

TimeOut

BARCELONA

TIME TO EAT FEST!

Ja és aquí el festival gastro de Time Out!
Els millors xefs de BCN han creat 17 plats únics amb productes catalans que només podràs tastar el 28 i 29 de maig

Yaoké San

La cuinera del Yubi és una dels 20 xefs que seran a l'Antiga Fàbrica d'Estrella Damm

Nyam!

La salsa d'aquest milfulls de patata està feta amb iuzu fumati i clementina de les Terres de l'Ebre

2,95€

TE'L PODEM
REGALAR GRÀCIES
ALS NOSTRES
ANUNCIANTS

#625

MAIG 2022

GRFC



**FESTIVAL
DE BARCELONA
ESTIU 2022**



Sumari

Maig 2022

Els grans lladres

Mishima trenquen un silenci de cinc anys amb *L'aigua clara* i ens l'expliquen cançó per cançó

PÀGINA 26



Lluminosa

Laia Costa protagonitza la premiada *Cinco lobitos*, que clou el D'A abans d'anar a cines

PÀGINA 32



Deixa't portar

El Model Festival d'Arquitectures de Barcelona ens redescobreix la ciutat amb un munt d'activitats

PÀGINA 40



06. A la ciutat 14. Time to Eat Fest! 26. Cultura: estrenes de cine, teatre, concerts i les exposicions de la Nit dels Museus 38. Menjar: Granja Vendrell i Kyoudai 33 40. Coses per fer: plans per al maig 44. Viatges: Tres destins florits 46. Time In: Sèries, videojocs i llibres

Hola, Barcelona

María José Gómez
Directora



Sabeu quan esteu muntant una festa i us moriu de ganes que arribin els convidats perquè vegin el sarau que, amb tanta il·lusió, heu organitzat? Doncs així estem a Time Out Barcelona amb el nostre Time to Eat Fest. Després del bon gust de boca que ens va quedar el 2019, el primer cop que el vam fer, vam començar a salivar imaginant com seria la segona edició, que, per-allò-que-tothom-sap, no s'ha pogut celebrar fins aquest 2022.

La part positiva d'aquest parèntesi de dos anys és que ens hem engrescat a preparar-lo amb més passió. Cada xef, cada xerrada, cada DJ han estat escollits amb cura i carinyo. Després de l'abominable temporada de pantalles i parets, el que ens demana el cos i l'ànima és tastar plats deliciosos, brindar i ballar amb gent que estimem i també que (encara) no coneixem. Veniu a l'Antiga Fàbrica d'Estrella Damm l'últim cap de setmana de maig. Serà la bomba!

TimeOut
BARCELONA

Conseller Executiu
Eduard Voltas
Directora General de Negoci
Mabel Mas
Directora
María José Gómez

Cap de redacció
Borja Duñó
Editors
Ricard Martín, Eugènia Güell i Rita Roig
Director d'art
Diego Piccininno
Disseny
Anna Mateu Mur

Directora d'innovació
Marina Quer
Director d'operacions digitals
Àlex Martínez
Directora de negoci
Carlota Faló
Directora comercial
Aroa Cervantes
Cap de Brand Content
Begoña Garcia
Social Media Manager
Laura Mesa
Rble. de CRM i AdOps
Henar Pérez
CRM
Júlia Porto
Màrqueting i comercial
Clara Narvion, Mercè Llubera, Mireia Figueras
Coordinadora de publicitat i operacions
Vanessa González

Rble. Finances
Marta Tapia
Finances
Guillem Catena
Operacions
Marta Roca

Han col·laborat en aquest número
Textos: Carles Armengol, Laia Beltran, Andreu Gomila, Pere Andreu Jarrod, Àlex Montoya, Joan-Albert Ros, Serrellizados
Fotografia: Scott Chasserot, Irene Fernández, Iván Giménez, Iván Moreno
Correcció de textos: Núria Garcia Caldes, Txell Coll

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 Relial, 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
Imperial, 14
28005 Madrid
696 840 674
redaccion.es@timeout.com

Impressió Rotocobri
Distribució Suscripess
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 i el Departament de la Presidència

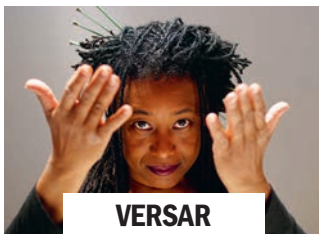
Difusió controlada per:

Imprimim en paper reciclat i retractem amb materials 100% compostables

Portada: **IRISNEGR0**
(Fotografia: **SCOTT CHASSEROT**)

ELS IMPERDIBLES

Tres coses que has de fer aquest mes



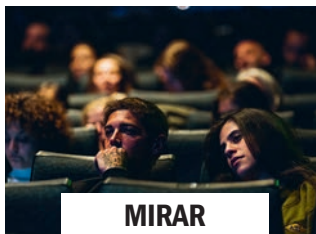
VERSAR

El **Barcelona Poesia** vessa activitat. De l'11 al 18 de maig, hi trobareu Alice Oswald, Marta Petreu, Pamela Z, Eva Baltasar, Pol López i molts més!



FLORIR

Passa un cap de setmana envoltat de verd al **Flors al Mercat**. Serà el del 28 i 29 de maig, a la plaça Margarida Xirgu, antic mercat central de flors de la ciutat.

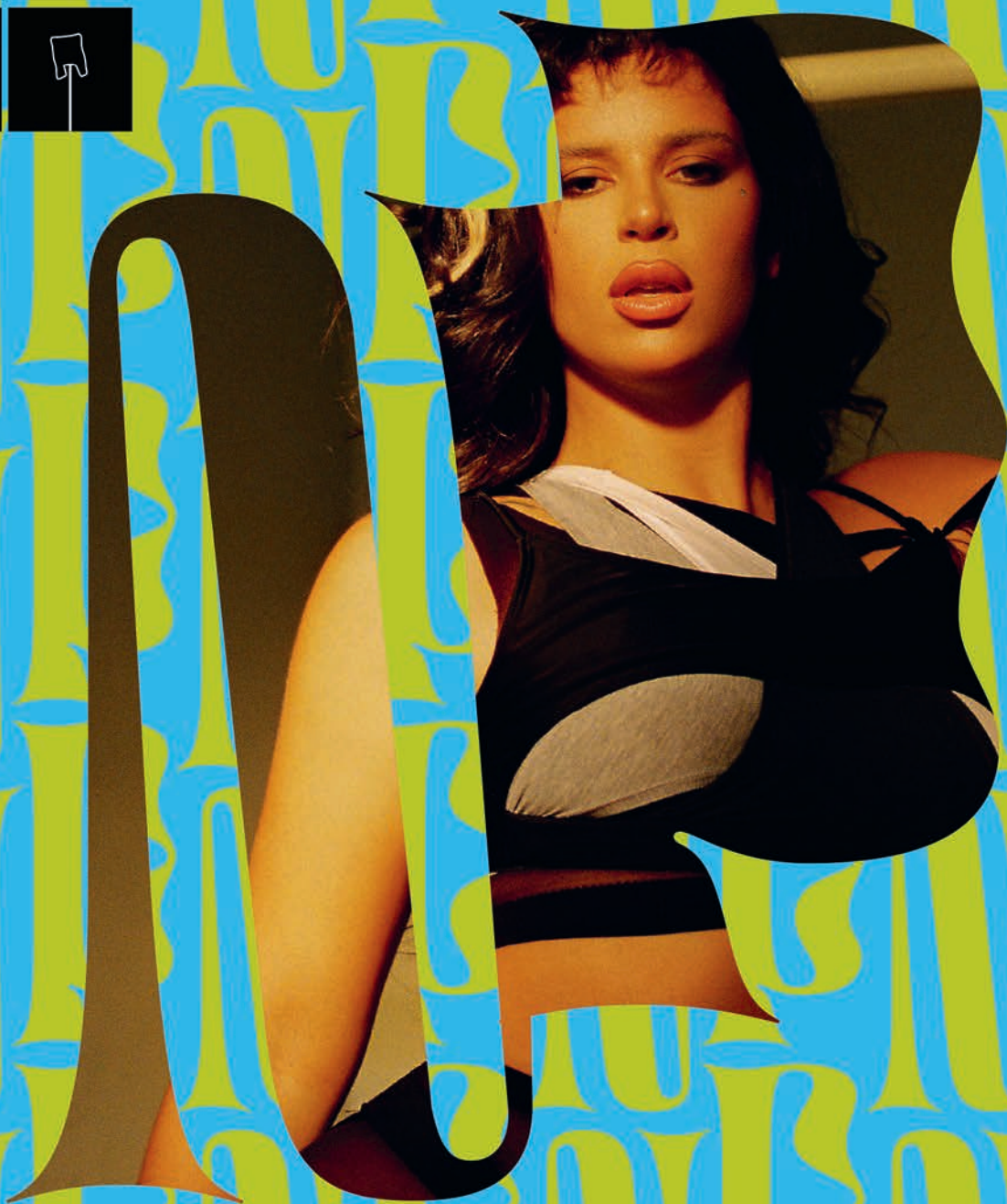


MIRAR

El **DocsBarcelona** fa 25 anys. Del 18 al 29 de maig, als cinemes Aribau, el CCCB, la Filmoteca i Filmin, veuràs el bo i millor del cine documental actual.

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

sónar
2022



Estrella Damm et convida al Concert Inaugural de Sónar amb Nathy Peluso

30 etiquetes = 1 entrada

Més informació a: www.estrelladamm.com/sonar

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



ESTRELLA
DAMM

A la ciutat



Festa grossa per l'edició 40 de Còmic Barcelona

Des del primer Saló del Còmic fins a l'actualitat, la nostra ciutat s'ha anat consolidant com un lloc de referència en el món del novè art. Per *Rita Roig*



QUAN L'ANY 1981 es va celebrar el primer Saló del Còmic i de la Il·lustració de Barcelona, ningú s'imaginava que la 40a edició d'aquest esdeveniment seria 100% digital per culpa de la pandèmia del Coronavirus. Després d'un aniversari passat per aigua, Còmic Barcelona vol reprendre la celebració amb una gran festa del còmic, ara sí, completament presencial.

Autors, editors i fanàtics del còmic tornaran a la Fira de Barcelona Montjuïc els dies 6, 7 i 8 de maig. Pel Còmic Barcelona

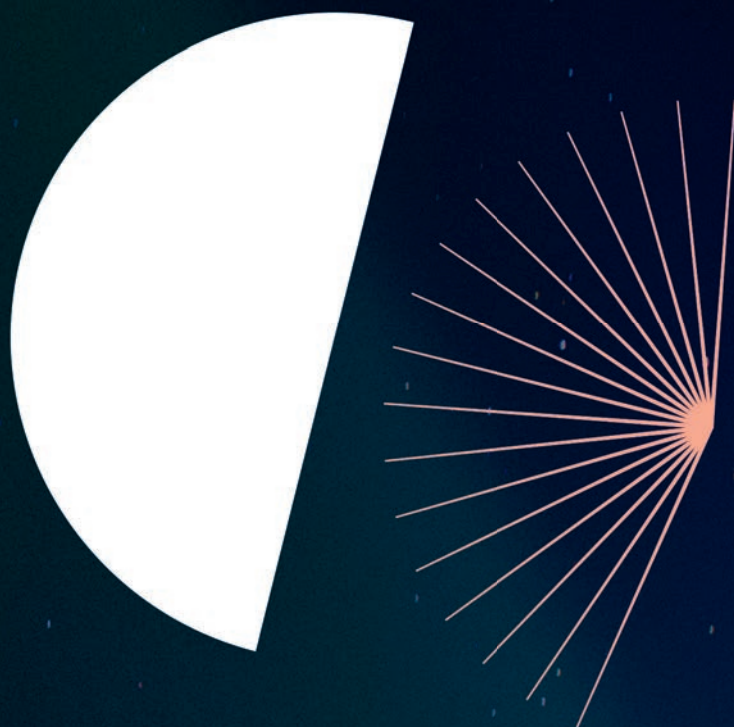
2022 hi passaran grans noms com Peter Bagge, John Allison i Nora Krug i els assistents podran veure dues exposicions: un homenatge a Miguel Gallardo –el reconegut dibuixant va ser l'autor del primer cartell del Saló!– i una retrospectiva dels 40 anys d'història d'aquesta cita imperdible pels amants del còmic.

L'edició d'enguany també servirà per estrenar dues grans seccions que estaven previstes pel Saló de 2020. El guionista i cineasta Borja Crespo coordina Comic Vision, on s'aprofundirà en la relació entre el

còmic i el cinema, i Comic Fantasy explorarà les obres de ciència-ficció i fantasia de referència.

Es pot dir que, quan va néixer el Saló, Barcelona era un referent del còmic: la ciutat era plena a vessar de professionals de la il·lustració i la novel·la gràfica. Quaranta edicions després, continua sent així: la diversitat d'editorials de còmic –Extinció Edicions, Sapristi, Garbuix Books– i fites com l'obertura de la nova llibreria (i editorial) Finestres, amb un espai dedicat al còmic d'autor en català, ho evidencien. ■

La Nit dels Museus



Dissabte
14 de maig
de 2022

De 19 a 1 h

Entrada lliure

lanitdelsmuseus.cat
#NitdelsMuseusBCN



Barcelona
Capital Cultural
i Científica

 **BARCELONA
CULTURA**

Ajuntament de
Barcelona



ÉS LLEGENDA



EUROGNA GUELL

“He rescatat més de 50.000 rajoles hidràuliques”

En Joel Cánovas és caçador de rajoles. Ara, treballa per obrir el Museu de la Rajola de Barcelona, al Poble-sec

PASSEJANT PEL POBLE-SEC, potser anireu a espetegar a La Vilella, una antiga fàbrica de sifons. És probable que hi trobeu la porta mig oberta. Fiqueu-hi el cap! Veureu piles i piles de rajoles hidràuliques, com les dels anuncis d'Idealista de pisos que no et pots permetre. Segurament, també hi trobareu Joel Cánovas, el caçador de rajoles.

Com vas començar a caçar rajoles?

Va ser d'una manera inesperada. Estava fent una cervesa amb un amic i vam trobar un sac de runa ple de rajoles hidràuliques. Va encendre's una guspira i vaig començar a acumular-ne fins que l'espai de Gràcia on les guardava es va fer petit.

I com arribes a La Vilella?

Anava buscant locals més grans... guardar totes les rajoles era molt car! Soc veí del

Poble-sec i el local em va semblar ideal per fer-hi el Museu de la Rajola. Vaig aconseguir quedar-me'l gràcies al meu soci, l'Enric Rebordosa. Fa 500 metres quadrats i, per tant, hi caben totes les rajoles que tinc.

Quantes rajoles tens, en total?

N'he rescatat unes 50.000, de 3.500 models diferents. Però el nombre creix cada dia!

Quan veus una rajola, saps si ja la tens a la col·lecció?

M'agradaria dir que sí, però cada vegada em falla més la memòria. Per això estem inventariant les rajoles per al futur museu.

Quan obrirà, el museu?

Estem treballant sense parar per poder obrir tan aviat com es pugui. La idea és que a la primavera ja s'hi pugui veure una

exposició. I a l'estiu, tindrem una botiga, un bar i un espai de tallers.

Quins tallers hi fareu?

Amb una premsa hidràulica, els visitants podran crear les seves rajoles. També farem tallers de restauració de rajoles sorpresa.

Què són, les rajoles sorpresa?

Tenim un munt de rajoles tapades amb ciment o pintura. La idea és que els visitants les deixin com noves i s'enduguin a casa la peça que han restaurat. Això sí, amb una condició... Si no tenim el disseny a la col·lecció del museu, ens l'hauran de cedir!

■ Rita Roig

Goshka Macuga
En moviment

Exposició
16.3–25.9.2022



L'obra de Goshka Macuga (Varsòvia, 1967) revisa les relacions entre art, poder i relats heretats sobre fets i personatges de la Història. El seu treball connecta diferents àrees i mètodes d'investigació,

i les seves recerques estan sovint relacionades amb narracions institucionals; Macuga proposa lectures associatives poc convencionals dels esdeveniments socials i polítics.

FUNDACIÓ ANTONIÀPIES

Patrocinadors institucionals



ARAGÓ, 255 - 08007 BARCELONA
WWW.FUNDACIOTAPIES.ORG

Goshka Macuga, *The Letter* (2011) (forma part d'*In Flux* (2021-2022)). © Goshka Macuga, VEGAP, Barcelona, 2022.



La Pharmacie Française

DE LA SEVA estada a París durant els primers temps de la pandèmia, l'Adéla Chauville es va emportar a la seva Praga natal un amor/obsessió per les farmàcies, fins al punt de convèncer la seva mare –la doctora Radka Stredová– d'obrir un establiment especialitzat en productes dermocosmètics francesos. Aquella llavor txeca va florir i, des de fa uns mesos, té la seva rèplica a Barcelona. “La Pharmacie Française és més que una parafarmàcia. Aquí oferim assessorament personalitzat als clients i organitzem trobades de portes obertes per donar a conèixer els nostres productes. A banda de primeres marques franceses com La Roche-Posay i Caudalie també treballem amb d'altres que no són tan conegudes, però que donen uns resultats excel·lents”, afirma l'Eva Ludvíkova, responsable de l'establiment del Born. Entre aquestes *delicatessen* esmenta els perfums de Fragonard –que es fabriquen a la mítica ciutat de Grasse–, els sabons tradicionals de Fer à Cheval –ideals per a les mans i el cos–, el xampú sòlid i eco de Les Petits Prödiges i els olis multiusos de Patyka, entre d'altres. I és que si no ho trobeu en aquest oasis francès, segur que *n'existe pas...* ■ **Laia Beltran**

→ Rec, 65. M: Princesa. @lapharmaciebarcelona

Hi fan trobades de portes obertes per donar a conèixer els seus productes



L'APARADOR

Si a l'estiu no corre l'aire, traieu el vano o el pai-pai! Per **Laia Beltran**



↑ Ànima d'artistes

Us imagineu un vano de cotó i mànec de fusta dissenyat per Lara Lars, Mireia Ruiz o Hey Studio? Els trobareu a la nova col·lecció d'A Fan Of, una delícia!

→ Ventall Mireia Ruiz. 20 €. afanof.eu



↑ Reinventar un clàssic

Si les ratlles marineres fan estiu, encara en fan més els vanos de The Viana Fan! La combinació de teixits és el secret d'aquests originals ventalls artesanals.

→ Ventalls Viana. 55 €. [@thevianafan](https://www.thevianafan.com)



↑ Un toc asiàtic

La versatilitat dels pai-pai està fora de dubte: et poden decorar un racó de casa, sí, però també poden arrodonir un look, com aquesta filigrana de bambú.

→ Pai Pai Noikos. 5,95 €. sklum.com

Més moda a timeout.cat/botigues

TEATRE APOLO
BARCELONA

COMPANY

EL MUSICAL

"DINÁMICA, DIVERTIDA, EQUILBRADA,
MÁGNIFICA FACTURA"
Julio Bravo, ABC

"TEATRO MUSICAL EN MAYÚSCULAS"
Antoni Font-Mir, TEATREMUSICAL.CAT

"MARAVILLA DE OBRA"

Juanjo González, BROADWAY WORLD SPAIN

"ANTONIO BANDERAS HA BUSCADO
LA EXCELENCIA Y LA HA ENCONTRADO"
Rosana Torres, EL PAIS

¡BROADWAY ATERRIZA EN BARCELONA!



MÚSICA Y LETRA

STEPHEN SONDHEIM

LIBRETO

GEORGE FURTH

DIRECCIÓN

ANTONIO BANDERAS

UNA PRODUCCIÓN DE:

SOHO

ORIGINALMENTE PRODUCIDA Y DIRIGIDA EN BROADWAY POR HAROLD PRINCE / ORQUESTACIONES DE JONATHAN TUNICK

MAYO 2022 | JUNIO 2022

PRESENTADO POR ACUERDO CON MUSIC THEATRE INTERNATIONAL : WWW.MTISHOWS.EU

CaixaBank

Smedia VENU

Canal oficial de venta: teatreapolo.com

El Poble-sec de Josep Maria Miró

L'Eugènia Güell constata amb el dramaturg que un bon barri està fet de dos plaers: llocs on menjar bé i gent a qui poder saludar

EN AQUESTA XERRADA

tot van ser elogis i un petit problema: en Josep Maria Miró ens parlava de la peixateria Manel i de la cansaladeria Xavi. Ell en diu així perquè, quan hi passa, els saluda i diu "Hola, Manel, posa'm un llenguado" i "Hola, Xavi, posa'm un fuet". Però cap dels dos els trobareu al Google Maps: en realitat, es tracta de la cansaladeria Ciuró i de la peixateria Maria Lluïsa –la mare d'en Manel–, i és que en Josep Maria va triar el Poble-sec justament per això: "És un barri de proximitat, les botigues són de tota la vida" i la gent es diu pel seu nom.

El millor dels dos mons

El Poble-sec és un espai on poden passar coses contradictòries: "Pots anar a esmorzar i no has de demanar res: ja saben què t'agrada. Però també hi ha l'anonimat de la ciutat, que en un poble és difícil". En Josep Maria va deixar Prats del Lluçanès (Osona) als 18 anys. Va viure a Bellaterra i després al Raval. "El vaig abandonar cansat: és una Barcelona que per les dinàmiques que ha adoptat cada vegada em sembla menys interessant". El Poble-sec se'l coneixia perquè hi havia estudiat a l'Institut del Teatre, però ara que hi viu n'ha conegut els millors llocs,

sobretot on alimentar-se: els arrossos i el garrí de La Perla, el vermut del Petit Montjuïc –"és un lloc petit de veritat!"– i la cuina sofisticada de Mano Rota.

Bioritmes nocturns

Se'n va a dormir a les tres de la matinada, i quan es lleva entre les nou i les deu esmorza "un entrepà gros de bacon de persona que treballarà". I és que no para: a partir del 25 de maig podreu veure *El cos més bonic que s'haurà trobat mai en aquest lloc*, un text seu que es representarà al Teatre Romea. Fins al 29 de maig *El principi d'Arquimedes* es podrà veure a Madrid. I a l'estiu dirigirà *Temps salvatge*, que es representarà a l'Uruguai. Del Poble-sec al món.

"És un barri de proximitat, les botigues són de tota la vida"



Palmer

Si tenen una bicicleta a la paret imagineu-vos fins on poden arribar amb la decoració. Però el primer és el primer: els entrepans són boníssims. Si freqüenteu aquesta cafeteria podreu dir: "El de sempre, sisplau!".
→ Plaça de Santa Madrona, 1.

Tartas del Norte

En Hein, de Bèlgica, regenta aquest obrador de pastissos on predomina el gust, no la decoració. Es poden demanar *online*, o podeu anar-hi i veure com treballen, el tenen obert al públic.

→ Creu Coberta, 17.



Frontal d'altar d'Avià

El fons del MNAC l'apassiona, i en concret el del romànic. D'entre totes les peces, aquest frontal de Santa Maria d'Avià és especial. És de la seva terra, d'una església del Berguedà: "Em recorda i em connecta molt amb casa meva".

→ MNAC. Parc de Montjuïc.

Josep Maria Miró

És conegut pel seu text *El principi d'Arquimedes*, i fins al 29 de maig la seva adaptació teatral d'*Els homes i els dies* serà a la sala gran del TNC.

→ @mirojosepmaria

Forn de pa Serra

Mai hi demana pa de barra: ell és de pa de pagès, de mig o de quilo. "Hi fan una coca de forner anisada i és boníssima!". Conrad Serra porta aquest forn que alimenta els panarres del barri des de fa quasi cent anys.

→ Olivera, 31.

Peixateria Maria Lluisa

"M'agrada que sigui una peixateria amb les portes obertes al carrer", diu. En Manel és la quarta generació de la seva família que té comerç al Poble-sec, i mentre us prepara el peix us explica com cuinar-lo perquè us quedi deliciós.

→ Olivera, 33.



TIME TO EAT FEST!

Per **Ricard Martín**
Fotografia
Scott Chasserot

Ja és aquí la segona edició del festival gastronòmic per excel·lència. Dos dies (28 i 29 de maig), 17 plats i 20 dels i les millors xefs de Barcelona!

Volíeu el millor i us ho hem tornat a donar. I estem encantats d'haver aconseguit allò de *més i millor*. El Time to Eat Fest, el festival que us porta els millors xefs de Barcelona en format *street food*, celebra la seva segona edició. Més: es farà a l'Antiga Fàbrica Estrella Damm el dies 28 i 29 de maig, i enguany podreu tastar plats de disset restaurants, rere els quals hi ha la feina creativa de 20 grans cuineres i cuiners, en un impecable equilibri entre cuina catalana, cuines del món i noves tendències. Millor: no apugem preus! Cada plat costarà 5 euros; les postres, 4; la canya, 2, i la copa de vi, 3.

Un consell d'amic: compreu el pack VIP que inclou 14 euros en *tokens*, una *tote bag* amb obsequis i l'entrada al festival. Per 25 euros, us afartareu com lladres i us estalviareu uns calerons. Si preferiu improvisar, també podeu! Podreu comprar l'entrada allà mateix: costarà 5 euros i inclou una cervesa, refresc o aigua. També a l'Antiga Fàbrica d'Estrella Damm podreu adquirir els *tokens* per consumir tants plats i begudes com us vingui de gust.

El festival aprofundeix en el triangle de ciutat, cuina i producte de proximitat, i els grans productes de les Denominacions d'Origen Protegides i Indicacions Geogràfiques Protegides catalanes són els protagonistes d'excel·lents plats que s'han creat exclusivament per al festival, en una demostració de la versatilitat del nostre territori, que tant pot proveir per a la cuina peruana com la índia.

Enguany, el festival se celebrarà a l'aire lliure, i podem dir que el nostre fet diferencial també passa per defugir les clàssiques fileres de *food trucks* amb taules de càmping: la zona de xefs incorporarà elements artístics i de joc en l'acte de menjar. En una societat de consum cada cop més segmentada per nínxols (m'han dit que hi ha cases rurals *gos friendly* que no accepten nens!), hem apostat per incorporar una zona infantil extensa, amb activitats i tallers relacionats amb l'alimentació, així com una nodrida i digestiva programació de conferències i xerrades amb primeres espases del món gastronòmic. I no patiu, que també hi haurà sarau de DJ dels bons en franja de vermut, tarda i vespre.

→ Antiga Fàbrica Damm. 28 i 29 de maig. Tota la informació i entrades a timeout.cat/timetoeat

01

Grup Nomo /
Naoyuki Haginoya



→ Tàrtar de tonyina amb ou ferrat i oli de l'Empordà

Un humil ou ferrat pot anar combinat amb el producte més *top*. I el plat que ens ha preparat el xef Naoyuki Haginoya del Grup Nomo és una xutada directa de plaer bàsic: tot el greix melós de la tonyina vermella, combinat amb la untuositat de l'ou ferrat amb oli DO Empordà. Va amb una base d'alga nori i arròs: es doblega com un taco i es menja. "És un estil de sushi molt de carrer,



senzill i bo, però amb una tonyina *bluefin* d'alta qualitat", explica el xef executiu del Grup Nomo, puntal a Catalunya del sushi fet amb producte de la terra. Haginoya, format treballant en barres de sushi i izakayes de Tòquio, dirigeix i crea plats en vuit restaurants (amb una obertura recent a Madrid, el Nomo Braganza) i és una referència a l'hora d'establir un pont entre el producte català i la cuina japonesa.

→ gruponomo.com

02

Dr. Zhang /
Èlia Caral



→ Wonton fregit amb patata de Prades, carbassa i pera de Lleida

Som davant un producte de luxe. Primer: perquè els farciments xinesos del Dr Zhang –amb tot fet des de zero, per descomptat la massa– els treballen amb qualitat i sense joc de mans. "El meu farciment és un 90% de producte, si faig un *dumpling* d'ànec, aquesta és la proporció", explica l'Èlia Caral.



Segon: perquè és un fregit! Bromes a part, és una delícia d'umami: farcit de carbassa i patata, va amb salsa agredolça i *topping* de pera confitada, que no és dolça, sinó lleugerament àcida. Si hi ha algú amb autoritat a Barcelona per parlar de *dumplings*, és ella: aquesta dissenyadora gràfica convertida en cuinera es va passar dos anys treballant a la Xina. "Quan vaig tornar, el 2012, sabia que volia fer alguna cosa amb el *dumpling*", diu.

→ dumplingzhang.com

03

Yubi/
Yoaké San



→ Milfulls de patates braves amb salsa de iuzu fumat i clementina de les Terres de l'Ebre IGP

A Barcelona trobareu patates braves de totes mides i dissenys, però que eviten el format de milfulls (és molt més fàcil fregir un tubercle que no pas complicar-se la vida amb capes i làctics). La francesa Yoaké San ha optat per unes braves seductores i delicioses: un milfulls de patata "amb una salsa amb

mandarina de l'Ebre i iuzu fumat, que té un toc cítric i picant molt senzill però molt elegant", explica aquesta xef, filla de pare francès i mare d'Hiroshima. És una celebritat a França (semifinalista de *Master Chef*, presentadora de televisió...), però és molt més profitós saber que acaba d'obrir el Yubi a Barcelona, on practica un rotund encreuament de França i el Japó, amb plats de coherència i gaudi total, com les *gyoza* de bou a la borgonyona.
→ yubirestaurant.com

04

Nectari /
Jordi Esteve



→ Caneló de gall del Penedès amb calçots

Al caneló de gall rostit –fet al xup-xup de cassola– l'única carn és de gall. "Volem que la gent aprecii el sabor potent d'un producte molt nostre. No és el mateix un gall que un pota blava, estem parlant de la nostra cultura i cal conèixer-la", argumenta Esteve. Per això, el calçot només és present en la beixamel. Tot un luxe comptar amb un dels grans xefs del producte de la terra:

"Un dels millors records de la meua infància era anar al mercat de petit, i ho segueixo fent. I després de treballar me'n vaig al mercat del peix! M'agrada i hi aprens molt", diu. Esteve –el primer de la seva promoció a la Hofmann– va defensar una Michelin al Nectari del 2012 al 2018 (però l'opinió de la guia francesa ens és igual). El que ens interessa és l'amor i erudició d'Esteve pel producte i la seva mà mestra a l'hora de cuinar-lo.
→ nectari.es

05

Ca La Nuri /
David Noguera



→ **Arròs cremós de botifarra, albergínia fumada i formatge Urgèlia**

És un arròs amb formatge, però no és un risotto. És infinitament millor! Aquest arròs de muntanya amb formatge Urgèlia –l'únic de Catalunya amb Denominació d'Origen Protegida– té una cremositat de textura i sabors superlatius, i si hi afegim el toc fumat de l'albergínia escalivada a la brasa i



la botifarra... La bomba! (que és la varietat d'arròs de la cocció). També és important que el xef sigui fill de la casa: en David Noguera és un cuiner de 26 anys, tercera generació d'aquesta potència arrossera barcelonina que és Ca la Nuri. Des de fa tres anys n'és un dels xefs executius: alletat en la tradició familiar del gra i la tapa marinera des de petit, però també ha voltat pel món, treballant en temples de l'alta cuina com l'Épicure de París.

→ calanuri.com

06

Tamae / Albert Raurich
i Eugeni de Diego



→ **Yakisoba de pollastre del Prat amb mantega de l'Alt Urgell**

Els fideus saltats japonesos, un dels plats més vulgaritzats i abusats de la cuina mundial, tornen a la millor versió possible gràcies al Tamae: fideus artesans de farina de blat, amb pit de pollastre del Prat, i saltats al wok amb mantega en lloc de fer-ho amb altres greixos menys nobles. El toc final el posen



el gingebre confitat i la salsa secreta. El Tamae és la visió de l'*street food* asiàtic de l'Albert Raurich i l'Eugeni de Diego, ex caps de cuina d'Elbulli i dos dels cuiners més rellevants d'Espanya en els darrers anys. Per una banda, Raurich hi aporta un coneixement profund de la cuina del sud-est asiàtic i la declina amb esperit bullinià. Per l'altra, De Diego hi aporta un pragmatisme culinari i innovació de model de negoci rotunds.

→ tamaebar.com

07

**Bodega Pasaje 1986 /
Xavi Alba**



→ **L'ensaladilla del Pasaje 1986**

En Ferran Adrià es va inventar la truita de patates xips i a la Bodega Pasaje 1986 en Xavi Alba –cap de sala i propietari– s'ha empescat una deliciosa ensaladilla gens ortodoxa: amb tonyina, patata, pebrot i maionesa d'anxova, però porta patates palla, que hi afegeixen un extra cruixent. “Un plat ràpid de menjar i que encanta a tothom”, diu. Ell és dels pocs propietaris de restaurants

(bons) que venen del món de la sala. Nascut a l'Hospitalet, va entrar a treballar al Tickets el 2011 com a cambrer i va ascendir a cap de sala del local que va revolucionar la tapa a Espanya. “Quan portes tants anys amb els Adrià, tastes de tot i et crees un paladar que et permet distingir què és bo i què no”, raona. És clar que la impecable feina d'un gran xef com Patrick Picarín a la cuina també hi ajuda.

→ @bodegapasaje1986

08

**Babula Bar 1937 /
Pol Bigorra**



→ **Bistec tàrtar de vedella dels Pirineus catalans marinat a l'estil Babula**

Un tàrtar de vedella no és un plat molt estandarditzat? No pas si el fas a l'estil del Babula Bar; aquest restaurant ret homenatge a les àvies, i la del propietari, en Leo Chechelnitskiy, era russa i li agradava el whisky. O sigui que som davant d'un bistec tàrtar amb els elements clàssics, però marinat en una

base de whisky! “Tenim una personalitat molt marcada”, explica el xef Pol Bigorra, un jove de 26 anys de Castelldefels que, des del Babula Bar i Casa Madre, ha portat una cuina de guisat lent i esperit de xup-xup al terreny de la informalitat d'alta volada, que tant complau a locals com a turistes. Bigorra va treballar en hotels Melià i a Els Tinars (una Michelin), abans de fer-se càrrec de la cuina del grup de restaurants No Hay Manaña.

→ babulabar.es

09

Fonda Pepa / Pedro Baño i Paco Benítez



→ **Croqueta de cua de bou amb poma de Girona IGP**

Alerta, perquè la Fonda Pepa –sensació de la cuina *neotrad* de Barcelona– ens porta el que promet ser una de les millors croquetes de la història: farcida d'estofat de cua de bou amb ratafia, amb la carn de la poma brasejada i emulsionada en un allioli. Complex? “Es tracta de donar-li rotllet a la croqueta, home”, diu en Pedro Baño, copropietari, amb en Paco Benítez, de la Pepa.

“Pedro i Paco, Pepa, sembla un acudí, oi?”, riu. Doncs l'esperit és popular però el fons és molt seriós. Baño –barceloní, professor de la Hofmann i que ha passat pel Caelis– es va associar amb Benítez –mexicà del DF, ex-cap de cuina de L'Eggs, ex-Noma– “per treballar amb una filosofia de producte de proximitat en un local on poder tenir un contacte proper amb la gent”. Visca la Pepa!

→ fondapepa.com

10

Warike Project / Jeff Espinoza i Roser Comellas



→ **Cebiche warike de temporada amb mandarina clementina de les Terres de l'Ebre IGP**

Al Warike tenen la mà trencada en els cebiches, que innoven amb solvència i insolència. Un exemple: aquest amb grills de mandarina. L'addició de la clementina aporta un inesperat matís d'acidesa, amb un peu en la dolçor, i que lliga d'allò més amb la suavitat del peix blanc. L'origen del Warike és tan original

com l'estil: en Jeff Espinoza, peruà de Lima, va venir a Barcelona i va acabar estudiant a la Hofmann i fent pràctiques al Tanta d'Acurio. Amb la seva parella, la Roser Comellas –cuinera i pastissera autodidacta–, van muntar una *food truck* de menjar peruà que durant la pandèmia va esdevenir... una taula en un moll de camions al Poblenou! La demanda els ha portat a obrir el Warike, un senyor restaurant especialitzat a capgirar l'ortodòxia andina.

→ warikeproject.com

11

Oaxaca /
Joan Bagur



→ **Taco de cochinita pibil amb mongetes del ganxet a la manera de frijol**

La cuina és mestissatge, i aquest plat ho exemplifica: un taco de porc –un animal que van portar els espanyols a Mèxic i que els maies van cuinar amb *chile habanero* i *achiote*. La mongeta del ganxet –que és un *frijol* catalanitzat, els fesols s'originen a l'Amèrica Central– afegeix una tombarella d'anada i

tornada a la festa. D'això en sap un niu en Joan Bagur, un xef menorquí que, de l'alta cuina de Barcelona, va anar a Mèxic a estudiar la seva tradició. “Vaig passar de les Michelin a pelar patates i aprendre de dones que no sabien escriure, com la Titita Ramírez, però que ho coneixen tot de la tradició”, explica. Bagur porta 22 anys entre Mèxic i Barcelona, i és un dels xefs que millor entén i practica la correspondència entre la cuina del vell i el nou món.
→ oaxacacuina mexicana.com

12

Masala73 / Jordi Aros
i Kuldeep Singh



→ **Butter chicken amb mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya i avellana de Reus**

Tastareu el *butter chicken*, suau pollastre aromàtic i cremós, i un dels curris més coneguts del món, en una versió excel·lent: amb mantega de proximitat i avellana de Reus. El 2015, els cuiners Jordi Aros i Kuldeep Singh van decidir muntar el Masala73, la primera *food truck* de cuina índia d'Espanya. Els dos

provenien d'un grup de restauració amb nou locals, i van decidir aplicar els seus coneixements a petita escala i en total llibertat. El 2017 el Masala73 va esdevenir també el primer bar de curri de la ciutat, amb capacitat per a 35 comensals. Com diu Aros: “Jo li porto a en Kuldeep el millor producte català, i ell cuina de zero a la manera de la seva terra, el Panjab”. El millor dels dos mons, vaja.
→ masala73.com

13

Piel de Gallina /
Daniel Viejo



→ **Pollastre amb romesco d'avellana de Reus i calçot de Valls**

El pollastre fregit campa arreu de Barcelona en versió arrebossat *made in USA*. A contracorrent, el Piel de Gallina ha optat per una recepta propera al *karaage* japonès: un senzill arrebossat d'aigua, sal i farina, fregit en dues tongades, i que aconsegueix el cobejat cruixent extern i la tendresa interna.

I si al restaurant el pollastre viatja amb salses internacionals, al nostre festival es queda a Catalunya amb un romesco d'avellana de Reus i *topping* de calçot de Valls. L'asturià Daniel Viejo ha portat a l'èxit sideral un projecte que ja compta amb quatre locals a Barcelona. Sap el que es fa: té un currículum que abasta des del bar patern a Oviedo fins a ser cap de cuina al Guggenheim, i a Barcelona ha estat als fogons de l'Ugot i el Lando.

→ pieldegallina.com

14

Blu Bar /
Marco Gessa



→ **Cruixent de blat de moro amb fesols de Santa Pau a l'estil peruà**

Aquest plat reconnecta l'Amèrica del Sud amb Catalunya: la base és una *tortilla* de blat de moro cruixent, amb *leche de tigre* vegana, enriquida amb fesols de Santa Pau. Per damunt, crema de pastanagues, crema de tomàquet de penjar i ceba confitada. En definitiva, una delícia vegana que agermana

el pa amb tomàquet amb el cebiche. El seu responsable és el cuiner sard Marco Gessa, un veterà que des del Blu Bar, a la rambla del Poblenou, fa el petit miracle d'aconterar tothom amb una carta vegana d'allò més variada (tapes, entrepans, pizzes, bols saludables) i un estil que va d'Itàlia al sud-est asiàtic. "Ho cuinem tot fet des de zero, si fas servir coses preparades, el menjar perd ànima", valora Gessa.

→ blubar.es

15

Delacrem /
Massimo Pignata



→ Gelat de xocolata vegana amb oli i sal i torró d'Agramunt amb avellana

D'un dels millors geladers del món només en pots esperar màgia. En Massimo Pignata s'ha empescat un gelat que combina la xutada de dolçor del torró d'Agramunt amb avellanes, amb la untuositat d'un gelat de xocolata vegana amb oli i sal. És un obsès d'aconseguir el millor producte, un fet que fa que els

sabors tridimensionals t'esclatin a la boca. En aquest cas, parlem d'una sal "de les roques del cap de Creus, que recull un noi que hi va en caiaic; el matís és molt diferent, et canvia el sabor del tot", explica. Pignata, piemontès, va estudiar Història i a Itàlia va aprendre l'ofici de gelader segons els principis de Slow Food. A Barcelona va perfeccionar coneixements a l'Espai Sucre; Delacrem ha marcat un punt i a part en el panorama estatal del gelat.

→ delacrem.cat

16

Panes Creativos /
Daniel Jordà



→ Babka de xocolata i avellana de Reus fet amb oli Terra Alta DOP

El *babka* és aquell briox en forma de trena, amb xocolata i avellana, molt present a l'est d'Europa. "És una peça icònica i que ara està molt de moda, però al meu obrador fa deu anys que la fem, amb la recepta d'una noia jueva de Nova York que va treballar-hi", explica el mestre forner Daniel Jordà. Pel festival

l'ha veganitzada i hi ha afegit avellana de Reus. Jordà és i no és el vostre clàssic flequer: és fill de tercera generació de forners, però va estudiar Belles Arts i va arribar a simultaniejar una galeria a Madrid amb la feina a l'obrador. Després, des del seu obrador-botiga Panes Creativos, a Nou Barris, excel·leix en la cerca de nous sabors, ingredients i maridatges: ha arribat a tenir com a clients fins a catorze restaurants Michelin alhora.

→ panescreativos.com

17

Jon Cake/
Jon García



→ Pastís de formatge Urgèlia

Els *cheesecakes* de Jon García són una coça de cabra (en el bon sentit) per la intensitat de sabor dels formatges. Ara bé, pel festival ens ha preparat un pastís amb el formatge Urgèlia, que com molt bé sabeu és l'únic de Catalunya amb denominació d'origen protegida. "És un formatge suau, i la meua filosofia és oferir sabors potents, o sigui que en potenciaré el gust sense desvirtuar-lo",

ens avança. Aquest enginyer va penjar l'aeronàutica per dedicar-se a estudiar cuina i fer pràctiques en grans cases com el Cellar de Can Roca. Durant la pandèmia, es va dedicar a fer i vendre pastissos de formatge a la basca des del seu compte d'Instagram (i va passar de fer-ne 70 a la setmana a 70 al dia!). Tal dia farà un any que té botiga i obrador físic: Jon Cake és sinònim d'un pastís fondant, deliciós, fet al moment i que es menja calent.
→ joncake.es

Més que menjar

Al Time to Eat també hi ha un munt d'activitats, música als plats i plans per la canalla

Un altre aspecte que ens enorgulleix és l'enfocament 100% ecosostenible del festival: el millor producte Km0, servit amb coberteria, plats, gots i tovallons orgànics i compostables. També us hem preparat un nodrit i nutritiu programa d'activitats amb sarau discotequer, ponències de gastronomia amb *influencers* i activitats familiars.

DJs de luxe

Primer anem a la part de remenar el cul: hi haurà una desfilada de DJs –a l'aire lliure però sota cobert– que farà que la música no pari. El millor de les cabines nostrades: el dissabte 28 començarà a les 12.15 h amb l'electrònica tranquil·la de la francesa DJ Jazz K, i a les 14 h sentireu el crit de *do the pinching* dels Pin & Pon DJ, parella emblemàtica del circuit

indie de Barcelona i el sarau més hedonista. De 16 a 18 h és el moment de Joan SLuna DJ, cap de redacció de *Mondosonoro* i un punxador camaleònic. El mateix es pot dir de Miqui Puig, de 18 a 20 h, però aplicat a la música ballable; des del bugalú novaiorquès fins al bacallà valencià. I final de festa amb els Sidonie DJ; els rockers la munten grossa, sigui amb guitarres o plats. El diumenge 29 comença el vermut a les 12 h amb la DJ Eneida Fever, gran coneixedora del pop seixanter. I segueix l'esperit *vintage* a les 13.30 amb el DJ Goodfella, purista del vinil carregat de ritmes soul. A les 15 h, tindrem la *youtuber* Soy Una Pringada DJ. I final de festa, a les 17 h, a càrrec de DJ Amable, tota una icona de l'indie que ha creat escola des de la cabina Razz.

Conferències, espectacles i canalla

També estem feliços d'anunciar la segona edició de la Time Out Academy, un cicle de ponències i espectacles relacionats amb els aspectes gastronòmics de més actualitat. El dissabte 28 podreu gaudir d'un taller de maridatge amb cervesa a càrrec de Damm, i de la ponència de la *influencer* i xef vegana Míriam Fabà: *Servegà al segle XXI*. I agafeu-vos, que el mentalista Luis Pardo ens oferirà un xou on tindrà cabuda el menjar mexicà! I tant dissabte com diumenge, Impro-Show porta a l'escenari un espectacle humorístic basat en la gastronomia. I el diumenge 29,

un debat molt interessant: la Sofia Janer, exconcurant de *Master Chef 6* –i cuinera i publicista–, parlarà sobre el paper del feminisme en la indústria alimentària. Voleu ser *influencers foodies*? Us ho posem fàcil: el dissabte parlarem d'Instagram i el diumenge de TikTok, amb peixos grossos d'aquestes xarxes socials.

Per cert, malfia't de qui detesta menjar i els nens. Nosaltres els estimem, i per això la mainada tindrà una magnífica zona familiar –que de fet ocuparà quasi tota la part interior de la Damm, patrocinada per Cacaolat– amb tallers i activitats relacionades (o no) amb el menjar.

Més informació i venda d'entrades aquí!



Un tast amb molta crema

No us perdeu el taller on podreu tastar maridatges a l'Academy del Time to Eat Fest!



ESTRELLA DAMM

Tot un clàssic!

Una cervesa de tota la vida elaborada segons recepta original de 1876 amb ingredients 100% naturals, sense additius ni conservants. És ideal per plats de la nostra cuina, com el caneló de gall del Penedès amb calçots que proposa en Jordi Esteve de Nectari. Altres plats amb què podreu maridar-la, ben fresca del tirador, són el *butter chicken* suau i cremós del xef Kuldeep Singh del Masala73 i l'arròs cremós de botifarra, albergínia fumada i formatge de David Noguera de Ca la Nuri.

INEDIT

Gastronòmica

Creada per Ferran Adrià, el xef més premiat del món, està aromatitzada amb espècies, que la converteixen en una cervesa especial i única. La trobareu als tiradors llesta per maridar amb el *wanton* fregit de l'Èlia Caral del Dr Zhang: el seu *topping* àcid serà ideal al cítric de la cervesa. També amb el gustós *Yakisoba* de pollastre d'Albert Raurich i Eugeni de Diego de Tamae. O amb el tàrtar de tonyina amb ou fregit que proposa Naoyuki Haginoya del Grup Nomo.

MALQUERIDA

Roja fresca

Va ser creada expressament per maridar amb la cuina llatina. Busqueu-la en els tiradors i atreviu-vos amb la frescor cítrica que harmonitzarà a la perfecció amb plats com el cebiche *warike* de temporada elaborat per Jeff Espinoza i Roser Comellas de Warike Project. També amb el taco de *cochinita pibil* a l'estil *frijol* del xef Joan Bagur del Oaxaca. Ben picant! I també amb el cruixent de blat de moro que proposa en Marco Gessa de Blu: un viatge al Perú.

Descobriu tots els plats que podreu assaborir a timeout.cat/timetoeat

Cada cervesa és un món, i al Time to Eat Fest trobareu un món de sabors amb els quals maridar-les. El gust, la intensitat i les notes gustatives de les varietats de les cerveses Damm combinen amb els disset plats que han preparat els nostres xefs. Si no sabeu ni per on començar, aquí us proposem algunes fusions *top!*



FREE DAMM

Sense alcohol

Amb 0,0% d'alcohol, Free Damm recupera les aromes que es perdien en treure l'alcohol, aconseguint encara més sabor. I, a sobre, sense gluten. En boca és una cervesa suau, però té caràcter, i l'equilibri de frescor i amargor és una festa pel paladar. La trobareu, ben freda i en ampolla, per maridar amb plats tan deliciosos com el pollastre del Penedès amb romesco d'avellanades de Reus i calçots de Valls que proposa Daniel Viejo, del Piel de Gallina.



COMPLIT IPA

Mediterrània

Elaborada amb llúpul de Prades (Baix Camp), aquesta IPA és una cervesa intensa, amb notes de fruites tropicals i cítrics. La trobareu en ampolla per maridar amb el milfull de patates braves de Yoaké San del Yubi, amb una temptació com la croqueta de cua de bou amb poma de Girona de Pedro Baño i Paco Benítez de Fonda Pepa i amb el bistic tàrtar de vedella que proposa en Pol Bigorra de Babula Bar 1937. Tots tres seran encerts!



DAURA

Gluten free!

És la cervesa sense gluten més premiada del món, amb un nivell de detecció inferior als 3 ppm. La seva escuma de llarga presència i el seu gust esponjós combina especialment amb propostes suaus com l'ensaladilla que proposa en Xavi Alba de Bodega Pasaje 1986. O bé, podeu maridar-la, acabada de tirar, amb el cruïent de blat de moro amb folsos de Santa Pau a l'estil peruà que proposa Marco Gessa del BluBar. Una explosió suau de sabors.

I assaboriu tota la intensitat de les cerveses Damm a damm.com

Cultura

Coordina Borja Duñó
timeout.cat/cultura

Treure'n l'aigua clara

Cinc anys després d'*Ara i res*, Mishima torna amb un nou disc. Borja Duñó els convoca i l'ajuden a dissecionar-lo

FOTO: IJÁN MORENO / AGRÀIMENTS DURANGO DINNER



JA TENIM AQUÍ el novè disc d'estudi de Mishima, *L'aigua clara* (2022), i com que sempre calen unes quantes escoltes per fer-nos-el nostre del tot i estar a punt per al concert de presentació al Cruïlla XXS, hem decidit demanar-los ajuda. Junts, el dissecionem.

1. El gran lladre

Aquesta és la cançó insígnia del disc ("una altra cançó d'amor d'algú que mai no n'ha sabut treure l'aigua clara") i podria ser també la cançó insígnia del grup; o potser no fa més de vint anys que intenten treure'n l'aigua clara, d'això de l'amor? Hi sona una melòdica i amaga un gir: "Sembla que vagi d'un paio que estima de forma precària, però al final veus que el lladre és el temps", confessa David Carabén.

2. Por de mi

Els arpegis, el violoncel i el tempo pausat creen una atmosfera dramàtica per a una cançó que va del "temor a un mateix" o de "domesticar un animal". Hi sona una flauta turca: "És un *ney*, que va tocar Christos Barbas i que vam posar perquè el duduk que solem usar ens donava una octava massa baixa", diu Dani Vega.

3. Sé que ets tu

Després del dramatisme de *Por de mi* tornen els Mishima més pop, amb una tornada més èpica i sintetitzadors Prophet per a una cançó "sobre com el progrés tecnològic permet relacionar-nos de noves maneres i com redefeix la identitat el flirteig", diu Carabén. "Dona'm una pista i admet per fi qui ets tu", canta a la cançó. Qui som, a la xarxa?

"Sembla que vagi d'un paio que estima de forma precària, però al final el lladre és el temps"

4. Un lloc que no recordi

Guitarres juganeres i ballables ("Johnny Marr, Vampire Weekend, Paul Simon, Talking Heads...", cita Vega) per al primer single del disc, "un producte del confinament". "Teníem necessitat d'explorar, de descobrir, el que volíem era viure aventures, anar a llocs que no recordéssim", diuen. "Les pantalles ens regalen més 'ençàs'", diu Carabén, i aquesta és una cançó sobre voler anar més enllà.

5. Gener sobri

Una guitarra i un banjo ens introdueixen una cançó que va sobre deixar de ser addicte. "Pot ser a qualsevol cosa", diuen, "el comportament addictiu és la malaltia de l'època". "Un tio va morir de menjar massa síndria", apunta Vega. La cançó creix, es fa



DE QUÈ VA...

Nou disc i concert de Mishima al Cruïlla XXS.

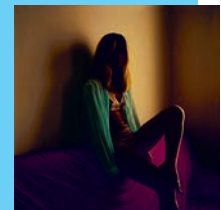
PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Perquè fa cinc anys que no presentaven disc nou d'estudi.

→ Poble Espanyol.

M: Espanya. Divendres

27, 21 h. 27,50 €.



de dia i el personatge de la cançó entra per fi dins la Catedral, que ve a ser "la plenitud de l'ànima", segons Carabén.

6. God's move (Lee Sedol)

Qui dimonis és Lee Sedol? Cap membre del grup en tenia ni idea abans que Carabén els presentés la cançó. El campió sud-coreà de go -l'atàvic joc d'estratègia xinès, més complex que els escacs-, que va perdre contra el programa informàtic AlphaGo. "Què se n'ha fet, del campió?", es pregunta una peça sobre la fal·libilitat de l'ésser humà contra la intel·ligència artificial.

7. Mia Khalifa

L'altre personatge de la cultura popular que apareix al disc és el de l'ex actriu porno Mia Khalifa, que comparteix un tret característic

amb la imatge de Mishima: les ulleres. "És una balada, ve d'una entrevista on anunciava que deixava el porno", diu Carabén. L'actriu s'hi va dedicar només tres mesos, però és famosa per això, i la cançó va de com "manipulem, mentim...". I conté "el millor solo de guitarra" del Dani Vega, diuen, i riuen. "L'afinació és mi-si-mi-mi-si-mi, més Mishima no pot ser!", exclama Vega.

8. Cotó

El segon single de *L'aigua clara* és una "cançó multireferencial", afirmen. Hi han abocat un munt de filies melòmanes: "La bateria amb escombretes estil Violent Femmes, la guitarra surf, el baix a l'estil *You really got me* dels Kinks, l'orgue 60's estil Ray Manzarek..." i fins i tot unes castanyoles per a una lletra que parla d'algú que

s'eixuga al bany d'una habitació d'hotel ple de vapor d'aigua, amb una cabellera d'algues negres atrapades pel cotó.

9. El llibre de l'amor

Un dels grans referents de Carabén a l'hora de fer cançons és Stephen Merritt dels Magnetic Fields, per tant no és estrany que en versionin *The book of love*, una cançó que va popularitzar Peter Gabriel i que, adaptada al català, sembla una cançó de Mishima. És una peça folk "molt senzilla, despulladeta, que evoluciona a elèctrica" i que els serveix "per tancar la idea de l'aigua clara".

10. Ens crèiem únics

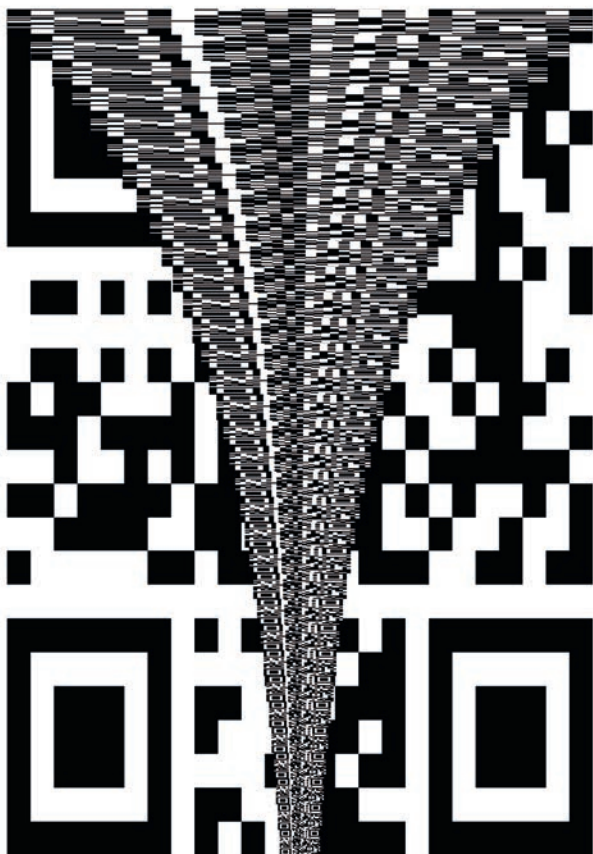
Si el títol del disc anterior, *Ara i res* (2017) era una cita de Vinyoli, ara recuperen una adaptació del poeta que Carabén ja tocava

en solitari. "Amb Joan Vinyoli passa el mateix que amb Merritt", diu Carabén, és a dir, que és un referent. I un cop més, el pas del temps: "El temps, però, mai no perdona, mai: la vida no val més que una clofolla, i encara és massa dir". Aquesta encara és més crua: acústica, veu, arranjaments mínims, i somnis trencats.

11. Vapor

La coda instrumental del disc és un "un canvi de ritme de *Cotó*, que es converteix en una altra peça". Van treure la idea dels Pixies i és un final catàrtic i refrescant que deixa amb ganes de més, una peça rock, de ritme ballable, una mena de jam, com una cançó inacabada que fa venir ganes de concert, on, allargada, podria donar de si. ■





19 - 21 * MAIG * 2022 * WWW * EMBASSAT * COM

Alizzz Acid Arab (DJ Set)
 Rodrigo Cuevas Mujeres
 Baiuca Santa Salut
 Chico Blanco
 B1N0&Amics
 Mishima Ladilla Rusa

19 - 21 * MAIG * 2022 * WWW * EMBASSAT * COM

Acid Arab (DJ Set) Alicia Carrera © Alizzz
 B1n0 & Amics (Núria Graham) (Joan Pons) (Ferran Palau) (Phoac)
 Baiuca (Live Band Show) Bonitx © Carlota Flâneur
 Chico Blanco (DJ Set) Dani © Dj Pegatas © kram Bouloum (DJ Set)
 Jokkoo (Baba Sy) (Mbodi) (Opoku) (Mookie) (B4mba) (Tntc) Kora
 Ladilla Rusa © Mainline (JP Sunshine & Guim) (Daniel 2000 b2b John Heaven)
 Maria Jaume © Mishima © Mujeres © Phran
 Rodrigo Cuevas (Barbián) Santa Salut © Shego
 Sonido Tupinamba © Surolla © Tamarindo © Tarta Relena



Cultura

Música

Salvatge Cor

Fent jugar el llegat d'Antònia Font amb l'estètica d'artistes com Frank Ocean, Billie Eilish i Bon Iver, el grup del mallorquí Llorenç Romera Pericàs presenta *Cruïlla* (2022), un tercer disc que –pels tres singles que ja hem sentit– serà una absoluta meravella. A més, al concert hi seran Maria Hein, MTINES, Guineu i Júlia Colom.
→ Laut. M: Paral·lel. Divendres 6 de maig, 21 h. 10-12 €.

Inspira

El grup de Jordi Lanuza, tota una institució de l'indie barceloní, torna després de cinc anys amb el disc *Acaba i comença* (2022), produït per Pau Vallvé. La posada de llarg del nou treball serà a la nova sala La Textil, tot i que a ells els relacionem amb el mític bar Vinil de Gràcia, que regentava Lanuza i al qual dedica una cançó.
→ La Textil. M: Urquinaona. Divendres 13 de maig, 21 h. 12 €.

Suede

El 2 de setembre de 1996, la sala Razzmatazz (aleshores Zeleste) va acollir la presentació del *Coming up* de Suede, publicat el mateix any. Un disc icònic del britpop dels 90 amb cançons glorioses de glam rock com *Trash*, *Beautiful ones* i *Filmstar* que el grup recupera sencer, a la mateixa sala, al cap de més de 25 anys.
→ Razzmatazz. M: Marina. Dijous 19 de maig, 19 h. 40 €.



Delafé y las Flores Azules

The Mariás

Si us pensàveu que la música dels porto-riquenys es reduïx al reggaeton, només heu de parar atenció al grup de María Zardoya, nascuda a l'illa caribenya però establerta a Los Angeles. The Mariás van debutar amb *Cinema* el 2021, un dels discos de pop més embriagadors que es recorden des que The xx van irrompre al panorama musical.
→ La Nau. M: Bogatell. Dijous 19 de maig, 20.30 h. 19,60 €.

Cruïlla XXS a la Damm

Jornada de dotze hores de concerts en tres escenaris i entrada gratuïta. És un cartellàs: la Ludwig Band, Xarim Aresté, Oliva Trencada (amb Joan Miquel Oliver), Nico Miseria, Las Ninyas del Corro, Aqeelion, Carmen Xia, Chicxas Rosa, Juli Giuliani, Els Amics de Manel, Selma Bruna, Pocelam, Ariox & Galgo Lento, Lal'Ba i La Tour de Carol.
→ Antiga Fàbrica Damm. M: Sant Pau - Dos de Maig. Dissabte 21 de maig, 12 h. Gratis.

Bad Religion

Vaques sagrades del hardcore melòdic, els californians Bad Religion poden per fi celebrar el seu 40è aniversari a Barcelona després de dues cancel·lacions. A més, es faran acompanyar pels també californians Suicidal Tendencies i Pulley, els suecs Millencolin i els catalans Blowfuse. Greg Graffin i els seus repassaran la seva llarga discografia, inclòs el seu dissetè i últim disc, *Age of unreason* (2019).
→ Poble Espanyol. M: Espanya. Divendres 20 de maig, 18 h. 49-60 €.

Delafé y las Flores Azules

L'operació retorn de Delafé y las Flores Azules va començar al març amb la publicació del single *Aquí y ahora*, i continua amb una gira que celebra els 20 anys del grup Oscar D'Aniello i Helena Miquel, aquest maig amb un concert gratuït al Cruïlla XXS i acompanyats de Las Trompetas de la Muerte.
→ Westfield Glòries. M: Glòries. Divendres 27 de maig, 19 h. Gratis.

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

EL TOP 3

Clàssica



JULIANHARGREAVES

↑ Simfonies de Brahms

No és gaire habitual que les quatre simfonies de Johannes Brahms s'interpretin en una mateixa temporada als auditoris de casa nostra. Al Palau de la Música sonaran en dos concerts, dirigits per Daniel Harding al capdavant de l'Orquestra de la Ràdio Sueca.

→ Palau de la Música Catalana. M: Urquinaona. 9 i 10 de maig, 20 h. 20-80 €.



↑ Wozzeck

L'òpera d'Alban Berg, un dels títols imprescindibles del segle XX, torna al Gran Teatre del Liceu en una producció provinent de Salzburg, i amb el gran al·licient del baríton alemany Matthias Goerne encarnant el paper protagonista.

→ Gran Teatre del Liceu. M: Liceu. Del 20 de maig al 4 de juny. 14-269 € (20 € a la sessió Liceu Under 35 del 20 de maig).



KLAUS MELLENTIN

↑ Missa solemnis

A diferència de la *Novena simfonia*, obra contemporània d'aquesta monumental missa de Beethoven, són poques les oportunitats que tenim de gaudir en directe d'aquesta obra mestra que s'ofereix a L'Auditori dins la temporada de l'OBC amb la direcció del mestre Salvador Mas.

→ L'Auditori. M: Glòries. 6 i 7 de maig, 19 h; 8 de maig, 11 h. 25-55 €.

D'A 28/04
08/05
FILM
FESTIVAL
BARCELONA
2022

DAFILMFESTIVAL.COM | #DA2022



CCCB | RENOIR | FILMOTECA DE CATALUNYA | ZUMZEIG | FILMIN

Un projecte de noucinemart

Amb el finançament de:

Amb el suport de:

Mijans oficials:

Hotel oficial:

CCCB | Filmoteca | spae | fundació ebc | Catalunya Film Festivals | ACCIÓ > CINEMA | el Periòdic | 3 | 33 | CATALUNYA RÀDIO | cam | RÀDIO PRZEMYSŁAWA | REGNA

Teatre i dansa

Canto mineral

El duet Azkona-Toloza ens ha ofert els últims temps peces tan emblemàtiques de teatre documental com *Trilogia Pacífico*, on investigaven les relacions de poder a Sud-amèrica. Ara canvien de cicle amb una obra que se centra en elements de la natura que no considerem subjectes de dret: els minerals, les pedres i les muntanyes.

→ Teatre Lliure: Montjuïc. M: Poble Sec. Del 4 al 22 de maig. 9-15 €.

Cyberexorcisme

Núria Guiu continua el seu creixement imparabile com a ballarina i coreògrafa amb el primer treball de gran format que presenta a casa nostra, una peça amb cinc ballarins que gira al voltant del poder fantasmagòric de les imatges i les noves tecnologies. *Cyberexorcisme* és una continuació dels seus anteriors treballs en solitari, *Likes* i *Spiritual boyfriends*.

→ Mercat de les Flors. M: Poble Sec. Del 6 al 8 de maig. 16 €.

Estat desgràcia

La companyia La Peleona posa de llarg un text de Carla Torres que és un abordatge absurd sobre l'existencialisme que sosté la tesi del segrest de Déu en mans de l'home, per tal que alguns visquin com déus a la terra. *Estat desgràcia* és la segona peça de la trilogia sobre l'abús de poder.

→ Tantarantana. M: Paral·lel. Del 18 de maig al 5 de juny. 12-21 €.

Il cielo non è un fondale

L'Antonio explica que ha somiat amb la Daria i que, en el somni, feia veure que no la coneixia. A partir d'aquest gest neix una rítmica de sentiments contradictoris entre el no reconeixement i la trobada. Una performance ballada entre l'espai oníric real i l'espai de somni que ofereix el teatre de la companyia italiana Deflorian/Tagliarini.

→ Teatre Lliure: Gràcia. M: Fontana. Del 5 al 7 de maig. 9-29 €.

El millor circ del moment, al Mercat de les Flors

Circ d'Ara Mateix

La gran estrena de *Després de tot* en dos episodis, com si es tractés d'una saga, de la companyia Psirc (21 i 22 de maig), és la gran aposta del cicle Circ d'Ara Mateix del Mercat de les Flors, gairebé



l'única oportunitat que tenim a Barcelona de saber què està passant a Catalunya i Europa en el món del circ. *Després de tot* és una epopeia sobre la quotidianitat d'existències concebudes des del marge.

Els Psirc, de fet, són gairebé els veterans d'un cicle plenament consolidat on podrem

veure, entre d'altres, un munt de propostes joves: Som Noise, amb *Breach* (del 20 al 22 de maig); Magí Serra i Anamaria Klajnšček, amb *Cossoc* (21 i 22 de maig), i Elena Zanzu, amb *EZ* (25 i 26 de maig). En el terreny internacional destaca el belga Alexander Vantournhout, que presenta *Through the grapevine* (del 27 al 29 de maig), en el qual dos homes sols en escena mostren uns cossos desproveïts de qualsevol ornament. ■ Andreu Gomila

→ Mercat de les Flors. M: Poble Sec. Del 21 de maig al 5 de juny.

Le sourire de Darwin

El 2018, el petit Teatre Akadèmia ens va sorprendre portant-nos la gran diva italiana Isabella Rossellini perquè ens presentés un espectacle molt especial anomenat *Link Link Circus*. Ara en podem tornar a gaudir de ben a prop amb una peça en francès amb què reconcilia dos mons que sovint es troben en extrems oposats: l'art i la ciència.

→ Teatre Akadèmia. M: Hospital Clínic. 1 i 2 de maig. 40 €.

El pes d'un cos

Laia Marull protagonitza aquesta obra de Victoria Szpunberg que ens parla d'una filla que ha de cuidar el pare qui, després de patir un ictus, viu un procés de deteriorament físic



'El pes d'un cos'

DAVID RUANO

i mental que el converteix en un ésser totalment dependent. L'autora, que també dirigeix l'espectacle, ha fet potser la seva millor obra, guiada per l'experiència pròpia de filla d'un gran poeta, Alberto Szpunberg.

→ TNC. M: Glòries. Del 12 de maig al 12 de juny. 12-24 €.

Les bones intencions

La gran actriu del moment, Míriam Iscla, s'associa amb Joan Negrié per oferir-nos una peça de Marc Artigau en la qual els actors són dos cosins que, una nit d'al·lucinacions, decideixen muntar una empresa de festes temàtiques personalitzades. Mentre preparen el seu debut, en Pere rep un missatge que ho canvia tot.

→ Fundació Brossa. M: Jaume I. De l'11 de maig al 5 de juny. 10-20 €.

Lo fingido verdadero

Lluís Homar ve per primera vegada a Barcelona com a director de la Companyia Nacional de Teatre Clàssic amb un text de Lope de Vega que dirigeix ell mateix. Una trilogia sobre el teatre dins el teatre al segle XVII que és una reflexió sobre el destí i

les seves aparents arbitrarietats.

→ Teatre Romea. M: Liceu. Del 12 al 22 de maig. 24-28 €.

Patatas frites falsas

Hi ha ganes d'Agnès Mateus i Quim Tarrida després que el seu *Rebota rebota en tu cara explota* hagi fet, literalment, la volta al món. En el seu nou espectacle parlen de l'odi. I treuen a la llum allò que l'*statu quo* vol silenciar i posen nom a les víctimes del sistema. Dos artistes políticament incorrectes.

→ TNC. M: Glòries. Del 5 al 29 de maig. 10-20 €.

WARE Reinforced

Una peça teatral que es mou entre el món físic i el virtual. Després de simular la història de la humanitat, la intel·ligència artificial WARE (We Are Recreating Existence) elabora un sistema d'aprenentatge per intentar salvar el nombre més gran possible d'usuaris, dels quals s'ha enamorat. ■ A.G.

→ Sala Beckett. M: Poble Nou. Del 20 al 22 de maig.

Més arts escèniques a timeout.cat/teatre

OBRA DEL MES

El cos més bonic que...



PER FER TEATRE, sovint no cal res. Un bon text, un bon intèrpret i un bon director. De vegades, fins i tot els focus sobren. Aquí, però, en l'acte teatral més mínim, tot és tan perfecte que fa por. D'entrada, tenim un text colpidor de Josep Maria Miró, que ens explica el cantó fosc d'un poble sense nom a través de set personatges. Després, hi ha l'actor, Pere Arquillué, que desplega totes les seves qualitats, que no són poques, donant vida ell solet a tots aquests personatges, des d'un adolescent fins a un transvestit. I, finalment, tenim el director, Xavier Albertí, que fa que el seu intèrpret no es mogui gairebé de lloc en gairebé dues hores de funció, amb un sol focus damunt del cap, i que aconsegueix que se'ns desplegui davant dels ulls tot un món, insondable i catastròfic.

Hi ha obres bones i obres boníssimes. I *El cos més bonic que s'haurà trobat mai en aquest lloc* és de les últimes. Un monòleg escruixidor, meravellós, trist, catàrtic. El que hi fa Arquillué no és d'aquest món, capaç de canviar de personatge amb un simple gest de les espatlles, capaç de només amb la veu de fer-nos viatjar ben lluny sense deixar d'estar molt a prop.

Miró, després d'obres notables com *Temps salvatge* i *El principi d'Arquimedes*, ha pujat un graó encara més amunt amb aquesta obra. I no era fàcil. Ha triat bons companys de viatge, i és que necessitava trobar-ne amb una sensibilitat especial per convertir un text interessant en una peça excel·lent. Estareu molts dies pensant en el noi que mor, la seva família, el seu poble i tot el que passa a la rotonda. No és una història qualsevol, aquesta. ■ *Andreu Gomila*

DE QUÈ VA...

Un jove de disset anys apareix mort al mig d'un camp de farratge.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Per gaudir d'una funció única que no oblidareu mai.

→ Teatre Romea.

M: Liceu. Del 25 de maig al 12 de juny. 21-28 €.



FELIPE MENA

BARCELONA POESIA

11-18 maig 2022

#BCNPoesia
@bcnliteratura
barcelona.cat/barcelonapoesia

Barcelona Ciutat de la Literatura UNESCO

BARCELONA CULTURA Ajuntament de Barcelona



PARLEM AMB...

Laia Costa

“DE VEGADES TINC la sensació que aquesta pel·li no explica res però que, en realitat, parla d’absolutament tot!” , diu entre riures Laia Costa sobre *Cinco lobitos*, gran triomfadora al festival de Màlaga, amb vuit guardons, un d’ells ex aequo a la interpretació de Costa i de *la seva mare* Susi Sánchez, i que ara clourà el D’A. La lluminosa *opera prima* d’Alauda Ruiz de Azúa qüestiona les mirades romantitzades a la maternitat, i reflexiona sobre el canvi de rols quan arriba un nou membre a la família.

La pel·li se centra en una maternitat d’anada i tornada...

Connecta amb molta gent, i molt diversa, perquè hi haurà espectadors sense fills, però que sí són fills d’algú. Té tantes capes, parla de tantes coses... De la família i de quan passes a fer el paper de pare dels teus pares. De conciliar, de dinàmiques de parella, dels rols home-dona, de la precarietat dels autònoms, de les cures, que segueixen sent responsabilitat bàsicament femenina, i de la mort.

Quan rodàveu acabaves de ser mare.

És com si l’Alauda m’hagués dit: “És la història d’una noia des que dona a llum fins que el nadó fa un any. Podries fer mètode, i quedar-te embarassada, tenir

un any de maternitat, i llavors rodem?”.

És exactament el que va passar [riu]. Vaig rebre el guió quan estava de tres mesos i vam començar a filmar quan feia un any que havia parit.

Vas aprofitar l’experiència?

I tant, sobretot en les energies. El meu personatge viu en un esgotament constant, no dorm, no concilia, està sola amb un nadó, lluita per trobar els seus moments, per prendre’s un cafè tranquil·la. Jo donava el pit a demanda, dormia en collit, 24 hores amb un nadó als braços, el meu o el de la pel·li. No he hagut de fer feina a casa, ja la portava feta.

Pot ser un punt d’inflexió a la teva carrera, similar al boom de *Victoria* (2015)?

Tant de bo, però mai preveus les

conseqüències d’una feina. Vam rodar *Victoria* i no esperàvem que ens canviés la carrera. Sempre he volgut treballar aquí. Senzillament, el ressò internacional de *Victoria*, anterior a l’estrena a Espanya, va fer que quadrés fer projectes de fora. Ara ho vaig equilibrant: la sèrie *Foodie love* i *Cinco lobitos* les he fet aquí. Em fa feliç treballar a casa. ■ *Àlex Montoya*

→ ‘Cinco lobitos’. Dir. Alauda Ruiz de Azúa (Espanya, 2022). 104 min. Clausura del D’A Film Fest el 7 de maig. Estrena el 20 de maig.

“El meu personatge no dorm, no concilia, està sola amb un nadó”

CaixaForum

Barcelona

Espai permanent

#SymphonyCaixaForum

SYMPHONY

Una nova manera de *sentir* la música
de Beethoven, Mahler i Bernstein



Reserva les entrades a caixaforum.org



Fundació "la Caixa"

Cine

Doctor Strange en el multiverso de la locura

La Fase 4 de l'MCU continua ramificant-se amb la segona pel·li dedicada al Doctor Strange, que connecta amb aquell sortilegi que li sortia malament a *Spider-Man: No way home*, i embolicava la troca dels multiversos. En aquesta nova aventura, i mantenint la tradició de barrejar personatges icònics de la casa, demanarà ajuda a Wanda Maximoff aka Bruixa Escarlata (Elizabeth Olsen), ex Avenger amb sèrie televisiva pròpia.

→ Dir. Sam Raimi (EUA, 2022). 126 min. Estrena el 6 de maig.

Ennio the Maestro

Giuseppe Tornatore deu molt a la banda sonora d'Ennio Morricone, que explica part de l'èxit de *Cinema Paradiso*. Ara li dedica un homenatge reverencial i en repassa la trajectòria a partir d'una llarguíssima entrevista i testimonis de personatges com Quentin Tarantino, Bruce Springsteen i Hans Zimmer tot destapant algunes curiositats i les múltiples contradiccions d'aquest artista llegendari.

→ Dir. Giuseppe Tornatore (Itàlia, Bèlgica, Països Baixos, Japó, 2021). 156 min. Estrena el 13 de maig.

Culpa

Parella professional i sentimental, el cineasta Ibon Cormenzana (*La cima*) i Manuela Vellés (*Camino*) uneixen forces en un projecte que ha demanat un compromís i una entrega que va més enllà del



'Culpa'



'Top Gun: Maverick'

que és habitual. Al film, un pla seqüència de vuit minuts obre la colpidora història d'una dona que s'aïlla en una cabana enmig del bosc, en una fugida endavant després d'haver estat violada. Un film a contracorrent amb una omnipresent Vellés, en una de les interpretacions de l'any.

→ Dir. Ibon Cormenzana (Espanya, 2022). 78 min. Estrena el 6 de maig.

Espejo, espejo

El segon llarg de Marc Crehuet (*El rei borni*) barreja elements de les comèdies d'embolics, afegint-hi una reflexió sobre com som i com voldríem ser. Treballar en una empresa de cosmètics serveix com a metàfora per parlar de la imatge que donem al món i per proposar un desdoblament dels protagonistes en un joc de miralls sorprenent. Santi Millán, Natalia de Molina, Carlos Areces i Verónica Forqué, en la que va ser la seva darrera aparició al cinema, encapçalen el repartiment.

→ Dir. Marc Crehuet (Espanya, 2022). 80 min. Estrena el 20 de maig.

JFK: Caso revisado

Trenta anys després de rodar la seva obra mestra, Oliver Stone torna a qüestionar la matussera investigació de l'assassinat de John Fitzgerald Kennedy amb aquest documental que abona les teories conspiratives amb participació de la CIA i d'alts càrrecs del govern, negant la culpabilitat d'un franc tirador solitari. El sempre controvertit cineasta afegeix documents desclassificats posteriorment al

rodatge de *JFK* (1991), i convida l'espectador a dubtar de les conclusions oficials.

→ Dir. Oliver Stone (EUA, 2021). 118 min. Estrena el 20 de maig.

Costa Brava, Líbano

Entre la crònica familiar i la denúncia mediambiental i política, la primera pel·lícula de la libanesa Mounia Akl, coproducció amb la catalana Lastor Media amb participació de Clara Roquet al guió i de Carlos Marques-Marcet al muntatge, explica la història d'una família que viu en un semiexili en un turó apartat de la ciutat i que veu com instal·len un abocador d'escombraries al costat de casa seva.

→ Dir. Mounia Akl (Líban, França, Espanya, Suècia, Dinamarca, Noruega, Qatar, 2021). 106 min. Estrena el 27 de maig.

Ninjababy

Deliciosa comèdia noruega, inspirada en la novel·la gràfica *Fallteknikk*, de Inga Sætre, que qüestionava els clixés que acompanyen la maternitat. La premissa presenta una noia de vint-i-tants, sense cap interès a ser mare, aficionada a la festa amb drogues i sexe sense compromís, i que s'assabenta del seu embaràs. Un film divertidíssim que inclou insòlites converses entre la protagonista (estupenda Kristine Kujath Thorp) i el seu fetus, dibuixat com un personatge de còmic.

→ Dir. Yngvild Sve Flikke (Noruega, 2021). 103 min. Estrena el 27 de maig.

Top Gun: Maverick

Quatre dècades després de protagonitzar una de les fites de la seva carrera, Tom Cruise torna, ara com a formador de joves pilots d'avions de combat, en aquesta seqüela on el conflicte dramàtic se centra en la relació de Maverick amb un dels seus alumnes, fill del seu amic Goose. Amb el retorn de Val Kilmer com a antagonista, i amb Jennifer Connelly al repartiment, la continuació de *Top Gun* també aposta per una cançó potent: si a l'original va ser l'oscaritzada *Take my breath again*, ara és Lady Gaga qui presenta *Hold my hand*. Pura nostàlgia dels 80.

→ Dir. Joseph Kosinski (EUA, Xina, 2022). 131 min. Estrena el 27 de maig.

Maigret

L'inspector creat per Georges Simenon, ja adaptat a l'audiovisual en mil i una ocasions (des de *La nuit du carrefour* de Jean Renoir fins als films interpretats per Jean Gabin i la versió televisiva amb Rowan Atkinson), torna al cinema, ara interpretat per Gérard Depardieu i sota la lectura de Patrice Leconte (*El marit de la perruquera*). Aquí adapta la novel·la *Maigret i la jove morta*, amb el fatigat inspector intentant aclarir un crim aparentment irresoluble.

→ Dir. Patrice Leconte (França, Bèlgica, 2022). 89 min. Estrena el 27 de maig.

La piel en llamas

La violència i els horrors de la guerra, i la mirada que el periodisme hi posa, formen part de l'essència de l'obra teatral homònima de Guillem Clua, aquí adaptador des del guió del seu text premiat, estrenat l'any 2005. Dirigida per David Martín Porras, i amb Óscar Jaenada i Fernando Tejero al repartiment, la pel·lícula planteja el retorn d'un reporter al lloc on va fer una fotografia, la d'una nena volant pels aires a causa d'una explosió, que li va donar fama internacional. ■ À.M.

→ Dir. David Martín Porras (Espanya, 2022). 87 min. Estrena el 27 de maig.

Més pel·lícules a [timeout.cat/cine](https://www.timeout.cat/cine)

CRUÏLLA

MÚSICA, ARTS & COMEDY
DEL 6 AL 9 DE JULIOL DEL 2022



6 DE JULIOL
RELS B
TRUENO * TOTEKING **I MÉS!**

7 DE JULIOL
RESIDENTE * MOLOTOV * STAY HOMAS
BALKAN PARADISE ORCHESTRA **I MÉS!**

8 DE JULIOL
JACK WHITE * DURAN DURAN
RIGOBERTA BANDINI * ZAHARA * HOT CHIP
MEUTE * DANCETERÍA * DELAFÉ Y LAS FLORES AZULES
ELEFANTES * JOE CREPÚSCULO * VINTAGE TROUBLE
THE BLOODY BEETROOTS DJ SET * NIÑA POLACA
DAN PERALBO ^{I EL} COMBOI * TRAVIS BIRDS **I MÉS!**

9 DE JULIOL
JUAN LUIS GUERRA 4.40 * RUBÉN BLADES CON ROBERTO DELGADO ORQUESTA
ROZALÉN
SEED * FAT FREDDY'S DROP * TANXUGUEIRAS * BUHOS
SOFI TUKKER (DJ SET) * CIMAFUNK * QUERALT LAHOZ
THE TYETS * COLECTIVO DA SILVA
HABLA DE MÍ EN PRESENTE **I MÉS!**

Entrades

CRUILLABARCELONA.COM

📍 BARCELONA, PARC DEL FÒRUM

Patrocinador principal:



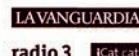
Amb el suport de:



Patrocinador:



Mitjans:



DIÀLEGS D'HISTÒRIA, CULTURA I SOCIETAT

LA HISTÒRIA HUMANA, HISTÒRIA NATURAL

Recentment, els avenços en l'aplicació de tècniques científiques en el coneixement històric han permès entendre molt millor la dimensió ecològica de la història humana i posar en qüestió la dualitat cultura-natura, tant per explicar el passat i el present, com per plantejar-se el futur. En plena situació d'emergència ambiental, en aquesta sèrie de diàlegs volem acostar-nos a aspectes de la història en els quals, gràcies a les recerques de les darreres dècades, podem començar a apreciar que la de la Humanitat no és res més que una vessant de la història natural del planeta.

Direcció i moderació a càrrec de l'historiador
Pol Serrahima

Dijous 26 de maig

Vegetació i humanitat, una llarga convivència

Dijous 2 de juny

L'impacte humà en la geografia física

Dijous 9 de juny

Noves perspectives sobre aigua, territori i societat

Dijous 16 de juny

El bosc. Imatges i realitats

De 18.30 a 20.00 h

Els diàlegs es podran seguir per *streaming* a través de la pàgina web del Monestir i del canal de YouTube del centre

Preu 3 €. Imprescindible reserva prèvia. Places limitades
Informació i reserves reservesmonestirpedralbes@bcn.cat
Tel. 932 563 427



Ajuntament de
Barcelona

REIAL I MONESTIR
DE I SANTA I MARIA
DE I PEDRALBES

Cultura

Art

Els secrets més ben guardats de Picasso

El Museu Picasso acaba d'estrenar l'exposició *Picasso Projecte Blau*, que estarà oberta al públic durant la Nit dels Museus. A més, durant tota la nit hi haurà visites guiades a la col·lecció permanent perquè els visitants coneguin tots els secrets de l'artista, de la mà de l'equip del museu.

→ Museu Picasso. M: Jaume I. Dissabte 14 de maig, de 19 a 1 h. Gratis amb reserva prèvia.

La nit al pati de Can Framis

Aquest espai de la Fundació Vila Casas farà portes obertes el 14 de maig. A la plaça del museu hi haurà activitats gratuïtes organitzades amb l'espai de creació NauArt. El públic podrà crear la seva pròpia escultura efímera de paper inspirada en l'obra de Seylan Kandak, participar en la pintura de gran format que Hasu Art realitzarà al mig de la plaça i contribuir al bodegò interactiu de Daniel Yacubovich.

→ Museu Can Framis. M: Llacuna. Dissabte 14 de maig, de 19 a 1 h. Gratis.

Poesia i pensament al CCCB

La nit del dia 14, el CCCB acollirà una sessió del Poetry Slam, el campionat mundial de poesia en directe que té lloc al museu.



'Subir y bajar escaleras'

Amb un format àgil i dinàmic, aquesta competició és un espai de bullici per a la literatura oral contemporània. A més, també hi haurà portes obertes de l'exposició 'Francesc Tosquelles. Com una màquina de cosir en un camp de blat'.

→ CCCB. M: Universitat. Dissabte 14 de maig.

Flamenc al MACBA

La nit més flamenca de l'any: aquesta és la proposta del MACBA per celebrar la Nit dels Museus d'enguany. Per aquest motiu, les sales de l'exposició de l'artista tèxtil Teresa Lanceta s'ompliran de *bailaoras* de flamenc en una actuació de Pedro G. Romero titulada *Subir y bajar escaleras. Sobre el trabajo de Teresa Lanceta como escritura*. A més, el MACBA Bar estarà obert fins a la una de la matinada.

→ MACBA. M: Universitat. 14 de maig, de 19 a 1 h.

El 14 de maig hi ha la Nit dels Museus! Això és el que han preparat per a aquesta vetllada

La posta de sol des del MNAC

L'art i la música s'uniran per celebrar la Nit dels Museus al MNAC, amb portes obertes de les 19 h a la una de la matinada. Els visitants podran gaudir de l'itinerari *El museu, mirall del món*, a ritme de R&B i funk, Paula Peso amenitzarà musicalment la nit, com també ho farà la Marxing Band del Taller de Músics. Ah, i la canalla podrà resoldre els *Crims artístics*, els jocs de pistes del museu.

→ MNAC. M: Espanya. Dissabte 14 de maig, de 19 a 01 h. Gratis.

Música i art a la Capella

La Capella oferirà una vetllada dedicada a la connexió entre les arts visuals i el context musical. A les 19 h, la distribuïdora de videoart Hamaca oferirà una selecció de vídeos d'autoria artística on el paper de la música és rellevant. A les 21 h, una actuació de música experimental amb Balago, el projecte de David Crespo, amb forta influència cinematogràfica.

→ La Capella. M: Liceu. El 14 de maig, de 19 h a 01 h. Gratis.

Les millors expos a
timeout.cat/art

Menjar

Coordina Ricard Martín
timeout.cat/restaurants



FOTOS: IRENE FERNANDEZ

RESTAURANT DEL MES

Granja Vendrell

→ Girona, 59. M: Girona.
 93 011 21 50. Preu: 30 €



CADA COP QUE L'ARIANNA tornava a casa pedalejant pel carrer Girona, després de treballar al restaurant que dirigia al Born –l'enyorat Meneghina, un bon italià–, passava pel davant de la Granja Vendrell i es mirava el rètol de lletres art déco amb adoració i respecte. “Aquí hi ha molta història”, pensava. Després de gairebé cent anys, una guerra civil, la renovació de la façana als anys 70, uns petits canvis a l'espai interior i tres generacions de la mateixa família al capdavant del negoci, l'Arianna es va decidir a agafar el relleu de la Granja Vendrell; i ho va fer tenint

una cosa molt clara: mantenir l'essència i la personalitat del local. Aquest traspàs del llegat va succeir el 2019, mesos abans que arribés el que ja forma part de la història. Tot i la maleïda pandèmia (i una ciutat cada cop més homogeneïtzada, on les franquícies exànimes floreixen en l'asfalt com els camagroc a la tardor) l'Arianna va dir, “tirem endavant, però donem-hi una volta”.

A més d'esmorzar, a la nova Granja Vendrell també s'hi pot anar a dinar; així, ens trobem amb un híbrid perfecte que combina la tradició centenària amb una proposta de plats sense floritures: cuina tradicional amb un toc de gràcia. “Ara tenim amanida de remolatxa amb col arissada i ànec confitat amb verdures, entre altres coses, però tot depèn del que hi hagi al Mercat de la Concepció”, em comenta. Tot i aquest nou punt de bistro, continuen muntant

DE QUÈ VA...
 D'esmorzars i dinars en una granja centenària. Fan els seus làctics!

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...
 Cuina de temporada honesta, sense jocs de mans.



la nata respectant la recepta de Demetri Vendrell i ho fan utilitzant la mateixa màquina que les generacions anteriors. I segueixen venent aquest deliciós or blanc als veïns i novinguts en envasos, per emportar-se'l a casa. Els pilars que mantenen l'harmonia entre el passat i el present es basen en dos ingredients fonamentals: l'elaboració pròpia i la cura pels detalls. Elaboren els seus envinagrats, que també pots comprar per endur-te'ls, tenen una interessant oferta de vins, fan la seva mantega i les postres, i et pots eixugar les restes d'un deliciós biquini de bonítol amb un tovalló de roba. L'únic però? El preu, assimilable a allò que en deien *gastobar*, grinyola amb la vocació popular de granja.

■ Carles Armengol

BAR DEL MES

Kyoudai 33

→ Rocafort, 33. M: Rocafort. 623 140 517. 15-20 €.



ENTRE LES REINVENCIONS de negoci que ens ha deixat la pandèmia dels nassos, cal aplaudir la de Kyoudai 33: la cocteleria 33 By Santi Ortiz ha reascut amb un plantejament que, de tan senzill i efectiu, sembla avantguardista. Cafeteria d'especialitat de dia, cocteleria de nit. I en les dues franges, inspiració japonesa aplicada al moment del dia que li pertoca, amb peces de menjar i beure que aquí encara no han esdevingut omnipresents. De dia: cafè d'especialitat dels torradors locals Three Marks Coffe i *shokupans*, un pa de motlle japonès que és una delícia esponjosa i que ells farceixen amb receptes com porc rostit esfilagarsat amb salsa *okonomiyaki*. De nit: una cocteleria amb tragos de creació pròpia i que fa èmfasi en el *highball* –còctel de whisky i soda– fet amb destil·lats japonesos (encara que t'hi pots clavar un còctel a les deu del matí, o un cafè amb llet amb roll de canyella de matinada). La Vikki, *bartender*, m'explica que "el gel aquí és molt important: el fem nosaltres mateixos, a mà". Un exquisit exemple n'és la seva versió del gintònic, el Momo: el fan amb ginebra, soda de cirera japonesa i essència de iuzu (i t'arriba amb campana i un tret de vapor de fruits del bosc!). Tot i la parafernàlia, costa 10 euros i és deliciós. Oi que no se us havia acudit que us podríeu entrompar i alleugerir la ressaca al mateix bar? ■ *Ricard Martín*

DE QUÈ VA...

D'una cocteleria d'autor que ha tancat i reobert com a híbrid entre bar de nit i cafeteria.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Cafè i entrepans d'alta qualitat, i una cocteleria que fa caure de cul inspirada en el Japó.

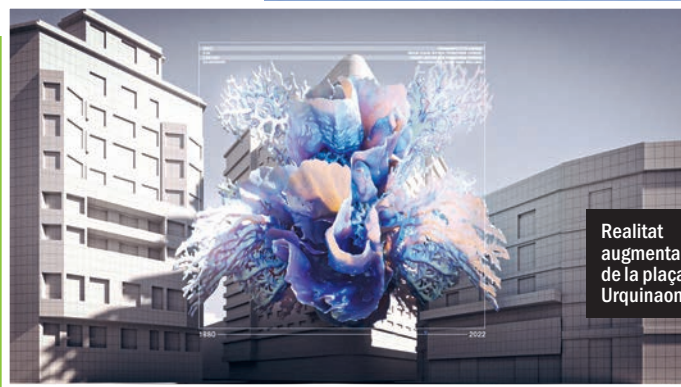


IRENE FERNANDEZ

NICE SPICE
Carrer de Pujades,
207 bis

Coses per fer

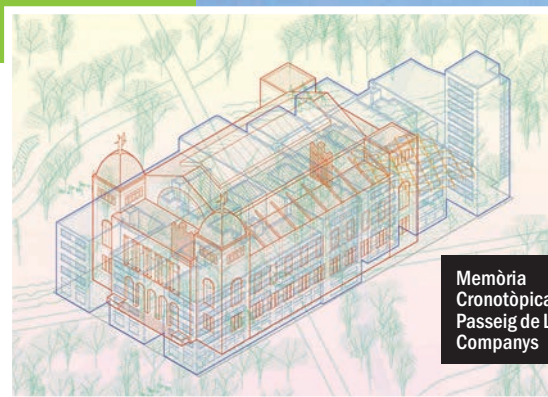
Coordina Eugènia Güell
timeout.cat/que-fer



Realitat augmentada de la plaça Urquinaona

L'arquitectura és una festa!

El Model Festival d'Arquitectures et redescobrirà la ciutat. L'Eugènia Güell promet que gaudiràs sense acabar amb ressaca



Memòria Cronotòpica / Passeig de Lluís Companys



UN DIA ALGÚ té una idea, després ve el plànol i la construcció, i finalment hi arribes tu, que amb els teus amics i unes cerveses fas vida en aquell lloc que ara existeix, però que, en primer lloc, algú va imaginar. L'arquitectura és una festa perquè és un escenari de possibles, i per això, és hora de fer volar coloms i tenir idees de bomber. L'Eva Franch és comissària del festival i ens convida a ser visionaris: "És un espai d'excepció on tots podem ser creadors". Anar de festa és com tenir una idea: saps com comença però no com acaba, i aquest festival és un punt de partida per repensar Barcelona.

Un popurri

En una festa passen moltes coses a la vegada i aquesta no en serà una excepció: hi haurà deu

instal·lacions físiques i de realitat augmentada a l'espai públic, un homenatge a l'arquitecte Oriol Bohigas, rutes, menjars populars, *workshops*, debats, concerts i una fira de llibres a la plaça Reial. Tot a la vegada. Només es tracta de deixar-se portar.

Set quilòmetres

En aquesta festa, en comptes de ballar, caminaréu. La pista de ball d'aquesta primera edició és un recorregut de set quilòmetres que delimita la frontera entre Ciutat Vella i l'Eixample. "Des que al 1854 van tirar a terra les muralles, sempre ha estat un espai de redifinició i experimentació", diu Eva Franch. Quan una ciutat decideix fer anar la muralla per terra ha de pensar com seguirà endavant. "Ara tenim una altra muralla, la

DE QUÈ VA...

Al Model Festival d'Arquitectures hi ha molt més que edificis: menjar, idees, tecnologia, canvi climàtic i sobretot, futur.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Perquè la ciutat és un espai habitat per tothom, i tots hi tenim alguna cosa a dir!

→ Diversos espais. Del 5 al 15 de maig. Tota la programació a: model.barcelona

dels cotxes i la contaminació. És invisible perquè ens hi hem acostumat, però si al segle XIX va ser proposta d'un metre que s'enderroquessin les muralles per qüestions de salut, ara potser seria moment de treure els cotxes dels carrers", explica.

De la taula a la ciutat

Com que per anar de festa hem de fer coixí, el festival ha preparat una cuina urbana al centre de la plaça Catalunya el dissabte 7 a les 13.30 h amb entrada lliure: "Podrem seure i menjar-hi uns musclos!", explica la comissària. Destaca aquesta activitat perquè "l'arquitectura, igual que l'alimentació, té un impacte al medi ambient". Serà, doncs, en una gran taula des d'on podrem reflexionar i prendre decisions per cuinar el nostre futur.



Queer de Triomf

Diversitat

En una celebració sempre ha de guanyar la diversitat i la llibertat, i per això l'Arc de Triomf es reinventarà: com a símbol clàssic de victòria homenatjarà les milers de victòries no celebrades pel col·lectiu LGBTQ+. *Queer de Triomf* serà una de les realitats augmentades imperdibles.

Les amistats

A les festes podem fer amics molt diferents, i en aquest cas seran arquitectes d'arreu del món que en l'exposició *99+imaginaris* a la Fundació Enric Miralles compartiran dibuixos que especularan sobre escenaris futurs de la ciutat de Barcelona.

Les millors memòries

L'arquitectura del futur es construeix sobre la del passat, i en aquest festival "obrirem les

portes d'alguns edificis que ja no hi són", assegura Franch. I és que en la instal·lació *Memòria cronotòpica*, al passeig de Lluís Companys, hi podrem veure aixecats els edificis que hi ha hagut: es juxtaposaran els antics jutjats, la Necròpoli Medieval, els Jardins de la Fusina i el Palau de les Belles Arts. Un sol indret pot ser ple d'històries molt diverses a les quals l'arquitectura ha donat espai. En aquesta oportunitat de ser arquitectes més enllà del nostre dia a dia, veureu que els bons festivals, com les bones nits de primavera, no s'obliden mai. ■



No t'avorriràs si mires [timeout.cat/maig](https://www.timeout.cat/maig)

ESTRELLA DAMM

REC .0

Torna el REC

11-12
13-14
MAIG
2022

BARRI DEL REC IGUALADA

[rec0.com](https://www.rec0.com)

Barceló Raval



Disfruta del **skyline de Barcelona** desde nuestra **terrazza 360°**.

TODOS LOS VIERNES



EL SHOW GASTRO-MUSICAL
DEL B LOUNGE



Cada domingo, el **Brunch con DJ más alucinante de Barcelona** de 12h a 16h en nuestro **B-Lounge**.

Coses per fer

Xala

San Miguel Biergarten

Com pots passar d'estar fent una birra a participar a un concurs de menjar frankfurts? El Biergarten és un oasi per als més cervesers i torna amb tallers, maridatges, concerts, vint varietats de cervesa i gastronomia bavaresa.

→ Poble Espanyol. Del 6 al 8 de maig. A partir d'11 €. biergartenbcn.com

Passeig de Gourmets

El Passeig de Gràcia torna a encendre els fogons per al seu festival gastronòmic: divuit restaurants de luxe oferiran una tapa d'alta cuina i una canya a 7 euros. Una ruta de platets amb tacos de pollastre, babaganuix d'albergínia amb *snack* d'anxoves o un caneló rostit per llepar-se'n els dits.

→ Diversos espais. Fins al 8 de maig. 7 €. passeigdegourmets.com

Rec.0

Us recomanem una escapadeta a Igualada, perquè el Rec.0 torna després de dos anys. 50 adoberies es convertiran en botigues amb un centenar de marques de moda, dissenyadors emergents i de roba sostenible, amb tallers i *food trucks*.

→ Barri del Rec (Igualada). De l'11 al 14 de maig, de 10 a 22 h. Gratis.

Sant Antoni Festival

Gastronomia, cerveses artesanes, tallers de ball, cultura popular, DJ, activitats per a la canalla i actuacions musicals de 10 a 22 h els dos dies del cap de setmana: la primera edició d'aquest festival de cultura i comerç del barri promet!

→ Av. Mistral (de Viladomat a Rocafort)
M: Sant Antoni. 28 i 29 de maig. Gratis.

Cultureja

OFFF Barcelona 2022

David Carson, DixonBaxi i Malika Favre són alguns dels artistes que participaran al festival internacional de creativitat, art i disseny digital, que acollirà tallers, conferències i activitats per a creadors.

→ Disseny Hub. M: Glòries. Del 5 al 7 de maig. 12.30 h. 247 € amb accés per als tres dies.



BARQ Fest

El Festival Internacional de Cinema d'Arquitectura ofereix conferències, curtmetratges i llargmetratges, entre els quals destaca *Monobloc*: un retrat documental sobre la típica cadira de plàstic de jardí que, insignificant a molts llocs del món, en d'altres salva vides.

→ Cinemes Girona. M: Verdaguer. Del 10 al 15 de maig. 7 € per entrada. barqfestival.com

Moritz Feed Dog

Si us agrada la moda, en aquest festival de documentals la podreu abordar des del seu aspecte més lúdic fins al més crític. La programació inclou films com *Quant*, sobre Mary Quant, la dona que va obrir una botiga a King's Road amb roba desenfadada, sexi i colorista, avançada al seu temps.

→ Aribau Multicines. M: Universitat. Del 12 al 15 de maig. moritz.feeddog.org. 8 € per entrada.

Poblenou Open Day

Una programació cultural amb més de 50 activitats gratuïtes convertiran el Poblenou en una festa per celebrar els deu anys del districte creatiu de Barcelona. Des de les 12 fins a les 22 h hi haurà portes obertes a galeries d'art, *showrooms*, botigues, teatre, espais gastronòmics, tallers, música en directe i conferències. No us perdeu les intervencions d'art mural del Windows Art Circuit!

→ Poblenou. M: Glòries. 7 de maig. Gratis.

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

La forja del Liceu

175

JUNTS SEGUIREM
FENT HISTÒRIA

TEMPORADA 2022/2023

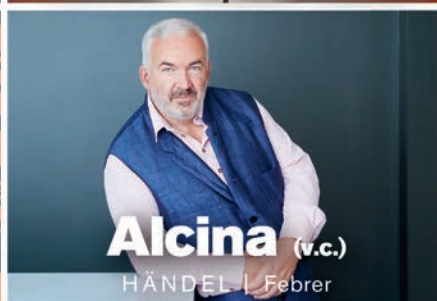
Abona't al Liceu

FINS A UN
30% DE
DESCOMpte

Ara, els abonaments
100% flexibles.

Descobreix-los a liceu.cat

©Jaume Piença



Viatges

Més aventures a
timeout.cat/escapades

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



Furano

SHUTTERSTOCK

Tres destins florits

La natura explota (d'alegria) amb la primavera i omple de colors els llocs més inesperats.
Per **Noelia Santos**

ELS PAISATGES DE mig món es tenyeixen de mil colors. Més enllà de les espectaculars tulipes d'Holanda hi ha les de Mount Vernon, a l'estat de Washington (Estats Units), la delicada lavanda de la Provença i la canola, que omple de daurat intens l'illa de Jeju, la Hawaii sud-coreana, entre moltes d'altres. No acabaríem mai, però aquí teniu tres de les nostres propostes preferides.

Furano Lavanda

La primera plantació de lavanda que va obrir les portes al públic, la Granja Tomita (1958), és al poble japonès de Furano, a la província de Hokkaido. Hi trobareu un paisatge ondulat amb els colors de l'arc de Sant Martí (vermell rosella, verd falguera...) on el lila de la lavanda destaca de juny a setembre. A més de perfumar l'ambient (i vendre molts gelats), aquest gran *photocall* per *instagrammers* és el lloc més visitat de la província i, com no podia ser d'una altra manera, el més fotografiat.

→ farm-tomita.co.jp/en

Açores Hortènsies

Entre cascades amb encant, platges salvatges i valls de somni, milers d'hortènsies esquitxen el paisatge exòtic de les Açores. Tant que a les nou illes d'aquest arxipèlag portuguès al mig de l'oceà Atlàntic se les coneix com les illes de les hortènsies (la seva flor nacional). Si n'heu de triar només una per viatjar-hi a la primavera (juny és el mes de la floració), escolliu l'illa de Flores, un nom que ja ho diu tot.

→ visitazores.com

La Provença Gira-sols

El gira-sol és originari de Centreamèrica, des d'on va viatjar a Europa al segle XVIII per arrelar en regions com la Toscana, però no és allà on anem, sinó a la Costa Blava. Perquè el morat de l'espígol no és l'únic color que tenyeix la Provença des de la primavera fins al començament de l'estiu. Valensole i Luberon en són dos bons exemples. ■

→ france.fr/fr/provence

Mas Salagros Ecoresort

Gaudeix d'unes vacances
sostenibles envoltat de natura
en el primer resort 100% ecològic
de la Península.



Recepció - Recepción
Front Desk

AIRE Ancient Baths

Castro Wine Bar

MAS SALAGROS
EcoResort & AIRE Ancient Baths

Reserves: 935 656 060 Vallromanes
www.massalagros.com

Time In

Més títols a
timeout.cat/series

Coordina Borja Duñó
timeout.cat/time-in

Escales avall

Crims, humor i aventures;
tindrem un mes de maig
entretingut, a la petita
pantalla. Per *Serielizados*



1 **The staircase**
Una dona cau per les escales de casa i el marit, a priori innocent i consternat, és acusat d'assassinat. La història ens genera morbo i ganes de veure una cosa que encara no havíem vist: una ficció sobre una sèrie documental. *The staircase*, precursora del gènere *true crime*, ressuscita ara amb actors com Toni Collette, Sophie Turner i Colin Firth. Serà un bluf o una genialitat, però el que és clar és que serem allà per veure-la.
→ Estrena el 5 de maig a HBO Max.

2 **El Pentavirato**
Mike Myers, un dels humoristes amb més *flow* i més inquietants de la història, estrena nova comèdia amb Netflix. Mentre esperem el retorn d'*Austin Powers*, arriba aquesta comèdia passada de voltes amb Jeremy Irons com a narrador i Myers com a protagonista. La premissa: Què passaria si una societat secreta que treballa pel bé comú ha estat controlant grans esdeveniments mundials des de la pesta negra?
→ Estrena el 5 de maig a Netflix.

3 **Now and then**
La primera producció d'Apple TV a Espanya arriba de la mà de Bambú, progenitora de sèries com *Velvet* i *Las chicas del cable*. A primera vista no sembla la sèrie més arriscada de la temporada, però sí que assegura un alt nivell de producció. Amb grans noms com Maribel Verdú i Gideon Raff (*Homeland*) com a director, *Now and then* és un thriller que explora l'etapa adolescent i adulta d'un grup d'amics de la universitat.
→ Estrena el 20 de maig a Apple TV+.

4 **Obi-Wan Kenobi**
Torna l'Obi-Wan d'Ewan McGregor. La factoria Lucas Film continua engreixant l'univers de *Star Wars* i ara és el torn d'un dels personatges més icònics. *Obi-Wan Kenobi* engegua deu anys després del dramàtic final de *Star Wars: La venjança dels Sith* amb la caiguda del seu amic, Anakin Skywalker. Si està a l'alçada de *The Mandalorian*, gaudirem amb entreteniment del bo, tant si sou fans de la saga com si no.
→ Estrena el 27 de maig a Disney+.

Trek to Yomi



VIDEOJOC DEL MES



ELS SAMURAI SÓN personatges habituals dels videojocs, i darrerament s'han multiplicat els títols que els tenen com a protagonistes. És el cas de *Ghost of Tsushima* (2020), *Sekiro: Shadows die twice* (2019) i *Nioh* (2017), per esmentar només exemples recents i ben remarcables. Cap d'ells, però, no s'havia emmirallat tant en el gènere cinematogràfic del *chanbara* com ho han fet Leonard Menchiari i *Flying Wild Hog*, que han homenatjat Akira Kurosawa amb una aventura interactiva que és clarament deutora tant de l'estètica com dels temes dels seus films.

Trek to Yomi és hereu de l'enfocament profund, la pantalla ampla, els talls de salt axial i l'escombratge de càmera característics de l'obra del director de *La fortalesa amagada*. L'anàlisi de la naturalesa humana, la relació entre mestre i deixeble i els cicles de violència també n'impregnen l'argument: el segle XIX, encara al Japó feudal, el jove Hiroki promet al seu mentor moribund que protegirà la seva vila i la seva gent dels bandolers que l'han assaltada. Tot i no ser especialment trencadora en mecàniques ni en disseny de joc, aquesta proposta d'acció en progressió lateral –a la manera del *Prince of Persia* clàssic– sorprèn i captiva per una ambientació magistral que espren el poder dramàtic dels contrastos entre llum i ombres del blanc i negre, que emfasitzen el retrat psicològic d'un heroi en construcció afligit per la tragèdia de la pèrdua i el pes de la responsabilitat. ■ Joan-Albert Ros

DE QUÈ VA...

Un samurai promet al seu mestre moribund que defensarà la vila davant els bandolers.

PER QUÈ HI HEU DE JUGAR...

Perquè transvasa l'essència dels films de Kurosawa als videojocs, i ho fa esplèndidament

→ PC, PS4, PS5, Xbox One, Xbox Series X|S



ORGANITZA LA TEVA VISITA
unlimitedbarcelona.com
Plaça Urquinaona 6, planta 20

Redescobreix i enamora't de la ciutat amb les millors vistes de Barcelona



Descobreix Unlimited Barcelona
Submergeix-te a la ciutat

info@unlimitedbarcelona.com

+34 670 067 577

Llibres

Coordina Andreu Gomila
timeout.cat/llibres

Com es fa una noia (etíop a Barcelona)



ENNATU DOMINGO VA tenir sort. Amb set anys, amb poques setmanes de diferència, va perdre tot el que la lligava al món, però van aparèixer com per art de màgia l'Anna i el Ricard per oferir-li una segona oportunitat a la vida, cosa que els passa a molt pocs infants extremament pobres d'Etiòpia. Va poder créixer a Gràcia, estudiar i tenir un futur. Però va deixar de banda les arrels, les va negar, fins al punt que, al cap de tres anys, quan va tornar al seu país d'origen, es va adonar que havia oblidat del tot la llengua materna.

Fusta d'eucaliptus cremada és un relat dur i sincer d'una

noia que va tenir la fortuna de ser adoptada en un moment tràgic, i que ha invertit els seus 26 anys de vida a reconstruir-se, tombant la vista enrere sense deixar de mirar endavant. Una noia que és catalana de cap a peus i que té unes ganes terribles de canviar el món perquè ningú no torni a passar el seu calvari. La narració del últim viatge amb la mare i el germà petit en un autobús pel nord d'Etiòpia, que esquitxa tot el llibre, no dona treva. Sense tremendisme,

Domingo explica què va viure i busca un perquè. No es queda de braços plegats: de gran ha buscat implicar-se, aportar.

Enmig de tant pessimisme, sobretot entre la gent jove, aquest llibre és com una escletxa de llum en la foscor. Ben travat, ben narrat, ens convida a escoltar tots aquests nois i noies que han crescut aquí i que tenen un passat poderós damunt les espatlles i coses a dir. De lectura obligatòria.

■ Andreu Gomila



Ennatu Domingo
Fusta d'eucaliptus cremada

Un relat sobre els orígens i les identitats



FUSTA D'EUCALIPTUS CREMADA

Ennatu Domingo

→ Navona. 168 pàgs.

18 €.

MÉS LECTURES

Tres imprescindibles a la tauleta de nit



↑ Pont aeri

Víctor Recort debuta com a novel·lista amb una història hilarant que recupera els mites audiovisuals catalans de primers dels 2000 per donar-los nova vida. És fàcil establir paral·lelismes amb els personatges reals.

→ Víctor Recort. Empúries. 176 pàgs. 16,90 €.



↑ Més que una dona

Deu anys després del mític *Com es fa una dona*, l'anglesa Caitlin Moran n'ha escrit una seqüela que és gairebé igual de bona, prova de la seva la maduresa literària.

Feminisme groucho-marxista 100%.

→ Caitlin Moran. Anagrama. 368 pàgs. 20,90 €.



↑ Una bona estona

La canadense Mavis Gallant ens descobreix en aquesta novel·la un París íntim i singular i un personatge, la Shirley Perrigny, que trigarem a oblidar, per la seva mala sort i per com viu la vida.

→ Mavis Gallant. LaBreu. 357 pàgs. 22 €.

TimeOut

BARCELONA

Amb la col·laboració de:



Generalitat
de Catalunya

UN FESTIVAL DE PRODUCTES

De la nostra terra, amb
DOP i IGP i collits
directament del productor

En bones mans!
Ramon Viure és
productor de DOP
Mongeta del Ganxet
a la Cooperativa
Agrària del Vallès

Viu la millor experiència gastronòmica de l'any al

TIME TO EAT FEST



Guarda-ho al calendari!



Producte català, xefs i Time Out

28 i 29 de maig a

l'Antiga Fàbrica d'Estrella Damm



Viu l'experiència al 100% comprant
l'entrada VIP a timeout.cat/timetoefest

TimeOut



De la terra al xef

Un producte Km0 no és un producte qualsevol: és aquell que ens arriba amb tota l'estima de les mans del productor local. Un productor que conserva una tradició i una manera de fer i que, a més, vol mirar al futur. Perquè el futur el trobem en les varietats autòctones, en la manera pròpia de fer les coses de cada pagès, cada ramader, cada elaborador. Celebrem amb ells els aliments que ens ofereixen cada dia, d'una qualitat diferencial que és la base de tot. Que és la base del bon gust. Us els presentem en aquestes pàgines, però cal tastar-los... Aneu al Time to Eat Fest i assaboriu-los.



SHUTTERSTOCK

04. Paraules que has de saber 05. L'entrevista: Teresa Jordà 06. 22 aliments amb nom propi
12. Productes i productors 14. Escapades entre vinyes

Paraules que has de saber

DOP, IGP, ETG, Km0... Són termes que heu d'aprendre si voleu reconèixer un producte excel·lent només amb quatre dades



Km0

Els productes de km0 són, essencialment, productes de proximitat, produïts a menys de 100 km a la rodona del punt de venda. Apostar per productes de km 0 té nombrosos beneficis: dona suport al teixit comercial local, redueix les emissions associades al transport i impacta positivament en la salut, ja que són productes frescos de temporada.

Slow Food

És una organització global fundada a Itàlia l'any 1989. Va néixer amb l'objectiu de prevenir la desaparició de cultures i tradicions alimentàries locals, contrarestar l'auge dels ritmes de vida accelerats, combatre el desinterès general sobre els aliments que es consumeixen i sobre la seva procedència i conscienciar sobre com les nostres decisions alimentàries afecten el món que ens envolta.

ETG

Vol dir Especialitat Tradicional Garantida, un distintiu regulat per la Unió Europea que reconeix els productes agroalimentaris que tenen una composició tradicional o que han estat obtinguts a partir de matèries

primeres tradicionals o mitjançant un mètode de producció o transformació de tipus tradicional (sense vinculació a l'origen geogràfic). A Catalunya compten amb el distintiu EGT el pernil serrà i els panellets.

Bio

Quan parlem d'aliments bio, orgànics o eco molta gent es posa les mans al cap tractant d'esbrinar-ne les diferències. No cal: no n'hi ha. Els productes biològics, ecològics i orgànics són el mateix: tots els obtinguts mitjançant les tècniques més respectuoses amb el medi ambient, sense substàncies químiques de síntesi, com ara pesticides o fertilitzants, amb l'objectiu d'obtenir aliments naturals, saludables i amb totes les seves propietats nutritives.

Denominació d'Origen (DO)

Aquest concepte fa referència exclusivament al món del vi. Es tracta d'una indicació geogràfica que garanteix l'origen i la qualitat d'un vi que està elaborat a partir d'unes determinades varietats i amb pràctiques vinícoles, enològiques i d'envelliment establertes prèviament.



Denominació d'Origen Protegida

Parlem de DOP per referir-nos a un producte originari d'un lloc determinat, una regió o excepcionalment un país, amb característiques que es deuen a un medi geogràfic particular, amb factors naturals i humans inherents i del qual les fases de producció, transformació i elaboració es fan a la zona geogràfica definida. Catalunya compta amb dotze DOP.



Indicació Geogràfica Protegida

La IGP també és un segell de qualitat de la Unió Europea destinat a distingir els productes que procedeixen d'un lloc o una zona geogràfica a la qual deu la qualitat especial, la reputació o una altra característica, i que són produïts, transformats o elaborats en un lloc determinat. A Catalunya hi ha deu productes amb IGP.

L'ENTREVISTA



TRENE FERNANDEZ

“Sense amor no existirien aquests productes”

La consellera d'Agricultura, Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, Teresa Jordà, reivindica les DOP i IGP de Catalunya

ESTEM ACOSTUMATS A sentir la consellera Jordà explicant projectes estratègics com ara el Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya o presentant iniciatives com *Catalunya, on el menjar és cultura*. No és tan habitual, però, sentir-la a parlar de les emocions associades a la seva feina durant els darrers anys.

Què ha suposat per a vostè recórrer Catalunya i conèixer de prop productes i productors?
És extremament emocionant. Tastar un aliment sempre va més enllà del seu gust fantàstic: suposa descobrir tot allò que hi ha al darrere. Estic convençuda que sense estima, sense amor, no es poden fer tots els aliments de què tant gaudim quan els tastem. És igual que siguin cinc generacions de la mateixa família o la primera: tots els productors comparteixen la devoció pel que fan.

Per què s'han de posar en valor les IGP i DOP?

Precisament per aquest valor afegit. Tenim productes bons, segurs, de qualitat i proximitat que tenen el plus de transportar-nos al paisatge, a la tradició, i de parlar-nos dels homes i dones del territori on s'elaboren.

Diu que Catalunya és també terra de grans prescriptors.

Som l'enveja mundial perquè som un país de producció inacabable, amb un potencial immens i amb grans cuiners que posen la seva sensibilitat al servei dels productes.

Creu que de vegades els consumidors som poc receptius amb els aliments de proximitat?

Ens falta més promoció, encara que en fem molta. És normal que el consumidor de vegades s'emboliqui amb conceptes com bio, eco, km 0... els hem de saber comunicar

millor. Hauríem de ser-ne capaços, i ho estem treballant, sota el paraigua *Catalunya, on el menjar és cultura*.

Hi ha algun territori o producte que li hagi impressionat especialment?

Em passa que quan tasto un producte, per exemple un oli de Siurana, em sembla el millor del món. Després en tasto un de l'Empordà i ja en dubto, i més tard, posem per cas, un de Terra Alta... i encara dubto més!

Un restaurant que recomani als lectors?

Els Caçadors de Ribes, a Ribes de Freser, a la meua comarca, que pertany al circuit *slow food* i té una cuina molt interessant. ■ *Laura Conde*

Troba més històries a timeout.cat/noticies

22 aliments amb nom propi

Us proposem fer un tastet dels productes catalans amb DOP i IGP que han estat la base per elaborar els plats del Festival Time to Eat Fest. Assaboriu-los!

Fotografia **Scott Chasserot**



01.

01. Mos amb tradició

→ IGP Pa de Pagès Català

La paciència, la fermentació lenta i unes bones matèries primeres són el que fan possible que cada mossegada d'aquest pa rodó i aromàtic sigui un retorn a les antigues fleques catalanes on va néixer. Elaborat amb farines de qualitat i masses mares, aquest producte que no falta als nostres millors forns està elaborat amb les mateixes mans del forner artesà.

02. Aromes de la terra

→ DOP Oli de l'Empordà

De cada fruit que l'ha produït, se'n desprèn un gust! Les varietats Argudell i Corivell mantenen un equilibri entre el dolç i l'amarg, i la varietat Llei de Cadaqués, en contraposició, fa néixer un oli afruitat, madur i amb un punt picant. Amb aquestes aromes, Naoyuki Haginoya, de Grup Nomo, elabora un tàrtar de tonyina amb ou fregit per llepar-se els dits.



03. Frescor líquida

→ DOP Oli Terra Alta

Elaborat principalment amb la varietat empeltre, l'aroma i el sabor afruïtat d'aquest oli són inconfusibles. Amb records d'ametlla i nou verda al nas i, en boca, detalls picants i amargs a principis de campanya i tocs dolços a mesura que avança. Aquesta frescor líquida és un dels ingredients que acompanyen el *babka* de xocolata i DOP Avellana de Reus que el xef Daniel Jordà presenta a Panes Creativos.

04. Llàgrimes d'olivera

→ DOP Les Garrigues

Va ser la primera DOP alimentària que es va reconèixer a l'Estat Espanyol, l'any 1975, tot un precedent. Olor d'herba, de fulla, d'ametlla verda, de tomàquet i de carxofa... quin oli més mediterrani! D'oliva arbequina verge extra, aquestes llàgrimes de la terra deixen anar tota mena de records gustosos segons els dies de campanya. En Massimo Pignata de Delacrem el fa servir en el seu gelat de xocolata vegana, és difícil resistir-s'hi!

05. L'or de la cuina

→ DOP Oli del Baix Ebre-Montsià

Un clàssic català com el pa amb tomàquet no seria res sense un bon oli com aquest: verge extra i obtingut a partir de les varietats morruda, sevillenca i farga sorgides de la zona de cultiu d'oliveres més antiga i extensa de Catalunya. Amb colors que van del groc verdós al daurat segons l'època, la DOP Oli del Baix Ebre-Montsià equilibra el seu gust entre l'amarg, el dolç, el picant... i essències de poma i plàtan.

06. Gotes daurades

→ DOP Siurana

Una amanida, sigui de la mena que sigui, té la resposta a l'èxit en l'acció d'amanir. I aquí l'oli hi té un paper clau. En Patrick Picarin de la Bodega Pasaje 1986 no se la juga en l'elaboració de la seva ensalada russa, marca de la casa, i s'acompanya d'oli de la DOP Siurana, de la varietat d'olivera arbequina, perquè el seu gust, entre l'amarg, el dolç i el picant, envaeixi els seus ingredients.



La ceràmica que hem utilitzat per fotografiar els productes en aquest reportatge ha estat cedida per l'estudi d'artesans creatius **Vuelasola y Hombrepz del Poblenou**.

→ vuelasolayhombrepz.com

07.



08.



09.



10.



07. Petits i volcànics

→ DOP Fesols de Santa Pau

El territori és un factor de pes en el cultiu dels productes, i en el cas de la DOP Fesols de Santa Pau encara més: el seu gust especialment suau és degut als sòls volcànics de la comarca de la Garrotxa. Són blancs, menuts, arrodonits i l'ingredient principal d'una gran quantitat de receptes. El xef Marco Gessa, del restaurant Blu, els fa servir a l'estil peruà per al seu cruixent de blat de moro.

08. Gust diferencial

→ IGP Vedella dels Pirineus Catalans

El xef Pol Bigorra del Babula Bar no escull una carn qualsevol per al seu *steak tàrtar* marinat a l'estil Babula, l'elabora a partir de l'IGP Vedella dels Pirineus Catalans, d'una textura tendra, un gust persistent i unes aromes que la diferencien. Aquesta carn, procedent de vedelles de races com la Bruna dels Pirineus o l'Aubrac, es produeix en règim extensiu o semiextensiu i és tot un regal pels carnívors.

09. Dolçor hidratant

→ DOP Pera de Lleida

Amb una dolçor i suavitat úniques, la DOP Pera de Lleida té, a més, moltes propietats, com aigua, fibra, vitamines B i potassi. Les seves varietats, Llimonera, Blanquilla i Conference es cultiven a la comarca del Pla d'Urgell i en municipis de les comarques de les Garrigues, la Noguera, el Segrià i l'Urgell. L'Elia Caral del Dr. Zhang la mescla en un *wanton* fregit de carabassa.

10. Energia cruixent

→ DOP Avellana de Reus

És tot un emblema de la ciutat de Reus i les comarques tarragonines: per la seva alta qualitat, una molt bona reputació i un gust exquisit. Aquest fruit sec amb Denominació d'Origen Protegida compta amb cinc varietats: Negreta, Pauetet, Gironella, Morella i Culplana. Amb un producte excepcional com aquest, en Jordi Aros del restaurant Masala73 elabora un *butter chicken* suau i gustós.

11. Grans del sud

→ DOP Arròs del Delta de l'Ebre
Sense mescles de varietats i amb una qualitat desbordant: així és la DOP Arròs del Delta de l'Ebre. La seva principal característica és la categoria d'extra, amb grans homogenis i collits en l'indret singular del delta: entre mar, muntanya i riu. Les seves varietats són ideals per a l'arròs cremós de botifarra, albergínia fumada i formatge Urgèlia que proposa en David Noguera de Ca la Nuri.

12. Un símbol català

→ IGP Calçot de Valls
Un producte com aquest ha d'anar ben acompanyat, i en Daniel Viejo, del restaurant Piel de Gallina, ho demostra: amb l'IGP Calçot de Valls elabora amb un pollastre amb romesco. Aquesta ceba blanca, tendra i llargueruda de gust dolç i intens no és només un producte clau del novembre a l'abril: és tot un aglutinador social i un símbol gastronòmic de la tradició catalana celebrat arreu.

13. Qualitat en llibertat

→ IGP Gall del Penedès
L'Alt Penedès, el Baix Penedès, el Garraf i l'Anoia són les zones on podem veure en llibertat aquests galls de varietat Penedesenca negra, grans i vistosos, criats durant onze setmanes amb gra. La seva carn, rica en proteïnes i baixa en greixos, és ferma i gustosa: ideal per incorporar al yakisoba de pollastre que els xefs Albert Raurich i Eugeni de Diego, del restaurant Tamae, elaboren.

14. Dolç i salat

→ DOP Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya
Gust intens de nata fresca i d'avellana i una textura homogènia és el que Yoake San del restaurant Yubi troba en la DOP Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya: unes característiques perfectes que l'ajuden a elaborar una pasta fullada rodona. La mantega es fa amb llet de vaques frisones que pasturen als Pirineus, a la cooperativa Cadí, des del 1915.

11.



12.



13.



14.



15.



17.



16.



18.



15. Tresors de sota terra

→ IGP Patata de Prades

Al forn, guisades, fregides o bullides: aquestes patates, conreades en diversos municipis del Baix Camp per sobre dels mil metres d'altitud a la manera tradicional, regalen la seva dolçor a sigui quina sigui la recepta que les cuina. De varietat Kennebec, la pell exterior és fina, dura i consistent, i la carn és blanca, de textura farinosa i una olor que recorda la de les castanyes.

16. Híbrid de cítrics

→ IGP Clementina de les Terres de l'Ebre

L'any 1996, amb els canals de reguivól, a les Terres de l'Ebre es va introduir la clementina, una fusió entre la taronja amarga i la mandarina comuna, de mida petita, i s'ha convertit en una fruita estrella que va assolir la Indicació Geogràfica Protegida. Jeff Espinoza i Roser Comellas, de Warike Project, incorporen aquesta IGP per fer brillar amb acidesa el seu cebiche *warike* de temporada.

17. Detall i equilibri

→ IGP Torró d'Agramunt

Amb una història centenària, els torronaires artesans d'Agramunt saben el que es fan. Unes quantitats ajustadíssimes d'avellanes o ametlles, mel, sucre o xarop de glucosa, pa d'àngel i clares d'ous ben frescos són la barreja amb què formen aquesta temptació tan nostra. En Massimo Pignata de Delacrem aprofita aquest petit plaer per crear un gelat deliciós.

18. Plomes lliures

→ IGP Pollastre i Capó del Prat

També anomenat Pota Blava, té un plomatge ros fosc, unes potes característiques de color blau pissarra i una cresta dentada de color vermell viu i molt dreta. Es cria a l'aire lliure, al Delta del Llobregat, amb una alimentació basada en un 80% de cereals, que és el secret del seu gust potent. Amb ell, Jordi Esteve, de Nectari, elabora un caneló exquisit i tendre que es desfà a la boca.

19. Única al món

→ DOP Mongeta del Ganxet

El seu gra blanc, lleugerament brillant i amb una pell rugosa i cremosa, simularà, un cop cuinada, uns fesols al taco de *cochinita pibil* que proposa el xef Joan Bagur, del restaurant Oaxoca. La DOP Mongeta del Ganxet, però, no pot fer-se passar com si res per un altre producte perquè el seu cosmos gustatiu és únic i la delata: és una varietat de mongeta que no es conrea a cap altre racó del món.

20. Embotit de país

→ IGP Llonganissa de Vic

Anar a la Plana de Vic i no tastar la seva llonganissa és tot un pecat foodie. La seva forma allargada i el color vermell omple els aparadors d'un munt de botigues i restaurants i convida a degustar-ne el sabor, exclusiu i peculiar, procedent de carns de primera qualitat en què ressalta la presència de pebre en gra i petits daus de greix ben addictius. El xef Jordi Esteve del Nectarí la farà servir com a *topping* del seu caneló.

21. Segell gironí

→ IGP Poma de Girona

Sanes, delicioses i per a tots els paladars: des dels que busquen dolçor a acidesa, sucositat o crocant! La IGP Poma de Girona té quatre variants: Golden, Gala, Granny Smith i Red Delicious, totes cultivades a les comarques de Girona des de fa generacions. En Pedro Baño i en Francisco Benítez de Fonda Pepa les utilitzen per incorporar un toc dolç a una croqueta de cua de bou.

22. Cremós i afruitat

→ DOP Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya

Sota el nom Urgèlia, aquest formatge d'altíssima qualitat, de pasta premsada i elaborat amb llet de vaca frisona pasteuritzada de les comarques de l'Alt Urgell i la Cerdanya a la cooperativa Cadí, és la base d'un espectacular *cheese cake* clàssic elaborat per Jon García, de Jon Cake. El seu gust afruitat és molt particular, juntament amb la textura fina i cremosa.



19.



20.



21.



22.



Si voleu descobrir més característiques al voltant d'aquests productes, consulteu el web Aliments d'Origen de la Federació Catalana DOP-IGP

→ alimentsdorigen.cat

Productes i productors

Aquests elaboradors catalans dels 22 aliments amb DOP i IGP saben molt bé com són d'exquisits!

01. Forn Cal Mosso

Especialitzat en l'elaboració de pa de llenya des del 1838, aquest forn de Vilassar de Dalt ha guanyat el premi Millor Pa de Pagès 2021 gràcies a les mans màgiques del mestre forner Andreu Galceran. La IGP Pa de Pagès agrupa un munt d'establiments de Catalunya que elaboren de forma artesanal aquest pa tan arrelat.

→ forncalmosso.cat

02. Mas Auró

Els de Mas Auró són olis amb història. La Carme i l'Enric són una parella que, després d'anys a les Filipines, es va instal·lar als camps d'Esponellà, al Pla de l'Estany, i va començar una nova vida entre camps d'oliveres. A les seves instal·lacions la tecnologia més moderna dona la mà a la saviesa ancestral del territori, nucli de la DOP Oli de l'Empordà.

→ masauro.cat

03. Az-Azeytun

Darrere dels olis amb DOP Terra Alta que produeix Az-Azeytun s'amaga el jove emprenedor Abel Maijó. El seu projecte neix dels coneixements heretats del pare i l'avi, i pren forma d'un oli amb personalitat, que recull el tarannà de la comarca i ha estat mereixedor de diversos premis.

→ azeytun.com

04. Cooperativa Agrària Espluguena

L'oli d'oliva verge extra Spelunca, amb DOP Les Garrigues, està

elaborat per la Cooperativa Agrària Espluguena, ubicada al municipi de l'Espluga Calba. L'oli s'elabora a la manera tradicional amb un sistema de premsat que garanteix la conservació de les seves propietats biològiques i organolèptiques.

→ olisdesplugacalba.com

05. Soldebre

L'oli d'oliva verge de la cooperativa Soldebre, a Tortosa, amb DOP Baix Ebre-Montsià, és un desplegament de matisos que concentren l'essència dels camps de Tarragona. Soldebre és una de les onze cooperatives productores inscrites al Consell Regulador i elabora olis d'oliva verge extra de la màxima qualitat, amb varietats morruda, sevillena i farga.

→ soldebre.es

06. Olis Sol

Aquesta empresa familiar, que funciona des del 1824, és un dels secrets més ben guardats de la localitat de Mont-roig del Camp, a la Costa Daurada, un municipi clau en la història del pintor Joan Miró. El seu oli d'oliva verge extra de varietat arbequina de la DOP Siurana té moltes qualitats, però sobretot –ens diuen des d'Olis Solé– la capacitat d'emocionar.

→ olissole.com

07. Mas La Canova dels Arcs

La DOP Fesols de Santa Pau agrupa petits productors d'aquest llegum emblemàtic. A les terres volcàniques de l'explotació

familiar Mas La Canova dels Arcs conreen, entre altres productes, uns fesols excepcionals. Lluís Suñer, el seu propietari, és també fundador i president de l'Associació de Cultivadors de Fesols de Santa Pau.

→ fesolsdesantapau.cat

08. Mafriseu

Aquesta petita companyia fundada l'any 1961 a la Seu d'Urgell, d'on surt una carn deliciosa amb IGP Vedella dels Pirineus, és l'única empresa ecològica que fa tot el procés de producció al mateix lloc. El seu pilar és el compromís amb el benestar animal i la sostenibilitat.

→ mafriseu.com

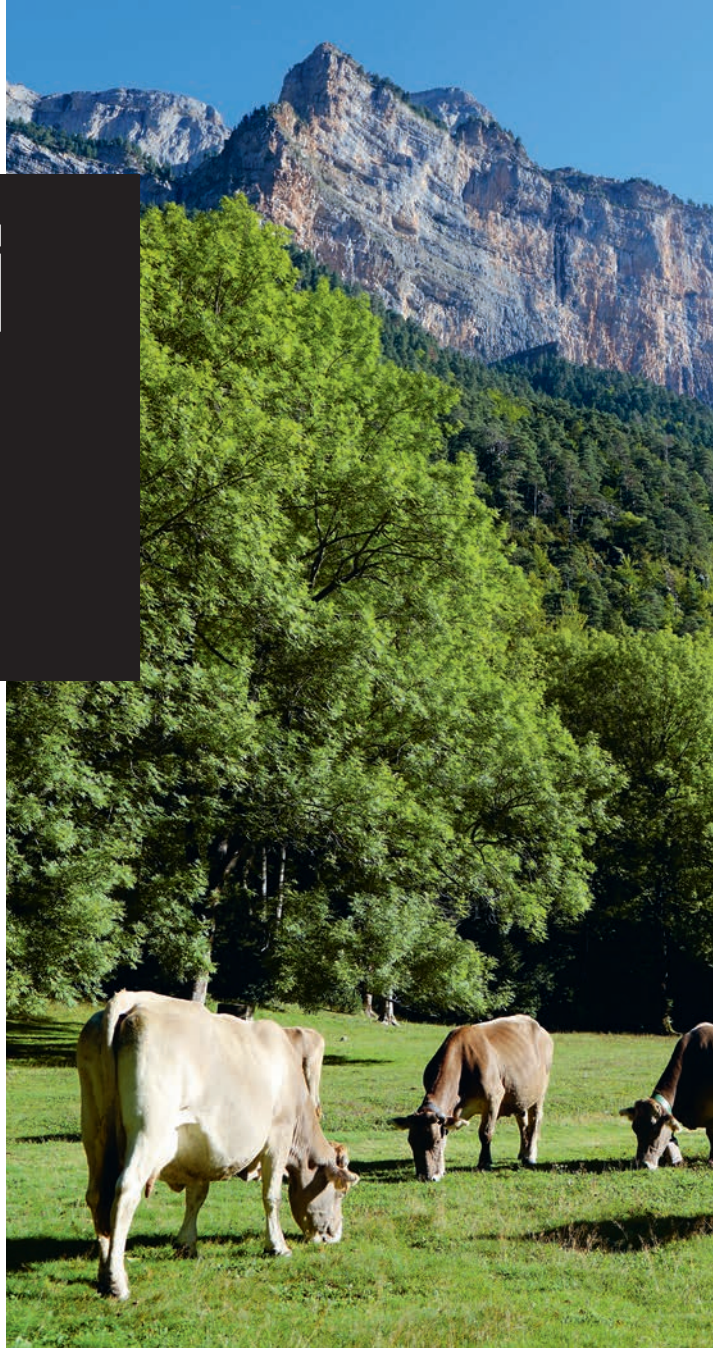
09. ActelGrup

A Corbins (Lleida), Gerard Pujol vetlla dia rere dia per produir les millors peres DOP Pera de Lleida des de dos fronts: com a productor i com a president del Consell Regulador de la DOP. La seva producció està adscrita a ActelGroup, una cooperativa de segon grau que té associades 109 cooperatives a diferents comunitats autònomes.

→ actelgrup.com

10. Ca Rosset

Ubicat entre Villalonga del Camp, la Selva del Camp i Alcover, Ca Rosset es dedica a produir els conreus típics de la zona: avellana, olivera, ametlla,





SHUTTERSTOCK

seus arrossos, la majoria sota la marca Montsià.

→ lacamara.es

12. Hortablanch

A la finca La Rasa, a Altafulla, hi trobareu diverses generacions de la família Blanch, que va començar a conrear calçots amb IGP Calçot de Valls en una zona on no eren gaire habituals arran del matrimoni entre Joan Blanch i la valenca Paquita Guasch. Ella va portar a Altafulla l'amor per aquesta hortalissa, que ha donat lloc a Hortablanch.

→ hortablanch.com

13. La Besàvia

Es dediquen a l'agricultura i la ramaderia des de temps immemorials i en l'actualitat són un dels principals productors de pollastres amb IGP Gall del Penedès, un portent de sabor. Si voleu conèixer de primera mà els secrets d'aquest pollastre de raça autòctona catalana podeu visitar la seva explotació.

→ gallslabesavia.com

14. Mantega Cadí

Produïda a la Cooperativa del Cadí, la DOP Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya es caracteritza per la seva textura ferma i consistent, però fàcilment untable, amb un gust pur i fresc amb tocs d'avellana. S'elabora amb llet de vaca procedent exclusivament de les granges que Cadí té a les seves ramaderies del Pirineu (Alt Urgell-Cerdanya).

→ cadi.es

15. Cooperativa Agrícola de Prades

Aquesta entitat fundada l'any 1946 va néixer amb l'objectiu de donar sortida a la producció agrícola amb una voluntat de servei i de defensa dels drets dels productors. Les seves patates de varietat Kennebec, amb IGP Patates de Prades, es poden trobar en bosses de dos quilos, patates xips i patates palla en pots.

→ cooperativaprades.cat

16. Copalca

Aquesta cooperativa d'Alcanar va arrencar l'any 1961, quan un grup de 116 socis va posar en marxa un molí d'oli. Dos anys més tard, la majoria de productors van canviar les oliveres per cítrics i així va

començar la trajectòria imparable de la cooperativa, que produeix clementines amb IGP Clementines de les Terres de l'Ebre.

→ copalca.com

17. Torrons Fèlix

A Torrons Fèlix són partidaris –i amb raó– de menjar torrons durant tot l'any. I més si són com els seus, de la IGP Torró d'Agramunt, un prodigi de sabor i aromes que parteix de les tècniques ancestrals i aposta per una elaboració artesanal. En l'actualitat, elabora molts tipus de torrons i en fa fins i tot de personalitzats.

→ web.torrnsfelix.com

18. Granja Torres

La història del pollastre IGP Pollastre de la Raça Prat està fortament vinculada a la Granja Torres. Fa més de 30 anys que Manel Torres va construir-la i va promoure la creació del Consell Regulador de la IGP Pollastre del Prat. Actualment és l'únic productor d'animals d'aquesta raça, que es caracteritza pel seu sabor intens i per una textura única.

→ granjatorres.com

19. Agrària del Vallès

La mongeta del ganxet és la reina de la cooperativa Agrària Vallès, i es comercialitza de diverses maneres: en sacs de tela que van de 500 a 25 grams i també en conserva, exclusivament amb aigua i sal marina. La cooperativa disposa d'agrobotigues a Sabadell, Vilanova del Vallès i les Franqueses del Vallès, on es

poden adquirir, a banda de la mongeta, altres productes.

→ agrariavalles.com

20. Casa Oms

La llonganissa és un dels embotits estrella de Casa Oms, una companyia especialitzada en l'elaboració d'embotits artesans oberta el 1942. Ubicada als Hostalets de Balenyà, a Osona, és una institució a la zona gràcies –amb permís de les seves botifarres– a una llonganissa amb IGP Llonganissa de Vic tendra i saborosa, reina per mèrits propis dels berenars a la comarca.

→ casaoms.com

21. Frutícola Empordà

Fa més de mig segle que Frutícola Empordà es dedica a produir les millors pomes amb IGP Poma de Girona. A Sant Pere Pescador, aquesta fruita deliciosa es conrea dins de l'espai d'influència del Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà. El resultat d'aquest idil·li amb la natura és una producció de 21.000 tones anuals en 400 hectàrees de superfície.

→ fruticolaemporda.com

22. Urgèlia

La Cooperativa del Cadí va néixer l'any 1915 amb la vocació de comercialitzar carn de boví. Per aquests girs fortuïts i meravellosos que de vegades té la vida, va acabar comercialitzant amb el nom d'Urgèlia l'únic formatge amb denominació d'origen protegida a Catalunya: la DOP Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya.

→ cadi.es



fruiters i vinya. A banda del segell DOP Avellana de Reus, Ca Rosset també té el distintiu de Producció Integrada, ja que aposta per un sistema de producció d'aliments de qualitat respectuós amb la salut humana i el medi ambient.

→ ca-rosset.com

11. Cambra Arrossera del Montsià

El Delta de l'Ebre abasta més de 32.000 hectàrees, de les quals 20.400 estan dedicades al cultiu de l'arròs i 14.000 al l'arròs amb DOP Delta. Fundada l'any 1927, la Cambra Arrossera del Montsià és una cooperativa que reuneix més de 2.500 socis dedicats a conrear i comercialitzar els

Escapades entre vinyes

La nostra és, també, terra de vins. I res millor que explorar-la per tastar el gust que té allà on neix. Us proposem fugir del soroll per brindar!



Raïm del Priorat



EL VI POT ser tant l'eix principal com l'excusa perfecta per recórrer Catalunya passejant entre vinyes i brindant per la vida, un autèntic plaer per a la ment i el paladar. Ens escapem al Priorat, l'Empordà i el Penedès. Acompanyeu-nos-hi!

Priorat, terra de vins i olis

Els vins del Priorat són potents, contundents, amb una forta personalitat, reflex d'una orografia que fa que el conreu de la vinya sigui complicat i la producció de vins reduïda. Un munt de cellers obren les portes als visitants oferint passejades, tastos, aperitius, tallers i tota mena d'activitats. Hi trobem propostes a mida, des dels tastos

de La Conreria o Els Cellers, a Scala Dei (on no podem deixar de visitar la Cartoixa), o els de Terra Dominicata, un luxós hotel de cinc estrelles que també organitza visites i tastos al propi celler. Celler Sabaté (al petit poble de Vilella Baixa) i el Mas Blanc Pinord (a Falset), creador del primer vi biodinàmic d'Espanya, també ofereixen visites i tastos.

A més, el Priorat compta amb uns olis excepcionals, els de la DOP Siurana, perfectes per acompanyar un pa rústic i un de negre amb caràcter. Una recomanació? Visiteu Priorat per passejar entre oliveres, tastar olis i acabar, si us queda energia, fent senderisme pel Parc Natural de la Serra de Montsant.

De l'Empordà al cel

Per visitar l'Empordà quasi que cal un Excel a les mans si voleu planificar bé la gran quantitat d'activitats que ofereix una comarca marcada pel mar i la tramuntana, amb una personalitat oberta al món que dona lloc a grans vins i a una gastronomia que any rere any enamora viatgers d'arreu del món.

Podeu començar el periple consultant l'agenda de La Gastronòmica, que organitza experiències vinculades amb l'art, la gastronomia i el vi que deixen empremta. D'altra banda, la Ruta del Vi DO Empordà us portarà a restaurants com Can Rafa o Compartir, entre d'altres, i a hotels com Mas del Joncar

Passegem entre les vinyes del Priorat, de l'Empordà i del Penedès



Pals

Vinyes del Penedès

FOTOS: SHUTTERSTOCK

(a Sant Pere Pescador) o Hotel Peralada Wine Spa & Golf, on podeu fins i tot fer vinoteràpia! Si us acosteis a Fontclara, un dels pobles de l'anomenada Milla d'Or de l'Empordà (amb Palau-Sator, Ullastret, Pals i Peratallada), no deixeu de visitar la Finca Zanotelli i descobriu, de la mà de la xef Iolanda Bustos, els secrets de l'oli d'oliva verge extra ecològic Fontclara, amb varietats arbequina i argudell.

Penedès, mar i muntanya

La varietat paisatgística i cultural del Penedès fa d'aquesta comarca propera a Barcelona un lloc que mai no ens cansem de visitar. Arribar al Penedès significa, posem per cas, començar el

día fent una visita a la bodega Família Torres i acabar amb un dinar al seu restaurant El Celleret, un establiment ubicat a peu de vinyes, elegant i acollidor, on es pot gaudir d'una cuina mediterrània d'autor. També podeu visitar cellers com ara Agustí Torelló Mata, Albet i Noya (hi podeu fer un dinar magnífic entre vinyes mentre descobriu varietats recuperades i vins experimentals) o Mas Rodó (guanyadora d'un premi FAD d'arquitectura).

Si esteu tan a gust que, en acabar la jornada, voleu dormir entre vinyes, res millor que pernoctar a Masia Can Canyes & Spa o als allotjaments rurals de Celler Can Marlés.

Vins amb DO

Catalunya és terra de grans vins. Les seves dotze Denominacions d'Origen són l'excusa perfecta per descobrir el territori entre copes.

ubicat als peus de Montserrat.

→ dopladebages.com

DO Priorat

Aquest vins poderosos i amb personalitat són prestigiosos arreu. La comarca disposa d'una xarxa ben organitzada de cellers, botigues i wine bars.

→ doqpriorat.org

DO Tarragona

Al voltant d'una trentena de cellers formen aquesta DO que es caracteritza per uns vins suaus, frescos i típicament mediterranis.

→ dotarragona.cat

DO Terra Alta

És una de les set DO històriques de Catalunya, on es conrea el 33% de la garnatxa blanca mundial.

→ doterraalta.com

DO Penedès

És la zona amb més història i tradició vinícola de Catalunya. Els blancs, amb la xarel·lo, i els negres, amb la garnatxa, són reconeguts arreu.

→ dopenedes.ca

DO Montsant

Aquesta DO establerta l'any 2002 s'escampa per setze municipis, la majoria del Priorat i uns quants de la Ribera d'Ebre.

→ domontsant.com

DO Empordà

Marcats per la tramuntana, tenen la personalitat del paisatge que els envolta, amb la garnatxa i la carinyena com a protagonistes.

→ doemporda.cat

DO Alella

És la DO més petita i una de les més antigues, coneguda pels seus vins blancs elaborats amb pansa blanca. No us perdeu la Ruta del Vi DO Alella.

→ doalella.com

DO Catalunya

S'estén per les zones on tradicionalment s'havia conreat la vinya, incorporant-ne algunes que quedaven excloses de les DO.

→ docat.cat

DO Cava

És la DO espanyola que més exporta, amb més de 370 cellers presents en més de 100 països.

→ cava.wine/ca

DO Conca de Barberà

La varietat trepat és la protagonista d'aquests vins. No deixeu de visitar les Catedrals del Vi, unes cooperatives modernistes amb molta història.

→ doconcadebarbera.com

DO Costers del Segre

Aquesta DO de la província de Lleida abasta sis subzones i, per tant, una gran quantitat de territori, del Pla de Lleida als Pirineus.

→ costersdelsegre.es

DO Pla de Bages

Varietats autòctones com la picapoll donen identitat a un territori vinícola petit,

Som origen, som qualitat.



Productes reconeguts
amb la màxima certificació
de qualitat que concedeix
la UE a un aliment.



AMB EL SUPORT DE:



Generalitat
de Catalunya



aliments
d'origen

DOP · IGP
Federació Catalana

www.alimentsdorigen.cat