basilea amb un dels mercats nadalencs més

Rovaniemi



Basilea





Rovaniemi



FOTOS SHUTTERSTOCK

Sempre és Nadal a Rovaniemi, on els llums no s'apaguen mai

grans i més bonics del país, escollit, a més, com el millor d'Europa el 2021. Teniu fins al 23 de desembre per comprovar per què. I de passada, preneu-vos un vi calent (*glühwein*) i un pa d'espècies (*lækkerli*) en alguna de les casetes de fusta plantades al costat de les places Barfüsserplatz i Münsterplatz.

→ basel.com

Colmar, França

Això no és una destinació, és una fantasia. El desplegament de llums i decoració és tan intens en aquesta petita vila alsaciana (al nord-oest, entre la



RAVAL CHRISTMAS



MENÚ DE NAVIDAD

25 de diciembre

Menú tradicional de Navidad con canelones de rostit y foie y segundos a elegir. Perla de chocolate, turrone y neulas incluidos, así como las bebidas.



39€
(IVA incl)

BRUNCH AÑO NUEVO

1 de enero



La dieta se empieza el día 2. El día 1 ven a nuestro Brunch de Año Nuevo, un generoso buffet completo con los antojos más deliciosos y acompañado con un DJ en directo!



37€
(IVA incl)

EVENTO FIN DE AÑO

31 diciembre



Para despedir el año celebramos en el **Barceló Raval** una cena con menú cerrado confeccionado por nuestro Jefe de Cocina Sergio Fuertes. La cena acaba con las uvas de la suerte y sigue con una fiesta con DJ en directo hasta la madrugada

Dj en directo
y copa incluida



120€
(IVA incl)

Barceló Raval

Más información y reservas

raval@barcelo.com

+34 933 201 490



FOTOS: SHUTTERSTOCK



frontera de França i Alemanya), que sembla el decorat d'alguna història dels germans Grimm. Per això és una de les més visitades de tota la regió, i més ara, quan els guarniments nadalencs se sumen als milers de leds que il·luminen diàriament l'entramat de fusta de les cases medievals. Passejar pels seus carrers fins al 29 de desembre és com ficar-se en un conte de Nadal.

→ visit.alsace/colmar

Medellín, Colòmbia

Això de Medellín amb la il·luminació natalenca és

d'autèntic rècord: gairebé 700 quilòmetres de cablejat led, 8 milions de bombetes i 26.000 figures lluminoses fetes una per una de manera artesana. Si no us voleu perdre cap esclat de color a la ciutat de l'eterna primavera (al desembre pot arribar als 30 graus!), el millor que podeu fer és seguir la ruta de la llum (dividida en sis sectors) i així gaudireu d'aquest espectacle de colors, que ha estat escollit entre els millors del món. Si feu un pensament, teniu temps d'anar-hi fins al 31 de desembre.

→ colombia.travel/es/medellin

Funchal, Portugal

Se la coneix com el sol d'hivern per les temperatures temperades a les quals arriba en aquesta època de l'any (al voltant de 20 graus centígrads). A més, els focs artificials d'any nou lideren la llista dels espectacles pirotècnics més grans del món, i el mercat ambulant és un dels millors entre les destinacions de sol i platja. Som a Funchal, la capital de les illes Madeira, amb un dels Nadals més tropicals d'Europa. ■

→ visitmadeira.pt

El de Basilea ha estat escollit el millor mercat nadalenc d'Europa el 2021

120 TIBIDABO!
#AMUNT LADIVERSIÓ

CELEBREM 15 ANYS DEL TIBICLUB!

Unir-se a la família Tibiclub té premi!

Dona't d'alta a l'Oficina Tibiclub o a tibidabo.cat

15

TIBICLUB INDIVIDUAL

TIBICLUB FAMILIAR

DA

BO

TI

DONA'T D'ALTA O RENOVA
ABANS DEL 5 DE GENER DEL 2022

I EMPORTA'T UN PACK DE MARXANDATGE DE LES MASCOTES

TIBIDABO Ajuntament de Barcelona

TEATRE APOLO

BARCELONA

Fama

EL MUSICAL

FAMA - IDEA ORIGINAL Y DESARROLLO DE DAVID DE SILVA

GUIÓN: JOSÉ FERNÁNDEZ LETRAS: JACQUES LEVY MÚSICA: STEVE MARGOSHES

LA CANCIÓN "FAME" ESCRITA POR DEAN PITCHFORD Y MICHAEL GORE

ADAPTACIÓN VERSIÓN ESPAÑOLA: JORGE ARQUÉ, FÉLIX ORTIZ, SALVADOR TOSCANO

DIRECCIÓN ARTÍSTICA Y COREOGRAFÍA: COCO COMIN · DIRECCIÓN MUSICAL: PABLO SALINAS

DIRECCIÓN VOCES: FERRAN GONZÁLEZ · DIRECCIÓN INSTRUMENTAL DE ACTORES EN ESCENA: DÍDAC FLORES

PRODUCIDO POR: VENIU FAMA S.L. PRESENTADO POR ACUERDO CON MUSIC THEATRE INTERNATIONAL (EUROPE): WWW.MTISHOWS.EU

famaelmusical.com

**¡NO TE QUEDES SIN ENTRADAS!
FUNCIONES HASTA FEBRERO**

Veniu
FAMA

Smedia

Hotel Barcelona Apolo
Affiliated by Meliá

Otros puntos de venta:

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

ic3C Institut Català de les Empreses Culturals

BACKSTAGE
SCN

NYX
PROFESSIONAL MAKEUP

TEATRE
BARCELONA

entradas.com

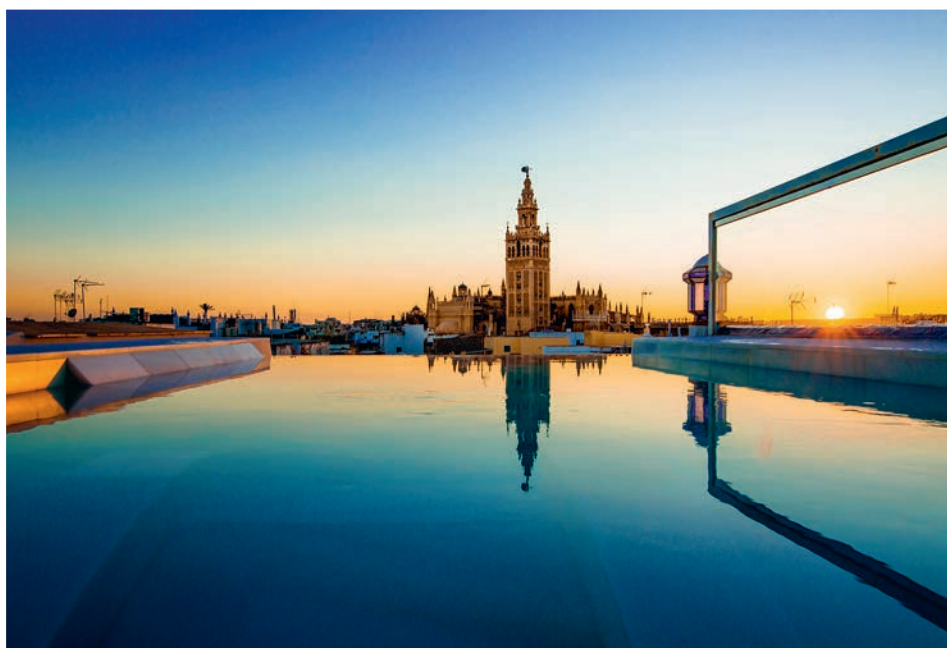
entradas.com

entradas.com

entradas.com

Canal oficial de venta:
teatreapolo.com

ENTRADAS
Smedia



Un lloc per desconnectar

Us proposem fer una pausa en l'activitat quotidiana visitant la nova secció de 'wellness' que hem preparat a la nostra pàgina web, juntament amb AIRE Ancient Baths. Silenci, i a descobrir...

PRENEU AIRE I DEIXEU-VOS portar pel soroll de l'aigua mentre contempleu imatges evocadores, planegeu viatges relaxants i descobriu plans saludables per fer a la ciutat i un munt d'idees per desconnectar. Això és el que us proposem a la nova secció *wellness* del nostre web, un espai inspirat en l'Experiència AIRE, la que transcorre a la llum de les espelmes i en temples dedicats a la relaxació del cos i la ment com són els centres d'AIRE Ancient Baths que trobareu a Barcelona i en altres destinacions d'arreu del món. Endinseu-vos-hi i respireu!

Viatjar amb calma

Els centres d'AIRE Ancient Baths s'ubiquen en edificis històrics restaurats en grans ciutats com la nostra, en racons naturals com Vallromanes, a menys de mitja hora de Barcelona, i també a Sevilla i Almeria, i

Relaxeu-vos en línia

Trobar la calma a través d'una pantalla ara és possible amb la nova secció de *wellness* del nostre web. Hem preparat un apartat molt especial amb imatges que suggereixen atmosferes màgiques a la llum de les espelmes, vídeos immersius d'aigua que flueix i música que convida a tancar els ulls. Només necessitareu uns minuts i ganes de relaxar-vos.

a Londres, Copenhaguen, Chicago i Nova York. Us proposem descobrir-los i, a més, us recomanem plans *wellness* per gaudir de cada destinació des d'una nova perspectiva. Marideu les estones entre espelmes, aigua i caliu contemplant la posta de sol amb la Torre del Oro de fons, a Sevilla. Feu una sessió de ioga o de pàdel surf sup a la platja d'Almeria. Oblideu-vos de tot amb la dolça companyia dels gats en un cafè de Londres. O feu un àpat *healthy* a Nova York. Trobareu aquests i molts altres plans a totes les destinacions.

La Barcelona més saludable

No cal anar gaire lluny per gaudir cada dia de plans sorprenents que ajuden a treballar la pau corporal i mental, perquè a Barcelona podem aconseguir-ho fàcilment a través de l'exercici o dels sentits, com el tacte, la vista, l'olfacte, l'oïda i el paladar. A la nostra



Descobriu els centres AIRE Ancient Baths a beaire.com



nova secció *wellness* trobareu, per exemple, propostes per endinsar-vos al mar sobre una taula i practicar Pilates Sub Beach. O també ioga en un espai històric i a l'aire lliure com és el Teatre Grec, envoltats de jardins preciosos. A més, us parlem de miradors que us permetran relaxar la vista, claustres per meditar-hi i bars i restaurants per fer-hi una parada saludable després d'haver practicat totes aquestes activitats, i on es pot gaudir d'un àpat *healthy* i elaborat amb productes ecològics i km 0. A més, també us proposem un recorregut de banys termals, un massatge relaxant o un ritual exclusiu a AIRE Ancient Baths Barcelona, els banys ubicats darrere del mercat del Born i davant del parc de la Ciutadella, que ocupen un edifici noble del segle XVII, amb volta catalana i parets de pedra i maons, renovat i transformat en un temple de la relaxació.

Consells per fer arreu

Si el que volem és sentir-nos bé amb nosaltres mateixos, les nostres accions quotidianes ens han d'ajudar a aconseguir-ho. Entre les coses que més poden influir en el benestar de cada dia hi ha els moments de desconnexió i relaxació mental i, sobretot, un temps de descans d'alta qualitat. Per aconseguir-ho, us hem preparat un munt de consells que, de ben segur, us sorprendran. Per exemple, apps que us ajudaran a connectar amb vosaltres mateixos, ja sigui per controlar la respiració o per seguir una alimentació més saludable. O també, un ritual per relaxar el rostre i art per desdibuixar l'estrès. A més d'una selecció d'ASMR, uns sons ideals per dormir que ajuden a reduir l'ansietat. I això és només un tastet de tot el que hi trobareu. Ja ho sabeu, si voleu relaxar-vos i desconnectar, ara ho podeu fer amb només uns clics.

Time Out per a AIRE Ancient Baths

Regaleu AIRE

EL BENESTAR NO només consisteix a sentir-se en pau amb un mateix, també en el fet de fer feliç la gent que ens estimem i, per aconseguir-ho, res millor que regalar una Experiència AIRE. Els centres AIRE Ancient Baths comparteixen la tradició dels banys de les antigues civilitzacions romana, grega i otomana, i són petits paradisos on endinsar-se. A més, ofereixen tota mena d'experiències que faran que els vostres éssers estimats es trobin més bé que mai. Només haureu d'escollir el centre que els vagi millor i seleccionar l'experiència que més s'adapti als seus gustos i necessitats. Podeu triar si voleu rebre-la o enviar-la a la direcció que vulgueu en una capsa elegant, o bé lliurar-la en format Regal *en línia*. En aquest cas, podreu compartir l'experiència a través d'un correu electrònic o per WhatsApp, i fins i tot afegir-hi una dedicatòria especial per desitjar pau i tranquil·litat a la persona que la rebí. Sigueu prescriptors de la calma.

→ beaire.com



I endinseu-vos en una nova secció relaxant a timeout.cat/wellness-aire

Coordina Borja Duñó
timeout.cat/time-in

Sofà i manta

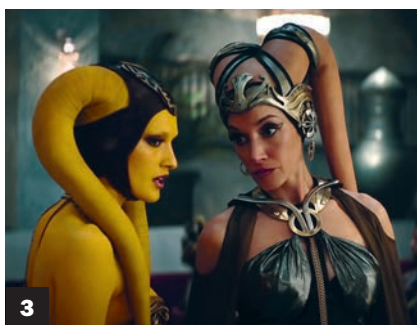
Les millors estrenes televisives de desembre i gener. Per *Serielizados*



1



2



3



4

1 Los policías

El territori de pesca de sèries que agrada més als ianquis és Israel, d'on han sortit remakes com *Euphoria*, *Homeland* i *In treatment*. El cas de *Los policías* pot acabar igual, però de moment ens conformem amb l'original. És la nova aposta de Rotem Shamir, creador de *Fauda*, sobre el conflicte Israel-Palestina, que ara explora el territori a través dels ulls d'un detectiu obsessionat a fer el bé en un entorn del tot capgirat.

→ Estrena a Filmin el 7 de desembre.

2 The expanse (T6)

Quan una sèrie de ciència-ficció aguanta sis temporades, cal aturar-nos un moment. I és que, a vegades, l'idil·li sci-fi i sèries pareix perles com *The expanse*. Una història situada al segle XXIII on els humans han colonitzat el sistema solar i ja són éssers multiplanetaris establerts a Mart que continuen xuclant recursos de la Terra. Ciència-ficció amb molta política, drama, guerres i bones naus. Una autèntica delícia.

→ Estrena el 10 de desembre a Prime Video.

3 El libro de Boba Fett

Algú havia demanat més dosis de *Star wars*? Us agrada estirar el xiclet? L'spin-off de *The Mandalorian* ja és aquí! *El libro de Boba Fett* arriba per ampliar encara més l'univers inabastable d'aquesta saga. La sèrie de Disney+ narra les aventures del caça-recompenses Boba Fett i el mercenari Fennec Shand, que tornen al desert de Tatooine per reclamar el territori antigament governat per Jabba el Hutt.

→ Estrena el 29 de desembre a Disney+.

4 Express

La primera sèrie original de Starzplay és un thriller familiar sobre segrestos exprés. Iván Escobar, creador de la sèrie, torna a conceptes que ja va explorar a *Vis a vis*, com la solidaritat i la tribu, amb la mateixa actriu protagonista, Maggie Civantos, com a psicòloga que treballa a la unitat d'antisequestos. *Express* no se situa a la presó, però manté l'esperit de banda femenina i diversa característic de *Vis a vis*.

→ Estrena 16 de gener a Starzplay.

VIDEOJOC DEL MES

Solar ash



EL 2016, HEART Machine, un petit desenvolupador indie californià, va sorprendre amb un projecte de rol d'acció amb gràfics 2D píxel-art, reminiscents de l'època dels setze bits, i finançat amb una campanya de micromecenatge. Com molts altres títols, *Hyper light drifter* homenatjava els tòtems del gènere. Però aquell excel·lent debut, lluny de tractar-se de l'enèsim clon d'estètica retro de *The legend of Zelda* i *Diablo*, va convertir-se per mèrits propis en un referent aclamat.

Es feia difícil de pensar que el desenvolupador provaria amb una proposta d'ordre ben diferent per a la seva segona

obra, però *Solar ash* té molt poc a veure amb el seu predecessor.

Amb l'aspecte d'una aventura plataformera amb escenaris tridimensionals de neó, el videojoc ens transporta a l'interior d'un forat negre que tot ho consumeix al seu pas. Encarnem una àgil corredora que s'endinsa dins el buit per salvar

el seu planeta de ser engolit per l'anomalia gravitatòria.

Durant el nostre periple ens enfrontem a éssers d'energia obscura. Hi ha enemics i escenaris que recorden *The legend of Zelda: Breath of the wild*, combats amb ressonàncies de *Gravity rush* i enfrontaments amb éssers massius dignes de

Shadow of the Colossus. Però l'originalitat i la frescor de *Solar ash* provenen del seu èmfasi en la velocitat i la fluïdesa de moviments. Una perspectiva refrescant que converteix la jugabilitat en una delícia i brinda un espectacle d'efectes sinestèsics.

■ Joan-Albert Ros

DE QUÈ VA...

Rei està decidida a salvar el seu planeta aturant la gran esquerra que el devora.

PER QUÈ HI HEU DE JUGAR...

Pel dinamisme de les mecàniques i les estampes de gran bellesa.

→ Heart Machine.
Microsoft Windows, PS 4 i PS 5.



EL MAYOR DESTINO CULTURAL DEL MUNDO

Estanque Grande del Buen Retiro. Paisaje de la Luz

BONOS TURÍSTICOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID
¡HASTA 600€ PARA TU VIAJE!

YA DISPONIBLE

bonosturisticoscomunidaddemadrid.es

Comunidad de Madrid

Llibres

Coordina Andreu Gomila
timeout.cat/llibres

FRANCESCA MANTOVANI

L'advocada de Medea



LA LLETRADA SUSANE és una advocada penalista d'uns 40 anys, té el despatx al centre de Bordeus, és soltera, filla única, no té descendència i pateix per les injustícies del món, fins al punt que farà els possibles per solucionar la situació laboral de la seva dona de fer feines, la Sharon, una noia d'illa Maurici que li cuina uns plats exquisits. No té gaires clients, ni casos de gaire volada, fins que un dia apareix Gilles Principaux, el marit d'una dona que ha matat a sang freda els seus tres fills, una Medea amb totes les de la llei.

Marie NDiaye, sens dubte una de les millors escriptores franceses del nostre temps,

s'enfronta al drama intentant entendre, no només la seva protagonista, sinó la Maryline, l'homicida. No la disculpa, ni l'exonera, però escolta la seva història, sobretot perquè sembla que la lletrada Susane coneix el seu home, amb qui podria haver compartit una tarda de fa 30 anys que li va canviar la vida. Sabem què va passar a casa dels Principaux la tarda

en què la Maryline va ofegar els fills a la banyera, però no què va viure la lletrada Susane ni qui és realment aquest Gilles que va fer trastocar la seva esposa.

La venjança és meva és una mena de thriller angoixant que ens demostra que no tot és blanc o negre quan es tracta d'explicar una història macabra. Hi ha els fets, sí. Però el perquè sempre és més complicat. ■ Andreu Gomila



**LA VENJANÇA
ÉS MEVA**
Marie NDiaye
→ Trad. de Marta
Marfany. Més Llibres.
232 pàgs. 19,95 €.

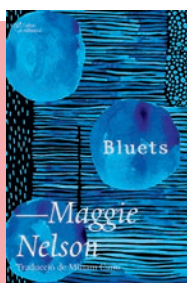
MÉS LECTURES Tres imprescindibles a la tauleta de nit



↑ Els grans optimistes

La devastació que va provocar la sida als anys 80 encara no ha estat explicada, i Rebecca Makkai ho fa servir per ordinar una novel·la absorbent i commovedora que es belluga entre aquells temps i els actuals.

→ Rebecca Makkai. Ed. Periscopi. 624 pàgs. 23,90 €.



↑ Bluets

Maggie Nelson és una escriptora brillant que, després d'*Els argonauts*, ens regala una petita joia poètica sobre la nostàlgia, la tristesa i, és clar, el color blau. 250 aforismes proustians sobre la vida.

→ Maggie Nelson. L'Altra. 120 pàgs. 17 €.



↑ El nòmada i l'arrel

Cap poeta contemporani ha parlat del fet de viure i de gaudir fent-ho com Manel Marí, tristament desaparegut el gener del 2018. I aquesta antologia ens el torna ple de vigor i entusiasme amb una veu immarcescible.

→ Manel Marí. Proa. 112 pàgs. 17 €.

CASA DE VIVI, LA EXPERIENCIA CULINARIA EN KIMPTON VIVIDORA QUE VIBRA AL RITMO DEL BARRIO GÓTICO



KIMPTON
VIVIDORA
BARCELONA

Kimpton Vividora Barcelona
Carrer Del Duc, 15 - 08002 Barcelona
@KimptonVividora @Casadevivi.Barcelona

Gaudim La GROSSA

de Cap d'Any



31 DE DESEMBRE

200.000 €

PER BITLLET DE 10€



**Loteries de
Catalunya**

Tria-les. Tots hi guanyem