

Time Out

MADRID

La cultura de Madrid no se rinde ante nada, y nosotros tampoco. Volvemos al papel para celebrar que vivimos en la mejor capital del mundo

#30
OCTUBRE 2020

2,90€

TE LA REGALAMOS
GRACIAS A NUESTROS
ANUNCIANTES

LA LA LOVE YOU

Brindamos con el grupo madrileño en el WXYZ Bar del hotel Aloft por el éxito de su 'fin del mundo'



¡POR LA CIUDAD!

ESP/ACIO

“PARA CAMBIAR ALGO,
CONSTRUYE UN NUEVO
MODELO QUE CONVIERTA
AL ANTERIOR
EN OBSOLETO”

Fuller

Exposición
Curiosidad radical.
En la órbita
de Buckminster Fuller

16 septiembre 2020 - 14 marzo 2021

Espacio Fundación Telefónica
C/ Fuencarral 3, Madrid
Entrada gratuita bajo reserva
previa en la web
espacio.fundaciontelefonica.com
#CuriosidadRadical
#RetoEducativoFuller
Escucha el podcast El Mito de Fuller



Telefónica
FUNDACIÓN

Sumario

Octubre 2020

Reserva mesa

Las aperturas gastronómicas más apetecibles del otoño

PÁGINA 30



Viggo Mortensen

El actor nos habla de su estreno como cineasta en 'Falling', una película íntima y muy personal

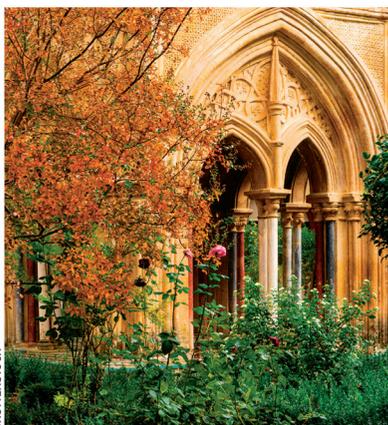
PÁGINA 24



Olor a lluvia

Nos refugiamos del incipiente frío y las precipitaciones en los rincones otoñales con más encanto de España

PÁGINA 40



↓ SECCIONES

06. En la ciudad **16.** Reportaje **22.** Entrevista **24.** Cultura
30. Comer y beber **36.** Cosas que hacer **40.** Viajes **44.** Time In

@timeoutmadrid facebook.com/timeoutmadrid @TimeOutMAD tiktok.com/@timeoutmadrid

Hola, Madrid

Marta Bac
Directora



Hace más de seis meses que no escribía estas líneas para papel, y la satisfacción de volver a hacerlo compensa todo el esfuerzo que hemos invertido en conseguir que la revista impresa regrese de nuevo a su lugar natural, a las calles, bares, restaurantes, cines y teatros de Madrid. Ha sido un largo periodo de incertidumbre para todos, pero también nos ha servido para reinventarnos y afrontar con energías renovadas esta nueva etapa.

Este proceso de adaptación nos llevó incluso a cambiar nuestra marca a Time In, tras más de medio siglo intacta, para seguir inspirándonos desde casa tanto a través de nuestra Time In Pocket interactiva, como con propuestas para hacer sin salir a la calle durante el confinamiento, con tanto éxito –batimos nuestro propio récord de lectores y de seguidores en todas nuestras redes sociales, incluido TikTok– que hemos decidido incorporar una selección de planes caseros en la revista. Una revista que mantiene nuestra esencia, seguir siendo el alma de la ciudad, con contenidos de calidad seleccionados por periodistas expertos, pero que a la vez se adapta a estos tiempos, con un diseño más fresco, una mayor apuesta por la música, el cine, el arte y el teatro y con nuevas secciones que sirvan de apoyo a artistas, comerciantes y hosteleros en esta etapa tan complicada que estamos viviendo. Porque nuestro compromiso también es con ellos, queremos volver a pedir una caña en nuestro bar favorito, sentarnos en la butaca de un teatro y llenar la nevera gracias a los mercados de la ciudad, con todas las medidas de seguridad pertinentes. Un apoyo que, por otro lado, nosotros también hemos recibido, y seguimos recibiendo, tanto por vosotros como por parte de los anunciantes, que igualmente están sufriendo las consecuencias de esta crisis.

Volver a la azotea de un hotel para la sesión de fotos con La La Love You o salir a descubrir las últimas aperturas gastronómicas más interesantes para el otoño, nos ha servido también para respirar de nuevo el ambiente de la ciudad. Calidez, optimismo, solidaridad... Madrid sigue siendo esa ciudad que no se rinde ante nada, y nosotros tampoco. Por eso vuelven a abrir nuestros Time Out Markets de todo el mundo (Lisboa, Boston, Chicago, Nueva York y Montreal), por eso seguimos apostando por el papel, y por eso continuaremos defendiendo el ocio, la gastronomía y la cultura, y a sus creadores, como lo hemos hecho hasta ahora.



TimeOut

MADRID

Consejero Ejecutivo
Eduard Voltas
Directora General de Negocio
Mabel Mas
Directora General de Finanzas
Judith Sans
City Manager
Nacho Alonso
Directora
Marta Bac
Directora de Arte
Judith Rial
Redacción
Gorka Elorrieta
Noelia Santos
Publicidad
Elena Alarcón
Verónica Dávila
Laura Latorre
Marketing
Judith Gutiérrez
Director de Operaciones Digitales
Álex Martínez
Directora de Soluciones Creativas y RRRP
Carlota Falcó
Directora Comercial y Ecommerce
Aroa Cervantes
Social Media Manager
Alba Abelló
Redes sociales
Sabina Matesanz
Diseño Publicitario
Marina Quer
Coordinadora de Branded Content
Begoña García Carteron
Responsable de Programática y AdOps Digitales
Henar Pérez
CRM Especialista TOS
Quim Almansa
Adjunta a la Dirección General de Negocio
Vanessa González
Finanzas y Administración
Guillem Catena
Eduard Poch
Marta Tapia

Edita
Time Out Spain Media S.L.
es una sociedad de
Time Out Group.
CEO Time Out Group PLC
Julio Bruno

Todos los derechos reservados. Esta revista no puede ser reproducida ni total ni parcialmente sin consentimiento del propietario. Tampoco puede ser transmitida por ningún medio o método, ya sea electrónico, mecánico o de otro tipo. La revista no se identifica necesariamente con las opiniones expresadas por sus colaboradores.

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

Barcelona
Plaça Reial, 18, Primera Planta
08002 Barcelona
93 310 73 43
redaccio.cat@timeout.com

Impresión Rotocobrihi
Distribución Grupo CRIT
Depósito legal 564.2015
ISSN 2385-5606
Time Out Digital ISSN 2462-3385

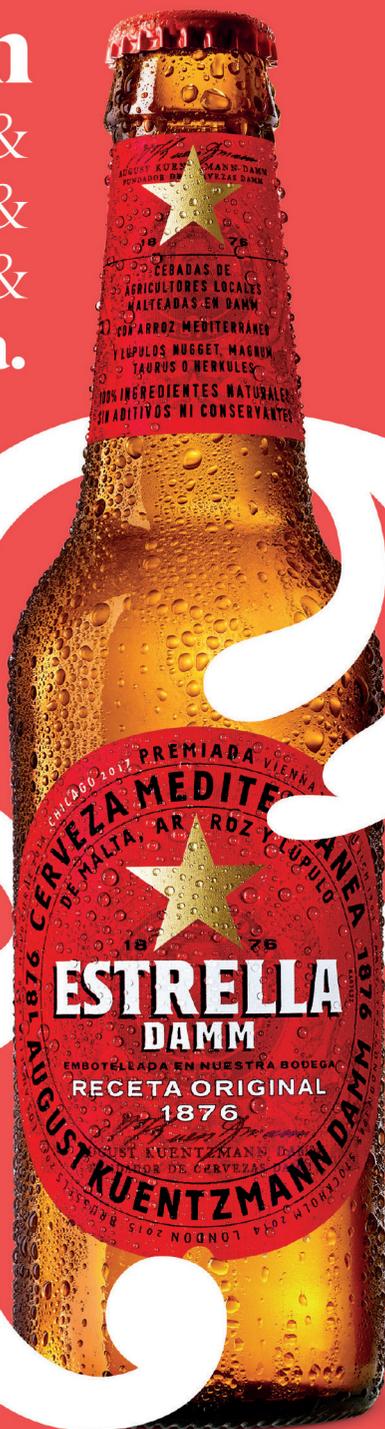
Ejemplar gratuito, prohibida la venta.

Foto de portada: Alfredo Arias.
Ayudante: Andrés Abellá

Difusión controlada por: 
Imprimimos en papel reciclado y reutilizamos con materiales 100% biodegradables 

Domingos Estrella Damm

Música &
gastronomía &
aperitivo &
Platea.



Disfrútalos
cada
domingo
a partir
de las 14:15

En la ciudad

Por Marta Bac, Gorka Elorrieta y Noelia Santos
timeout.es/madrid/es



ALFREDO ARIAS

La música en vivo es segura

Las salas de conciertos son unas de las grandes damnificadas por la pandemia. Su supervivencia (y futura reapertura) resulta de vital importancia para mantener el tejido cultural de la ciudad

POR MUCHO QUE se lancen campañas que demonizan las salas de conciertos, y a pesar de algunos irresponsables, los datos hablan por sí solos: la mayor parte continúan cerradas desde marzo, por lo que nadie ha podido contagiarse en dichos espacios.

“Hay que medir mucho los mensajes que se dan porque es totalmente injusto. Los rebrotes en horario nocturno tienen un origen que nada tiene que ver con nosotros”, denuncia Javier Olmedo, gerente de La Noche en Vivo. Ante este panorama, dominado por la incertidumbre, no están por la labor de tirar la toalla. Todo lo contrario. “Dentro de la desesperación, los propietarios están demostrando muchísima fuerza. No hay

intención de cerrar, sino de continuar. Es más necesario que nunca un plan de rescate que va más allá de lo económico. Siempre que no vayan a peor las cifras de contagio, la mayoría de las salas van a intentar abrir en octubre. Lo importante es que el público no tenga miedo: siguiendo las medidas sanitarias, la cultura es cien por cien segura”, apostilla Olmedo.

Prueba de ello la encontramos en la sala Moby Dick, una de las pocas que, junto a Gruta 77 o RockVille, no ha cesado de programar desde mediados de mayo. “No solamente les proponemos a los artistas que hagan más de un pase para que nadie se quede fuera, sino que les ofrecemos un formato híbrido de *streaming* y concierto al uso para

complementar sus ingresos”, explica Hugo García, su responsable de comunicación, sobre la exitosa iniciativa que arrancaron con Los Punsetes. El público no tiene nada que temer: más allá de reducir el aforo de 300 a 110 personas, el uso obligatorio de la mascarilla y tener un asiento asignado a modo de café-teatro, diversos camareros se encargan de acercarles las bebidas a la mesa. “Al fin y al cabo, somos unos románticos porque lo que nos mueve es el espíritu de fomentar la cultura y la música. Apelo a ese espíritu para que no desaparezca la música en directo. Se lo debemos a todas las generaciones que han acudido a nuestros locales”, añade García. ■ Sergio del Amo

Música

Gerónimo Giménez / Manuel de Falla

Libreto

Alberto Conejero, basado en el libreto original de Julián Romea / Carlos Fernández Shaw

Granada:

La Tempranica / La Vida Breve

del

1 al **18** de octubre

de 2020

Dirección musical

**Miguel Ángel
Gómez-Martínez**

Dirección de escena

y escenografía de La Vida Breve

Giancarlo del Monaco

Orquesta de la Comunidad de Madrid
Coro Titular del Teatro de la Zarzuela

Nueva producción del Teatro de la Zarzuela /
Producción del Palau de les Arts
Reina Sofía de Valencia (2010)

entradas ya a la venta

de 5 a 44 euros

venta telefónica
902 22 49 49

venta por internet
entradasinaem.es



Teatro de la Zarzuela

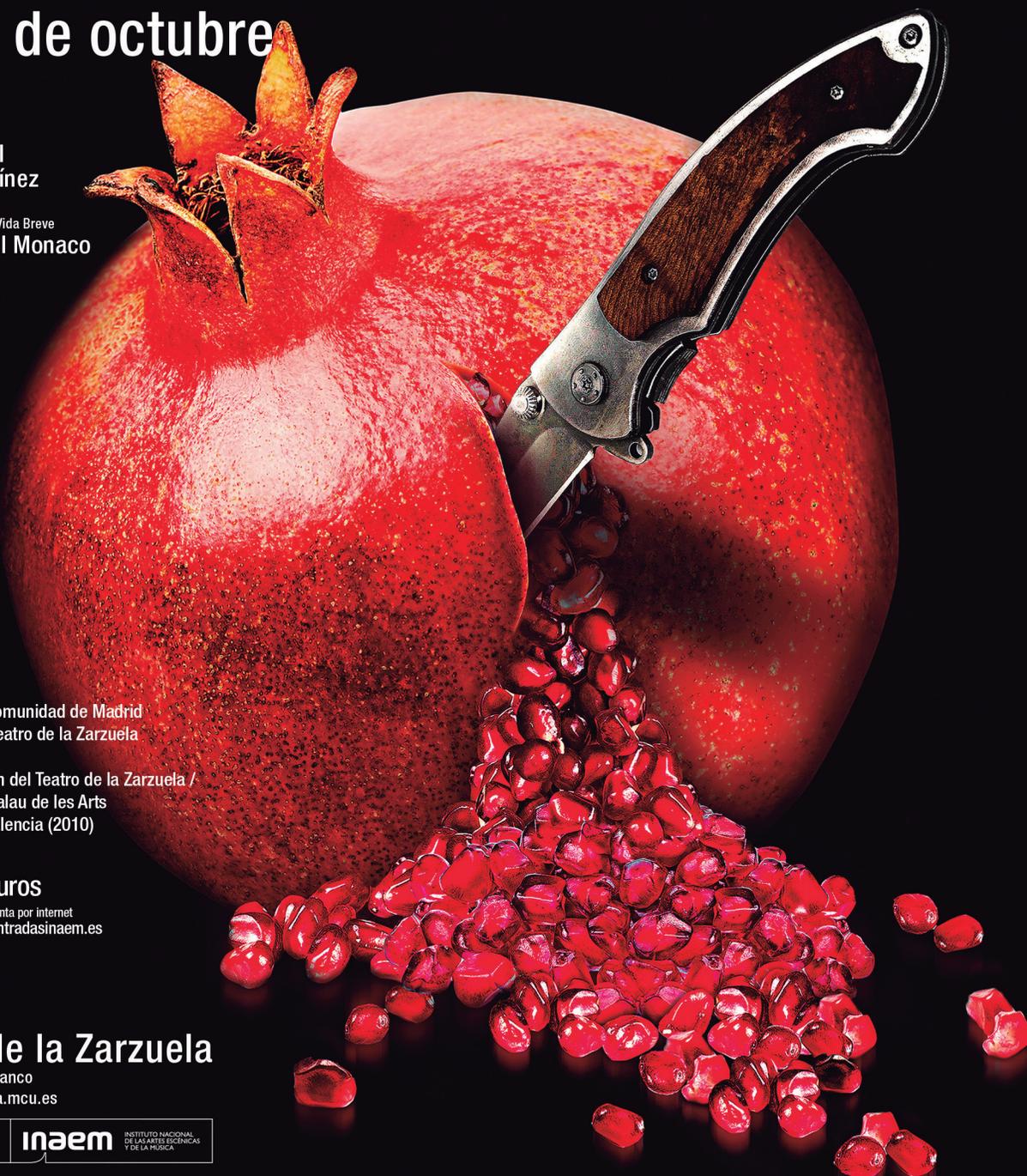
Director: Daniel Bianco

teatrodela Zarzuela.mcu.es



inaem

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS ARTES ESCÉNICAS
Y DE LA MÚSICA



NOS INSPIRA



ALFREDO ARIAS

“Este es el momento de lo seminuevo”

Teresa Castañedo es fundadora de la red de tiendas Vintalogy y del Mercado de Motores

TERAPIA VINTAGE ES una de las últimas aperturas en el barrio de Salamanca y, curiosamente, de las primeras en apostar por ropa de firmas de lujo de segunda mano (Chanel, Gucci, Carolina Herrera, Hermés, Prada, Versace, Balmain...) en plena Milla de Oro de Madrid. Y eso solo puede significar una cosa: algo debe estar cambiando en la percepción que tenemos de la moda.

¿Qué es Terapia Vintage?

Surge en Vintalogy Atocha como una sección de ropa nueva o seminueva de marcas de lujo. Al haber cerrado esa tienda, esta división se quedaba sin representación física y decidimos buscar un local solo para las prendas lujo. Y hemos tenido suerte, si es que alguien ha tenido suerte en algo con la pandemia, porque el barrio de Salamanca encaja mejor con el concepto que Atocha.

¿Dónde localizas las prendas?

Todo es ropa que nos venden personas particulares. Ahora mismo contamos con una red de más de 300 proveedores y todo lo que hay aquí es de personas concretas, con nombre y apellidos, que nos traen su ropa para que nosotros la vendamos.

¿Cómo hacéis la selección?

Esta ropa está muy seleccionada por nosotros. Nuestro trabajo es elegir entre todas las prendas y calzados que nos traen, decir esto sí, esto no, y tasarlo de una manera bastante científica antes de ponerlo a la venta, siempre a menos de la mitad de precio que marcaba la prenda nueva.

¿Qué lleva a la gente a deshacerse de ellas?

Vienen a nosotros porque quiere deshacerse de su ropa de una manera elegante y

honrada, incluso para la prenda. Se desprende de ella porque ya no se la pone, o porque quiere renovar o simplemente porque ya no tiene espacio en su casa. No vienen a ganar dinero sino a vaciar armarios. Y así nos encontramos con joyas como este Manuel Piña, una de las piezas más exclusivas que tenemos. Es muy difícil encontrar un vestido suyo en tan buen estado fuera del Museo del Traje.

¿Se puede decir que este es un buen momento para la moda de segunda mano?

Ala gente le ha dejado de importar si la ropa está usada o no. Este es el momento de lo seminuevo; yo creo que ya estaba siendo su momento y seguirá siéndolo. Aunque en realidad no es momento de nada más que de que encuentren una vacuna. ■ *Noelia Santos*
→ Terapia Vintage (Lagasca, 54).

HAY ALGUNOS VÍNCULOS IMPOSIBLES DE ROMPER.

N O R M A L
P E O P L E

TODOS LOS EPISODIOS
YA DISPONIBLES | STARZPLAY

LOVE LOCAL

Puerta del Ángel

Te contamos por qué a este barrio al otro lado de la M-30 se le conoce como el 'Brooklyn madrileño'

EN TODA GRAN CIUDAD existen zonas que, pese a no estar ubicadas en pleno centro, acaban convirtiéndose en lugares de referencia por su proximidad a éste, su autenticidad y su encanto. Puerta del Ángel es uno de esos barrios. La zona vive un momento especial: infinidad de nuevos vecinos llegan para compartir vida y espacios con los de siempre. Comercios rabiosamente modernos abren junto a los que llevan décadas funcionando. Y así, cuando uno pasea por sus calles, se percibe que ese equilibrio entre lo viejo y lo nuevo, todavía es posible. Si a todo ello se le suma el esplendor que le ha dado Madrid Río, el resultado es una zona que brilla con luz propia. Por algo lo llaman el 'Brooklyn madrileño'.

"Brooklyn y Puerta del Ángel no tienen comparación. ¡Quién lo llame así no ha estado en ninguno de los dos!", bromea José Luis Corral, *beersomeli* y responsable de Forbeer Planet, puesto de cerveza artesana del mercado de Tirso de Molina. "Como barrio, es una mezcla muy equilibrada y curiosa entre un vecindario tradicional –ciudadanos de origen latino y chino incluidos–, con nuevas generaciones de jóvenes. Aquí tiene cabida el botellín de Mahou y la pinta de New England IPA, el restaurante asiático y el puesto de mollejas", asegura.

"Cuando buscaba piso, quería que me gustara, que fuera barato y que estuviera cerca del centro. Y todo ello sólo lo encontré en Puerta del Ángel", cuenta Graciela García, diseñadora gráfica que conoció el barrio a raíz del movimiento Bruclín, que durante años ha llenado la zona de propuestas artísticas y culturales. Hoy, Graciela es una vecina más. "Además, tengo la sensación de que el barrio está muy unido, con redes vecinales muy activas", explica. ■ *Dani Cabezas*

ALFREDO ARIAS



El epicentro

Inaugurado en 1932 como mercado de abastos, hoy es un bullicioso lugar de encuentro entre vecinos y turistas. Entre sus puestos encontrarás, además de pescado o fruta, vermouths, paellas gourmet y cerveza artesana.

→ Mercado de Tirso de Molina. Doña Urraca, 5.



Alimento también para la mente

No todo es comer y beber. Los amantes de los libros tienen aquí un referente de la zona. No sólo por su cuidada selección literaria, sino también por organizar con frecuencia eventos culturales. → Librería Velázquez, 8. Pº de Extremadura, 62.



Sabores veganos

Un lugar de peregrinaje para los amantes de la comida vegana y vegetariana, pero también un local en el que disfrutar de pequeñas exposiciones e incluso alguna actuación musical en pequeño formato. Probad sus croquetas.

→ El triángulo de las verduras. Antillón, 1.



ALFREDO ARIAS

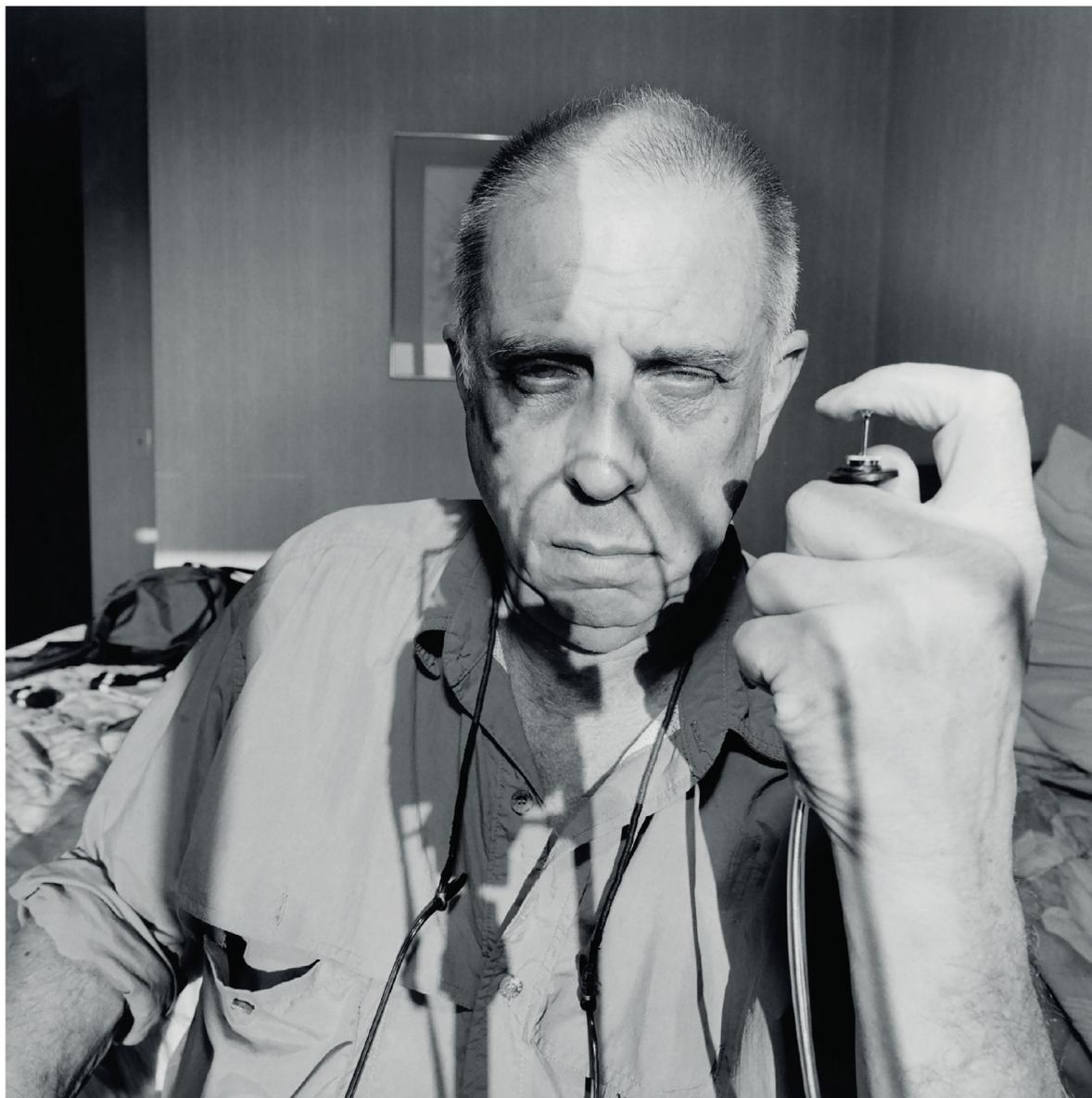
¡Otra ronda!

Si estás en Puerta del Ángel, no digas "ir de cañas", di "ir a La Esquina de Eusebio". Este mesón se ha convertido en un emblema del barrio, en parte por las abundantes tapas que acompañan cada consumición, y que se reemplazan por otras en un abrir y cerrar de ojos. → La Esquina de Eusebio. Caramuel, 16.

SABÍAS QUE

Hogar de Goya

Puerta del Ángel fue muy castigado por la Guerra Civil. Muchos de sus edificios fueron destruidos y los vecinos huyeron. A su regreso se afanaron en reconstruirlo con esmero y más casas. Nada quedaba ya del paisaje conocido como La Quinta del Sordo, hogar de Francisco De Goya durante el siglo XIX.



Lee Friedlander, Oregón, 1997
Cortesía del artista y de Fraenkel Gallery, San Francisco
© Lee Friedlander. Cortesía de Fraenkel Gallery, San Francisco

Lee 1.10.20 – 10.1.21 Friedlander

Sala Fundación MAPFRE
Paseo de Recoletos, 23. 28004 MADRID
Reserva ya tus entradas en www.fundacionmapfre.org

**Fundación
MAPFRE**

ANATOMÍA Spaghetti Cacio e Pepe con codorniz y su jugo DE UN PLATO

El bocado que comprime el recién estrenado proyecto de los responsables de Lakasa

“**OBVIAMENTE SE IRÁ** perfilando pero creo que, quizás porque el tiempo de confinamiento nos ha ayudado a estudiar los detalles a conciencia (y que llevo en esto treinta años), hemos lanzado una apuesta muy seria de arranque. Hubo gente que en las primeras tres semanas repitió cuatro veces.

Tuvimos centenares de peticiones de reserva cuando aún no habíamos enseñado la carta ni sus precios. Estábamos alucinados. Para los jueves y viernes noche no hay mesas hasta finales de octubre”, repasa César Martín. Y, ojo, tienen terraza. ■ *Gorka Elorrieta*
→ Fokacha. Pl. Descubridor Diego de Ordás, 3. 26,50€.

La pasta

“Es fresca. Compramos una máquina extraordinaria. Así que siempre la elaboramos nosotros a partir de harina italiana 00. Tras la cocción, los spaghetti se terminan de hacer en la salsa.”

La salsa

“Salteamos la pimienta recién machacada y le añadimos el fondo de la codorniz y la mezcla de quesos. Se liga hasta alcanzar una textura ligeramente cremosa.”

La codorniz

“Marcamos la pechuga a la plancha, fileteamos y la añadimos en el último momento para que no se pase. Los muslitos los confitamos al vacío para después deshuesarlos.”

El queso

“La receta tradicional lleva solamente pecorino, pero con nuestra versión el resultado quedaba muy salado. Decidimos combinarlo con una parte de parmesano.”

LA ARMONÍA PERFECTA

El vino Liguria di Levante Telemaco 2011. Recuerda a los grandes blancos de Borgoña. Untuosidad y complejidad. Toques minerales y florales.

PLACE TO BE

Estrena aquí el otoño ¡y que no te lo cuenten!



JEROME GALLAND

↑ Bel Mondo

Sus dimensiones e interiorismo dejan boquiabierto, momento ideal para pedir una pizza.
→ Velázquez, 39. M: Velázquez.



↑ The Avocado Show

La otra segunda ola, la del aguacate, desemboca a golpe de llamativos y precisos emplatados.
→ Colmenares, 13. M: Chueca.



↑ Mo de Movimiento

Sobre una férrea e integral apuesta por la sostenibilidad cocinan tan sencillo como gustoso.
→ Espronceda, 34. M: G. Marañón.

D O N D E L A S E S T R E L L A S
S E U N E N
C O N L A T I E R R A .



RIBERA DEL DUERO

www.torres.es

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

Todo está conectado. A casi mil metros sobre el nivel del mar, una profunda conexión entre el cielo y la tierra da vida a Celeste Crianza. Es un lugar único donde las estrellas resplandecen, iluminan la noche y alumbran nuestros viñedos.



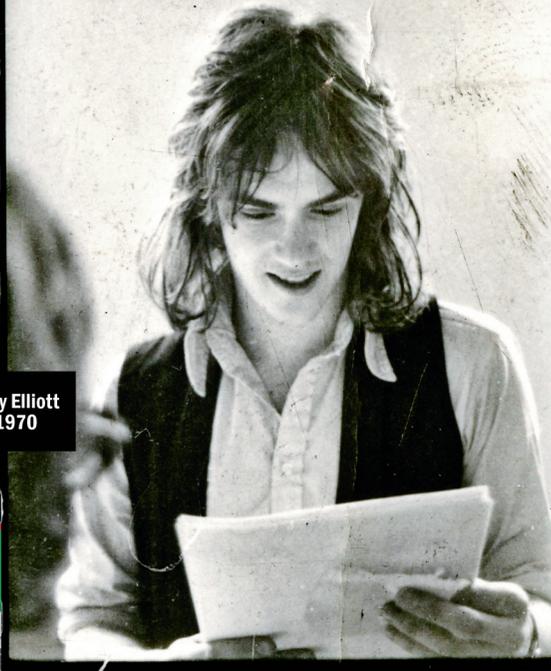


NUEVA YORK Comer dentro de una burbuja

Los restaurantes están haciendo todo lo posible para estirar la temporada de cenas al aire libre. El Café du Soleil del Upper West Side acaba de instalar carpas geodésicas con una capacidad de dos a seis comensales. El invento utiliza su revestimiento como protección frente a las temperaturas más frías, la lluvia y el viento. "Ha sido una situación difícil. Es necesario que nos reinventemos", dice su responsable, en referencia a las restricciones de aforo vigentes que afectan al interior de los restaurantes de Nueva York. ■ *Bao Ong*

EL MUNDO SEGÚN TIME OUT

Las mejores historias de
este mes de nuestros editores
de todo el mundo

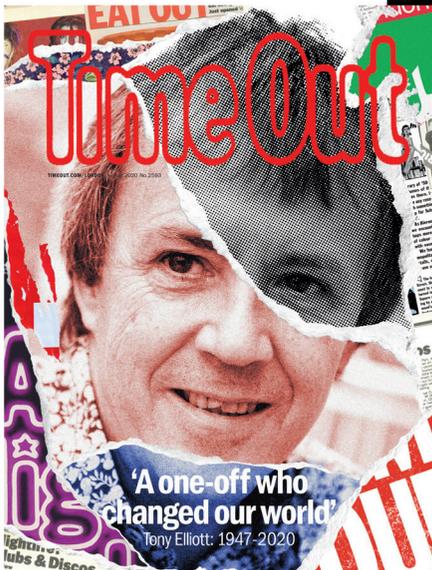


Tony Elliott
en 1970

TOKIO Cine en la azotea de un rascacielos de Shibuya

Desde su inauguración el año pasado, la plataforma Shibuya Sky se ha transformado en una de las principales atracciones del centro de Tokio. A principios de verano crearon en el rascacielos un impresionante bar a 230 metros de altura que permanecerá abierto todo el mes de octubre. La fama del espacio ha crecido con proyecciones de cine al aire libre con una vista de la ciudad 360 grados que deja boquiabierto. Sesiones no aptas si padecéis vértigo.

■ *Kaila Imada*



FOTOGRAFÍA: LINDA NYLIND / GUARDIAN / EYEWINE COLLAGE: BRYAN MAYES

Adiós al alma de Time Out

LONDRES

Tony Elliott era Londres. Llegó cuando era un bebé y su vida estuvo inexorablemente unida a la ciudad. Cuando aún era estudiante, conectó con la escena contracultural de los años sesenta, y desde allí fundó la revista Time Out cuando tenía 21 años. La dirigió con éxito a lo largo de cuatro décadas, que reflejaron el impacto de un enorme cambio social. Fue el mentor de toda una generación de editores de revistas independientes que lucharon por los derechos de las minorías y por la conservación del patrimonio local, además de ejercer de defensor infatigable de las artes y la cultura. ■

Colvin

— Hay que ser muy planta para ser una Colvin



Síguenos en [@colvinjungle.es](https://www.colvinjungle.es)

Si no tienes una jungla montada en tu casa es porque no quieres. Conecta con la naturaleza con nuestras plantas y descubre todas sus texturas y colores. Don't panic, ya que incluyen los consejos de nuestra experta para cuidarlas y garantía de 30 días.

—
Elige tu planta y llévate una maceta gratis

Entra en [colvin.es](https://www.colvin.es) y utiliza el código **COLVINJUNGLE***

* Puedes utilizar este código una sola vez y no es acumulable a otras promociones o suscripciones. Por cierto, es válido hasta el 31 de octubre de 2020.

14 RAZONES PARA QUERER, AÚN MÁS A MADRID

Nos sobran los motivos para amar la ciudad en la que vivimos, pero repasamos los últimos en sumarse a la lista

Por **Marta Bac**, **Gorka Elorrieta** y **Noelia Santos**



1

Por su natural desvergüenza

No aparecerá en nuestro refranero popular, pero estaba cantado. Tras el rotundo éxito de los pollofres (tuvieron incluso una versión helada), que llegara la interpretación femenina era cuestión de tiempo. En verano Pedro Buerbaum abrió un segundo local donde estos sexualizados gofres se rellenan de varios sabores y se maquillan con distintos toppings.

→ La Coñería. Pl. Chueca, 5. M: Chueca.



La Coñería

2

Por rejuvenecer sus mercados de barrio

Durante el estado de alarma no solo siguieron al pie del cañón sino que rejuvenecieron su clientela. Y el Ayuntamiento quiere premiarlo: además de subvencionar su digitalización –“la idea es que todos los puestos tengan venta *online*”–, incluirá los 45 mercados municipales en la web Madrid Capital de Moda.

→ mercado47.com



El Hombre Pez

4

Por abrazar toda fusión

Nada puede con esta corriente culinaria. Y todos encantados. El Hombre Pez propone unir Cantabria con la India, servir un pastel de cabracho con mahonesa de curry y unas sardinas de Santoña en naan de mantequilla, mientras Fayer descubre y abriga los nexos gastronómicos entre las comunidades argentina y judía.

→ El Hombre Pez. Velázquez, 102. Fayer. Orfila, 7.



Ikono

3

Por ser cada día más instagramable

Una piscina de bolas azules, una sala de espejos infinitos, una habitación de burbujas color rosa y hasta alguna con neones luminiscentes. Si sois adictos a subir fotos a redes sociales, mejor no perdáis de vista este nuevo espacio de arte experiencial, porque es lo que todo perfil de Instagram necesita.

→ Ikono. Sánchez Bustillo, 7. M: Estación del Arte.

5

Por su solidaridad

Esta crisis sanitaria sí ha sacado lo mejor de algunas personas. Tras las desparas solidarias, que tantas bocas llenaron durante el confinamiento gracias a voluntarios, llega el momento de iniciativas como #PorMadrid2020.

→ cutt.ly/porMadrid2020

Reportaje

5

Por ser una ciudad de grandes lujos

La expectación que ha creado el primer hotel Four Seasons en Madrid solo es comparable al nivel de sus instalaciones (una noche en la suite real cuesta más de 2.000 euros) y a la historia de los edificios que ocupa: el complejo Canalejas, que está a punto de ver (por fin) la luz.

→ **Four Seasons Hotel Madrid.**
Sevilla, 3. M: Sevilla.



Four Seasons Hotel



Museo de las Ilusiones

7

Por crear ilusiones

Y es que en este lugar nada es lo que parece. Habitaciones del revés, cuartos que simulan encoger al mirarlos, pasillos que se alargan hasta el infinito, salas en las que no hay gravedad (o quizá sí)... Un sinfín de ilusiones ópticas, que resultan auténticos rompecabezas para la vista, aguardan en el interior de este espacio tan enigmático que acaba de abrir.

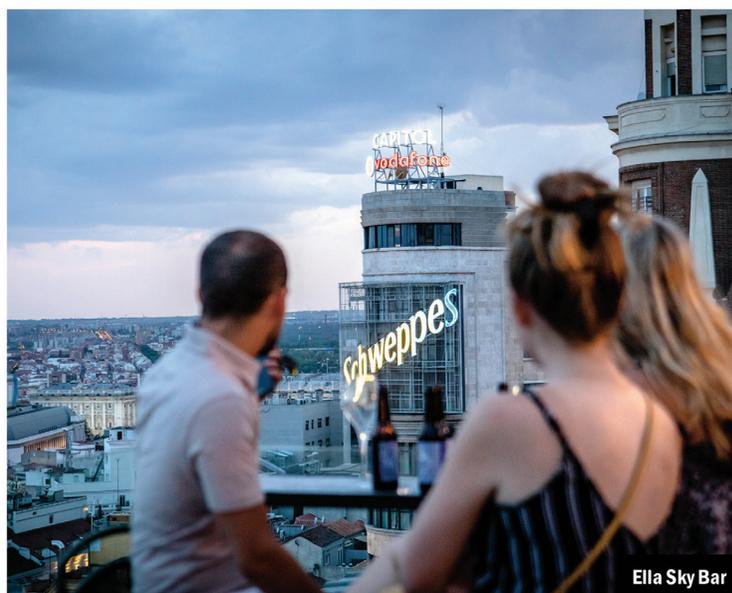
→ **Museo de las Ilusiones. Doctor Cortezo, 8. M: Tirso de Molina.**

6

Por otro nuevo atardecer

Es imposible asomarse a su azotea y no recordar aquella secuencia de *El día de la bestia*. O simplemente sacar el móvil, escoger filtro y subir la foto a Instagram. Gestos casi automáticos, según cada generación, mientras se apura el cóctel y cae el día.

→ **Ella Sky Bar. Gran Vía, 42.**
M: Callao.



Ella Sky Bar



SHUTTERSTOCK

Puerta del Sol

8

Por dar la razón al peatón

La apuesta por la movilidad sostenible va en aumento: además de ampliar la oferta de BiciMad, con más estaciones fuera de la M-30, y hasta bicicletas sin parada fija, la expulsión de los coches del centro es cada día más real. Las obras de peatonalización de la histórica Puerta del Sol hoy son su máximo estandarte, y parece que no será el único...

→ [Puerta del Sol. M: Sol.](#)

9

Por su constante compromiso ético

Antonio, Kike, Joaquín y Martino son la cara opuesta a los cuatro jinetes del Apocalipsis. No van a caballo, como otros, ni en moto ni en coche eléctrico pero su pedaleo es tan firme como su ideario. Equilibran la mensajería con el reparto de comida a domicilio desde un espíritu cooperativo y enfocados en el comercio local.

→ [La Pájara. lapajaraenbici.com](#)



10

Por la defensa y conservación de su patrimonio histórico

No siempre ha sido así, por eso es de agradecer que en los últimos años consistorios de todos los colores políticos hayan apostado por la restauración de espacios tan icónicos como el Beti-Jai, un frontón de pelota vasca único en Madrid con más de un siglo de historia y declarado Bien de Interés Cultural que ahora se puede visitar de forma gratuita tras su rehabilitación.

→ [reservaspatrimonio.es](#)

Amar lo difícil

Sabina Urraca escribe una carta de amor muy personal a Madrid



Desde TimeOut me piden una carta de amor a Madrid. Lo hacen en el momento perfecto: aprovechando la eclosión del teletrabajo, llevo dos meses fuera de Madrid, en la isla en la que crecí, huyendo del calor y la opresión del virus. Bien es sabido que nunca se ama algo tanto como cuando no se tiene delante. Además, he decidido escribir este texto en el momento de mayor emoción tras la privación prolongada de la ciudad amada: en el avión, dirigiéndome a ella. Ahora mismo, tres horas de viaje me separan de mi barrio de Usera.

“¿Por qué vuelves?”, me dicen en mi isla. “¿No es tu barrio uno de los que confinan?”. Sí, yo también me lo pregunto. ¿Por qué vuelvo? Hay, debo reconocer, una nostalgia desatada. Pero también –y esto me avergüenza porque puede sonar patriotero y estúpido– un sentimiento de que debo estar ahí. Estar ahí, confinada, viendo a mis vecinos desde el balcón, sintiendo miedo y pena. Sin duda, se trata de un *amour fou*, ese nublamiento de los sentidos que nos arrastra a hacer cosas que quizás después lamentaremos. No vuelo hacia una cita de romance desatado con la ciudad, como ha sucedido otros veranos: llegaba, las calles de Madrid me abrazaban, y yo me revolcaba con ellas. Sé que el amor no es sólo eso.

Madrid está enferma, está débil, está furiosa. Y en ese momento, precisamente al verla en su peor estado -dividida, injustamente segregada, asustada- es cuando más desgarrado es mi sentimiento hacia ella. No puedo estar lejos mientras se derrumba, lucha y es maltratada. Al menos debo cogerle la mano, sentir su pulso, seguir queriéndola de cerca.

El piloto anuncia que hemos iniciado el descenso. Ya veo sus luces abajo.

11

Por su apoyo a la diversidad

Furgonetas y buzones de Correos se vistieron con los colores del Orgullo el pasado mes de junio, demostrando que cualquier gesto por la visibilidad LGBTI, por pequeño que sea, siempre es bien acogido por la mayoría de madrileños. Hoy, la señal de metro de Chueca sigue luciendo orgullosa el arcoíris.

→ Pi. de Chueca. M: Chueca.



SHUTTERSTOCK

Museo del Prado



MUSEO DEL PRADO

12

Por su ánimo de escapismo

La ciudad silencia las estaciones. Hay que salir para escucharlas. Y si es por caminos poco transitados, aún mejor. Esta guía revela 30 paseos para redescubrir nuestro Parque Nacional.

→ 'Guadarrama desconocido'.
Desnivel. 128 págs. 17 €.

13

Por su cultura, también 'online'

Cerraron los museos, pero abrieron las visitas virtuales, clausuraron los teatros, y las obras se veían en streaming. El espíritu de acceder a la cultura desde casa sigue vivo con ciclos como los que organiza el Planetario.

→ planetmad.es/apuntes-del-cosmos

14

Por ser irremplazable

Entrar y darte de bruces con *La Anunciación* de Fra Angélico. Y, sin mover apenas los pies, girar la cabeza y quedar absorbido por otro vestido azul, por otra Virgen, la de *El Descendimiento* de Van der Weyden. Estos diálogos se superponen a lo largo de la galería central. Si así se presenta *Reencuentro*, la efímera pero prorrogada exposición de obras maestras con la que el Prado retomaba su actividad, queremos que todos los abrazos que demos, cuando nos dejen, tengan esa exaltación.

→ Museo del Prado.
M: Estación del Arte.

LO MEJOR DE LA CIUDAD

¿Qué te gusta más de Madrid?

Juanjo López
Hostelero (La Tasquita de Enfrente)

"El carácter abierto de los madrileños, su capacidad de vivir el hoy y, sobre todo, las ganas de salir y compartir. Eso sí, dentro de las normas y con responsabilidad"

Álvaro Urbano
Artista ("El despertar" en La Casa Encendida)

"Siendo madrileño en Berlín, echo de menos su gente, esas noches tan mágicas, perderme por las calles, los museos, las estufas del Real Jardín Botánico..."

Javier S. Medina
Artesano (Javier S. Medina Taller)

"La capacidad de reciclaje de la gente por intentar que vuelva la normalidad, y, en mi sector, la colaboración que surge con otros artesanos. Todo eso es muy bonito".



Javier S. Medina

¿QUIERES QUE

TU BAR

DE TODA LA VIDA

SEA

PARA

TODA

LA VIDA?



Amor
De Bar



ENTRA EN CERVEZASLAVIRGEN.COM/AMORDEBAR

Y NO DEJES QUE TU BAR ECHE EL CIERRE

Cervezas La Virgen recomienda un consumo moderado y responsable 5.2°

Empieza la partida

Arranca la temporada de directos en las salas y **La La Love You** ya sabe lo que es agotar entradas (y tener que aplazar el concierto)

Por Marta Bac Fotografía Alfredo Arias



NOS HICIERON BAILAR durante las interminables semanas de confinamiento, y el buen rollo que transmiten sus canciones de indie pop nos han acompañado estos meses estériles de conciertos. Ahora, vuelven a los escenarios, aunque sea algo más tarde de lo previsto, y con el cartel de entradas agotadas. David Merino, cantante y guitarrista del grupo, asegura que cuando todo esto pase “vamos a flipar”. Ojalá tenga razón.

Empezasteis en el mundo de la música casi sin tener ni idea. ¿Cómo fue ese inicio?

Nos conocimos en el instituto, tendríamos 13 años o así, y tener una banda era nuestra fantasía. No sabíamos tocar ni la flauta, pero supongo que queríamos ser rockeros y molar. Sin tener ni idea, nos repartimos los instrumentos a suertes (literalmente, a la pirula) y aprendimos juntos a tocar. Se convirtió en el centro de todo y desde entonces le hemos echado infinitas horas.

Aunque lleváis una larga trayectoria, no habéis dado el salto al gran público hasta el año pasado. ¿A qué creéis que se debe?

Siempre hemos sentido que pertenecíamos a una escena muy chiquitita, pero muy fiel y nos sentíamos muy cómodos así. Quiero decir que había gente a la que le gustaba y venían a nuestros conciertos, pero todo en un ambiente muy familiar, de amigos, en el que casi nos conocíamos todos. ¿La razón por la que ahora esto ha crecido mucho más? Pues ni idea, pero se agradece mucho. Nosotros hacemos el estilo de música que nos gusta escuchar, y mola que cada vez haya más gente que comparta ese mismo gusto.

¿Cómo os habéis tomado este éxito tan repentino?

No nos lo esperábamos y te prometo que cada día pienso “buah, seguro que la gente ya se ha cansado de nosotros y ya no nos escucha más”. Supongo que es eso del síndrome del impostor.

Gran parte ha sido gracias a Spotify, lograsteis meter seis canciones en su lista de lo más viral. ¿Se han convertido las plataformas de streaming en la forma más directa de llegar a los fans? ¿Hay futuro para la radio?

Creo que lo bueno de Spotify es que le ha dado la oportunidad a todo el mundo de ser escuchado. Obvio que no es tan sencillo y supongo que es un cúmulo de circunstancias, pero pueden pasar estas cosas de que algo se viralice. La radio es otra cosa y creo que pueden convivir, no son incompatibles. La mayoría de mis grupos favoritos de ahora los descubrí un día en la

radio gracias a maestros como Juan de Pablos. Juan de Pablos sí que es un *influencer*, joder.

¿Es cierto que estuvisteis a punto de ir al festival de Eurovision?

Esa es una de las historias más locas de nuestra vida. La típica batallita para contar en el bar. Pues, hace la tira de años, hubo un concurso *online* y nos seleccionaron para ir a unas galas de TVE. Todo iba muy bien hasta que se nos ocurrió esparcir una tarta de merengue por el escenario. Era de un parquet raro y se quedó todo resbaladizo. Los bailarines de Melody por poco se desnucan y tuvieron que parar. ¡Y todo esto en directo! Joder, casi nos matan después, pero en realidad no fue por joder y hacernos los punkis, era parte del espectáculo y no sabíamos que se iba a liar así... Claro, al final no ganamos.

Pero donde sí triunfasteis fue en Japón. ¿Cómo es actuar allí?

Allí el público es de tocarse poco y muy de usar mascarilla, así que ahora no hay mucha diferencia. Para nosotros fue una experiencia increíble. Un sello japonés editó nuestros discos y nos llevó allí a promocionarlo. Fueron conciertos en salas chiquititas, pero es brutal estar tan lejos y ver a gente cantando nuestras

canciones. Supongo que no sabían ni lo que estaban diciendo, pero lo vivían a tope.

‘El fin del mundo’, ‘Miedo y futuro’... son canciones que han subido como la espuma durante la pandemia. ¿Sabíais algo que nosotros no sabíamos?

Sí, podemos cambiarnos el nombre a Los Cenizos. En realidad, creo que somos un grupo bastante optimista. Nos gustan los dramas, pero sólo los banales, los de lloriquear porque no te contesta al *whatsapp* la chica que te gusta. Los dramas de verdad, como una maldita pandemia mundial, ya no nos hacen tanta gracia. A partir de ahora tendremos cuidado con los títulos de las canciones, por si se vuelven a cumplir.

Este número está dedicado a la ciudad de Madrid y cómo está tratando el mundo de la cultura de sobreponerse a esta crisis. ¿Creéis que el sector podrá recuperarse?

Está siendo complicadísimo para muchísimos sectores. Obviamente, el de la cultura no es el único, pero es sin duda otro más de los grandes perjudicados. Por ejemplo, en nuestro caso, un grupo, como cualquier proyecto cultural, requiere mucha inversión de tiempo y de pasta, y sin conciertos, pues no hay forma de recuperarlo. Y cuanto más se alargue, más difícil será sobrevivir. Espero que todo pase pronto, y trabajemos para que todos los sectores se recuperen, sin dejar a ninguno atrás. Al de la cultura tampoco.

¿Qué diferencias habéis notado respecto a la vida antes del confinamiento?

Bueno, hay cosas que son mejor ahora que antes, ¿no? Si eres feo casi no se te ve la cara y no tienes el compromiso de saludar con abrazos a gente que te cae mal, por ejemplo. Pero hay muchas otras cosas que se echan de menos, como poder ir a un concierto sin preocuparte del virus. Me consuelo pensando que esto va a pasar pronto y que cuando acabe vamos a flipar todos. ¡Habrà tantas ganas de volver a disfrutar que esto va a parecer la Verbena de la Paloma cada maldito día!

¿Cómo afrontáis el concierto de octubre en esta ‘nueva normalidad’?

Con todo el dolor de nuestro alma, lo hemos tenido que posponer. Tocaremos el 26 de febrero en La Riviera. Pero como acabamos de decir, lo pillaremos con tantas ganas, que vamos a flipar...

¿Estáis trabajando ya en nuevo material? ¿Alguna novedad que nos podáis adelantar?

La “ventaja” del confinamiento es que nos ha dado tiempo y hemos podido avanzar más rápido que de costumbre. Tenemos un puñado de canciones nuevas listas y preparadas y esperamos ir estrenándolas a lo largo de este otoño. Así que eso, prontito cosas nuevas. ■

“A partir de ahora tendremos más cuidado con el título de las canciones”

Cultura

Coordina Marta Bac
timeout.es/cultura

HABLAMOS CON...

Viggo Mortensen

El inquieto actor y escritor se estrena como cineasta con la íntima y muy personal 'Falling'. Por *Alex Montoya*



EN SU MAGNÍFICO debut como director, Viggo Mortensen propone un relato de perdón y reconciliación que, en dos líneas temporales, pone el foco en la tormentosa relación con sus hijos de un viejo granjero de ideología profundamente conservadora, ahora marcado por un proceso de demencia.

¿De dónde nace la necesidad de dirigir y contar esta historia?

Ni este es mi primer guion ni era la primera vez que quería dirigir. Lo había intentado varias veces desde hace 25 años, pero es difícil producir cine independiente. El ímpetu para contar *Falling* fue, en parte, el deseo de explorar lo que siento por mis padres y lo que he aprendido de ellos.

La película habla sobre la generosidad y la reconciliación. No es una historia fácil, y algunos

espectadores no entenderán que su familia aguante la intolerancia de este padre misántropo. Pero es que hay gente así, inflexible y amargada, que al envejecerse debilita. ¿Qué hacemos entonces con ellos? ¿Los mandamos al carajo o aguantamos por si se abre la comunicación? Cada uno elige si hacerlo o no ese esfuerzo, como decides si quiere o no interactuar en su comunidad y en el proceso sociopolítico de su país.

Viendo *Falling*, pensé en el padre como potencial votante de Trump o de Vox. ¿Quisiste denunciar el auge de la ultraderecha?

No, para nada, aunque entiendo que la polarización en la familia protagonista se pueda relacionar con los conflictos que vive Estados Unidos. El narcisismo, ignorancia, crueldad e impune criminalidad de Donald Trump y sus fieles han causado mucho

dolor. Su ejemplo lo han copiado partidos políticos intolerantes, en España y otros países. Aquí Vox asume el doble papel de pirómano y bombero. Crea incendios sociales e insiste en ser la única fuerza capaz de apagarlos. Distraen, amenazan y desinforman para acceder al poder, como Trump. Hay que tomar muy en serio el peligro que representan para las democracias.

Acabas de recibir el Premio Donostia tras 35 años de carrera cinematográfica. ¿Cómo lo valoras, te arrepientes de algo?

Lo agradezco mucho, es alucinante estar en una lista junto a Agnès Varda, Meryl Streep, Fernán-Gómez, Paco Rabal, Bette Davis, Coppola o Robert Mitchum. ¿Si me arrepiento? Seguramente podría haber tomado mejores decisiones en algunas situaciones, o hecho las cosas con



más esmero de vez en cuando, pero solo me arrepiento de cuando no he tratado justamente a alguien. Al darme cuenta de ello, he pedido perdón. Aparte de eso, no me arrepiento de nada.

Vives aquí, en Madrid. ¿Te gusta?

Es una ciudad muy especial, única, y tengo muy buenos amigos aquí. No me canso de pasear por ella y de ver a la gente que se mueve en sus calles. Siempre me he sentido bien en Madrid.

¿Cómo ves los efectos de la pandemia?

El otoño e invierno pintan largos y duros, pero soy optimista. Pese a las terribles consecuencias del virus, las muertes, el daño para tantas familias, y el desastre económico, creo que quienes aguanten las embestidas del virus saldrán adelante más fuertes y, espero, más compasivos con sus conciudadanos, más conscientes del regalo que es la vida. ■

→ Se estrena el 2 de octubre.

“Quienes aguanten las embestidas del virus saldrán adelante más fuertes y compasivos”

Más estrenos en timeout.es/cine

Cine

Rifkin's Festival

Con evidentes puntos en común con *Vicky Cristina Barcelona*, Woody Allen hace su propia postal de San Sebastián y de su festival de cine, situando allí sus habituales conflictos sobre el amor y la fe. Con un protagonista neurótico e hipocondríaco, claro, Woody hace guiños a sus directores favoritos. Más o menos inspirado, Allen siempre es Allen.

→ Se estrena el 2 de octubre.

Explota, explota

El efecto karaoke juega a favor de esta comedia de enredos que apuesta por la memoria musical del espectador. Y es que, aquí, las canciones de Raffaella Carrà son tan protagonistas como las cómicas y amorosas peripecias de los personajes de Ingrid García Jonsson, Verónica Echegui y Fernando Guillar.

→ Se estrena el 2 de octubre.

Akelarre

La atmósfera recargada y malsana de su anterior peli, *Eva no duerme*, parece ser el sello de autor del cineasta argentino Pablo Agüero, que aquí se enfrenta a una historia de brujas en aquella España dominada por el terror a la Santa Inquisición. Alex Brendemühl, que vuelve a encargarse de un personaje perturbado, y Daniel Fanego encabezan el reparto.

→ Se estrena el 2 de octubre.

Verano del 85

Con una trayectoria que habla por sí misma (con premios en festivales como Berlín, o San Sebastián), el hiperactivo director de *Gracias a Dios* o *Swimming Pool* propone una melancólica y refrescante mirada a un primer amor de verano. Una película que conecta con los primeros trabajos de François Ozon.

→ Se estrena el 9 de octubre.

El juicio a los 7 de Chicago

El hombre que escribió *El ala oeste de la Casa Blanca* vuelve a la dirección. Aaron Sorkin nos sitúa en los convulsos años 60 para contar la historia real de un grupo de activistas pacifistas

juzgados por conspiración. Diálogos frenéticos y actores superlativos, como Sacha Baron Cohen y Eddie Redmayne.

→ Se estrena el 16 de octubre.

La voz humana

Aplaudido en el Festival de Venecia, el nuevo trabajo de Pedro Almodóvar es un cortometraje “ligeramente inspirado en el texto de Jean Cocteau”, según sus propias palabras. Rodado en inglés y con Tilda Swinton como protagonista, esta lección moral sobre el deseo será, también, un experimento en la distribución de cine: ¿quién estrena un corto en salas si no es Almodóvar?

→ Se estrena el 21 de octubre.

Sentimental

Cesc Gay adapta al cine su exitosa obra teatral *Los vecinos de arriba*. Griselda Siciliani, Javier Cámara, Belén Cuesta y Alberto San Juan forman dos matrimonios: uno, consolidado en la rutina, invita a merendar al otro, en plena vorágine sexual. Una comedia que vive entre el vodevil y la reflexión agrídulce sobre las parejas.

→ Se estrena el 30 de octubre.

NO TE PIERDAS



Festival de Cine de Madrid

Las sinergias –entre la modalidad presencial y el formato *online*, la producción nacional y la internacional– marcan la 29ª edición de esta cita para cinéfilos, que este año apuesta por los cineastas españoles bajo el lema ‘Quédate con nuestro cine’.

→ festivalcinemadrid.es

Arte

Lee Friedlander

Friedlander dijo en 1963 que en sus fotografías se veía “el paisaje social americano”. El estadounidense pronto se diferenció del resto de fotógrafos documentalistas por su forma de plasmar el mundo. Esta exposición realiza un repaso cronológico por parte de su extensa producción, deteniéndose en algunos de sus proyectos más emblemáticos.

→ Fundación Mapfre. M: Colón.
Del 1 de octubre al 10 de enero. 3 €.

Invitadas. Fragmentos sobre mujeres

El Museo del Prado salda su deuda histórica con las artistas presentes en sus fondos reuniendo algunas de las piezas realizadas por mujeres en España más relevantes del siglo XIX. La muestra aborda también las dificultades a las que estas artistas tuvieron que hacer frente para poder desarrollar sus carreras artísticas y ser legitimadas socialmente.

→ Museo del Prado. M: Estación del Arte.
Del 6 de octubre al 14 de marzo. 7,50 €.

El sueño americano

El grabado se convirtió en el vehículo perfecto del pop art: rápido, barato y facilitaba la producción de grandes tiradas. Esta exposición recorre la influencia del arte pop en las artes gráficas y realiza un recorrido por



ROY LICHTENSTEIN, GIRL SPRAY CAN FROM WALASSE TING, 1963. © THE TRUSTEES OF THE BRITISH MUSEUM. © ESTATE OF ROY LICHTENSTEIN ALL RIGHTS RESERVED VEGAP 2020

la evolución del grabado, desde 1960 hasta nuestros días, a través de obras de Warhol, Lichtenstein o Robert Rauschenberg.

→ CaixaForum. M: Estación del Arte.
Del 9 de octubre al 31 de enero. 6 €.

Audiosfera

Audiosfera repasa los últimos cuarenta años de creación sonora experimental desde una perspectiva social. La exposición analiza los diferentes contextos por los que ha pasado el arte sonoro en los últimos tiempos y reflexiona sobre cómo han afectado a la creación sonora. Para ello, reúne trabajos de artistas sonoros de todo el mundo.

→ Museo Reina Sofía. M: Estación del Arte.
Del 14 de octubre al 11 de enero. 4 €.

Obra reciente. Hugo Fontela

El artista más joven de la galería Marlborough presenta sus últimos trabajos. Fontela vuelve a sus inicios en el arte para visitar algunos referentes artísticos como Miguel Ángel Campano, Cy Twombly o Claude Monet. El resultado de esta introspección es una pincelada suelta y cargada de nostalgia por los paisajes de su tierra natal, Asturias.

→ Galería Marlborough. M: Alonso Martínez.
Del 15 de octubre al 22 de noviembre. Gratis.

Expresionismo alemán

Las grandes obras del expresionismo alemán de la colección Thyssen-Bornemisza se dan cita en esta muestra que revoluciona el montaje habitual del museo para profundizar en los procesos creativos de los expresionistas, su éxito y su crítica y la relación del barón con estas piezas, muchas de ellas adquiridas en los años 70 y 90.

→ Museo Thyssen-Bornemisza. M: Banco de España. Del 27 de octubre al 14 de marzo. 9 €.

Goya. Tres miradas

La Calcografía Nacional propone un análisis de la obra gráfica de Goya desde tres constantes en su producción: la figura femenina como poderosa, pero también como sometida; la guerra como horror y supervivencia; y los rostros de los personajes goyescos y sus relaciones con los tratados de fisonomía de la época y los paralelismos con animales.

→ Real Academia de Bellas Artes de San Fernando. M: Sevilla. Hasta el 3 de enero. Gratis.

HABLAMOS CON...

We Collect

Enrique del Río y Amaia de Meñaka



WE COLLECT NACIÓ hace ya cinco años como un club para crear nuevos, y jóvenes, coleccionistas de arte. Y ahora se reinventa abriendo su primera galería propia.

¿Cómo surge este espacio?

Había llegado el momento de iniciar una nueva etapa. En esta galería tenemos más libertad y flexibilidad para ofrecer a nuestros clientes y visitantes las experiencias o atención que creemos necesaria para crear nuevos coleccionistas y acercar el arte a nuevos compradores.

¿Qué os hace diferentes?

Esta es una galería que nace de un club de coleccionistas. Nacimos queriendo aportar al sector, creando y formando nuevos coleccionistas. Y mantenemos ese ADN inicial, enfocándonos a un perfil de cliente joven al que cuidamos desde el principio de su

aventura como coleccionista, comprador esporádico o simplemente aficionado.

¿Con qué artistas trabajáis?

Por el perfil de cliente y coleccionista con el que trabajamos, el artista joven encaja muy bien, tanto por trayectoria como por precios. Las galerías se construyen en la generación en la que estás y vas creciendo con ellos, es un proceso natural.

¿Cómo crees que será el arte después de la pandemia?

Será el momento del color y de la ilusión. Artistas alegres y positivos que aporten vida, se trata de reconstruir, no de echar más leña al fuego. Creo que el arte tiene ese poder y hay que aprovecharlo para mirar adelante. Pero esto es una visión muy personal.

■ Noelia Santos

→ Conde de Aranda, 20. M: Retiro.

Las mejores exposiciones en [timeout.es/arte](https://www.timeout.es/arte)

Música

Rodrigo Cuevas

Folclore, electrónica, hedonismo, humor... el nuevo espectáculo *Trópico de Covadonga* de Rodrigo Cuevas, incluido en el festival Madrid Es Música (MEM), lo tiene todo para encandilarnos.

→ Fernán Gómez Centro Cultural de la Villa. M: Colón. 1 de octubre. 20.30 h. 20 €.

Nacho Vegas

Temas inéditos, caras B y otras rarezas, así hasta una treintena de temas forman *Oro, salitre y carbón*, el doble disco recopilatorio que el cantautor asturiano presenta en la capital y donde repasa su trayectoria musical de los últimos diez años.

→ Nuevo Teatro Alcalá. M: Goya. 24 de octubre. 21 h. 19,40-32,40 €.

Van Morrison

"Estoy encantado de volver a Madrid". Parece que el rockero

de Belfast tiene tantas ganas de actuar aquí como nosotros de asistir al único concierto de un artista internacional que tiene lugar en la ciudad desde marzo.

→ WiZink Center. M: Goya. 22 de octubre. 20.30 h. 56,80-141,10 €

Madrid Blues All Star

La banda Red House, formada por Jeff Espinoza (voz y guitarra), Francisco Simón (guitarra) y David Carrasco (saxo) servirán de base para una actuación en la que irán desfilando los mejores músicos de blues de Madrid.

→ Fernán Gómez Centro Cultural de la Villa. M: Colón. 3 de octubre. 21 h. 24 €.

Raül Refree

Más que un concierto, lo que nos propone uno de los productores más aclamados de la escena actual es una experiencia inmersiva al ritmo de guitarras eléctricas y flamencas, grabaciones callejeras y voces envolventes. Imperdible.

→ Centro Cultural Conde Duque. M: San Bernardo. 2 de octubre. 20.30 h. 15 €.



Van Morrison

Clásica

Celso Albelo

La voz elegante, homogénea y de impecables agudos de este tenor tinerfeño ha conquistado teatros de medio mundo. Ahora se atreve a mezclar romanzas de zarzuelas y canciones canarias tradicionales en una bella actuación que sin duda os emocionará.

→ Teatro de la Zarzuela. M: Sevilla. 5 de octubre. 20 h. 8-30 €.

El nacimiento del rey sol

Solo tendréis una única oportunidad para ver este concierto, estrenado por el mismísimo Luis XIV. El monarca interpretó al dios Apolo con solo 14 años en esta joya del barroco.

→ Teatro Real. M: Ópera. 16 de octubre. 20 h. 15-108 €.

Más conciertos en timeout.es/musica

★★★★★  MUSEO ARQUEOLÓGICO REGIONAL

 MUSEO EUROPEO DEL AÑO 2004

MARQ MUSEO ARQUEOLÓGICO DE ALICANTE

ÍDOLOS

MIRADAS MILENARIAS

MUSEO ARQUEOLÓGICO REGIONAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID
www.museoarqueologicoregional.org

28 DE JULIO DE 2020 // 10 DE ENERO DE 2021

ENTRADA GRATUITA

 Diputación de Alicante

Museo Arqueológico Regional • Plza. de las Bernardas s/n • Alcalá de Henares • Martes a sábado de 11:00 a 19:00 h • Domingos y festivos de 11:00 a 15:00 h • Lunes cerrado

 Comunidad de Madrid



Teatro

Matar cansa

Cuando visteis *La casa de papel*, ¿no pensasteis que dónde había estado Jaime Lorente hasta ese momento? La respuesta es estudiando en la Escuela Superior de Arte Dramático de Murcia y haciendo teatro. Por eso, este *tour de force* sobre el texto de Santiago Loza, hablando de asesinar, promete mucho.
→ Teatro Kamikaze. M: Tirso de Molina. Del 8 de octubre al 22 de noviembre. 18 €.

Las criadas

Vuelve el tándem Paco Bezerra-Luis Luque, esta vez con la versión de este clásico contemporáneo de Genet que promete una estilización escénica muy interesante. Las dos hermanas que juegan a ser otras, en un ritual *creepy* a más no poder, serán interpretadas por las elegantes Alicia Borrachero y Ana Torrent.
→ Naves del Español. M: Legazpi. Del 9 de octubre al 8 de noviembre. 20 €.

La chica que soñaba

La covid-19 interrumpió la temporada de este proyecto de The Cross Border Project, el resultado de una investigación encargada por la Universidad Carlos III de Madrid para averiguar por qué hay menos vocaciones científicas entre las

NO TE PIERDAS

La casa sin número



DANILO MORONI Y JUAN CARLOS TOLEDO

Surge Madrid

Por suerte, vuelve nuestro Surge, un espacio donde clásicos del *off*, como Teatro del Astillero, conviven con recién llegados, como Laura Garmo o Ion Iraizoz. Una buena muestra de la salud de la creación escénica madrileña. A destacar, *Mientras tanto*, de Lucio Baglivo, y *La casa sin número*, de Teatro de Fondo.

→ Consultad la programación en madrid.org/surgemadrid

mujeres. Si no sabes qué es el teatro foro, deberías acercarte a conocerlo... y participar.
→ Conde Duque. M: Ventura Rodríguez. Del 29 de octubre al 1 de noviembre. 12 €.

Ternura negra

Pasado y presente se fusionan en esta pieza de Denise Despeyroux, quien en esta nueva temporada también se mete en el papel de Paloma. Un director obsesionado con María Estuardo acampa cerca del castillo donde estuvo encerrada y desde allí hace una sesión de espiritismo por Skype con los actores a los que dirige.
→ Fernán Gómez Centro Cultural de la Villa. M: Colón. Del 8 al 18 de octubre. 16-20 €.

Los mojigatos

El escocés Anthony Neilson firma este texto de teatro

in-yer-face, término acuñado en los 90 y que se refiere a un tipo de vulgaridad que pretende impactar al público. Una pareja, esto es, Gabino Diego y Cecilia Solaguren, tras casi una década juntos y más de un año sin sexo, buscan ayuda en los espectadores mientras repiensen en qué consiste una relación sentimental.
→ Teatro Bellas Artes. M: Banco de España. Del 28 de octubre al 10 de enero. 24-28 €.

Carmiña

Dentro del ciclo *Mujeres que se atreven*, creado por Noelia Adán para Teatro del Barrio, y tras *Emilia* (Pardo Bazán) y *Gloria* (Fuertes), llega *Carmiña* (Carmen Martín Gaité), interpretada por la grandísima Nieve de Medina, que nunca

defrauda. Un análisis del paso de la dictadura a la democracia en España, aún necesario.
→ Teatro del Barrio. M: Lavapiés. Del 11 al 18 de octubre. 19-20 €.

En el lugar del otro

Karina Garantivá es el espíritu que anima el ciclo Teatro Urgente, una apuesta por textos rápidos, acordes con la actualidad, y una escenificación austera para facilitar la inmediatez entre su concepción y su puesta en escena. Inauguran el renovado Teatro Galileo con estos textos de Javier Gomá y Ernesto Caballero.
→ Teatro Galileo. M: Quevedo. Del 3 de octubre al 8 de noviembre. 20 €.

Danza

Paraíso de los negros

Lorca no se termina. *Poeta en Nueva York* es el punto de partida de María Pagés para esta coreografía que indaga sobre la también interminable búsqueda de la felicidad y explora las limitaciones humanas. En su traducción a lo escénico del poema homónimo del granadino, intimista y bien documentada, se ha acompañado de músicos de diferentes *backgrounds* (flamenco, clásico...)
→ Teatros del Canal. M: Canal. Del 15 al 25 de octubre. 20,50-32,50 €.

Fuego

Manuel de Falla y su *Amor brujo* sirvieron de inspiración al bailarín y coreógrafo Antonio Gades para crear esta versión escénica que ahora llega a las tablas del Teatro Real, coincidiendo con el décimo aniversario de su fallecimiento. Una pasional muestra de flamenco en todo su esplendor. Fue además la última colaboración entre Gades y el cineasta Carlos Saura, que ya habían trabajado juntos en otras adaptaciones como *Carmen*.
→ Teatro Real. M: Ópera. Del 22 al 24 de octubre.

Más obras en timeout.es/teatro



María Pagés

DAVID RUANO

temporada alta

→ 2020

Girona, del 7 de octubre
al 8 de diciembre

Viviane De Muynck - Jan Lauwers

Guy Cassiers

Romeo Castellucci

Pippo Delbono

Mario Gas

Àlex Rigola

Sílvia Pérez Cruz

Julio Manrique

Carmen Machi

Lluís Homar

Israel Galván

La Veronal

Sol Picó

Rocío Molina

El Conde de Torrefiel

Lali Ayguadé

Sílvia Munt

Lagartijas tiradas al sol

La Maquiné

y hasta 69 propuestas

Programación
A DISTANCIA

en www.temporada-alta.com

Alain Platel, Sidi Larbi, Irene Escolar, Oskaras
Koršunovas, Carles Santos, Angélica Liddell,
Cabosanroque, Claudio Tolcachir, Needcompany,
Christiane Jatahy, Mariano Pensotti...

consulta en la web los espectáculos que iremos
incorporando a la programación

Un festival de **Bitò** con el apoyo de:

Comer

Coordina Gorka Elorrieta
timeout.es/restaurantes



TimeOut
LOVE LOCAL
APOYA A LOS BARRIOS

La llama que no cesa

El curso afianza el *delivery*, trae nuevas direcciones y giros de guion, y crecen proyectos que ofrecen una mesa segura. Por *Gorka Elorrieta*

DE DABIZ MUÑOZ, nuestro tres estrellas Michelin, a los guisos tradicionales de Asturianos, mucho ha cambiado el panorama estos últimos meses. **GoXO** desplazó todas las miradas al servicio a domicilio, abriendo un camino casi inexplorado entre los paladares exigentes, al tiempo que las verdinas con marisco de **#DoñaJuliaEnTuCasa** soltaban su último 'chup chup' en los fogones domésticos. Mientras tanto, otro chef, el aplaudido José Andrés, aterrizaba con su ONG World Central Kitchen para ayudar a la población más castigada; se apoyó en cocineros de la talla de Diego Guerrero, Pepa Muñoz o Álvaro Castellanos e Iván Morales (Arzábal), entre otros. Y terrazas recién estrenadas como **El jardín de Alma** (Arturo Soria, 207) hacían su agosto, sobre todo en julio.

Regresos y pequeños estrenos

Ante la preocupante situación del sector hostelero, el viajado y experimentado chef



OVILLO

“Me he quitado todos esos miedos con los que he vivido profesionalmente y he querido caminar al filo del abismo, sin recetas”, confiesa Javier Muñoz-Calero, chef y propietario.



ATLANTIK CORNER

El traslado les ha traído una estupenda terraza, el chef Pedro Pinto ha fortalecido el concepto sumando nuevos postres y, si la nave va, añadirán pronto el *take away* para los nuevos vecinos.



NOMO

Naoyuki Haginoya firma el versátil escaparate de platos con que este grupo empresarial, con restaurantes en Barcelona y la Costa Brava, debuta en la capital.



Javier Muñoz-Calero, que acaba de relanzar **Ovillo** (Pantoja, 8) con parte de su plantilla –jóvenes del programa Cocina Conciencia de la Fundación Raíces–, dispara su propia receta. “Ahora es tiempo de arriesgar; la gente medita bien dónde gastarse el dinero. Quedarán los que personalicen sus negocios y creen una experiencia diferente. Fue un drama abrir en solitario el sueño de mi vida y cerrar a los cuatro meses. Septiembre ha sido como volver a empezar pero analizados todos los errores; soy un inconformista solo en lo profesional”. A pesar de que la segunda ola azota con fuerza estas semanas, cada vez más puertas siguen abriendo. Imposible enumerarlas aquí. Hay quien no pudo y quien se aprieta el cinturón hasta que duele. Pero ante el desaliento,

Terrazas, ‘deliveries’ y un equipo de sala armado con spray desinfectante compiten por el “sí, quiero” del comensal

nuestras cocinas no se detienen y vuelven a ocupar su espacio en un panorama enrarecido donde no dejan de asomar modestos pero atractivos nuevos brotes. Del pollo asado al estilo portugués de **Piri Piri** (Mesón de Paredes, 15) a los tacos del tercer local de **María Bonita** (Glorieta de Pirámides, 5) o las pizzas vegetARIANAS y veganas de **Choose** (Segovia, 17), del peruano **Distrito Ceviche** (Princesa, 79 y Mercado de la Paz) al japonés **Running Sushi in Osaka** (Hermosilla, 103).

Los pesos pesados siempre están

Por fin levanta el telón **Dani**, brasserie y terraza con vistas fastuosas que comanda Dani García desde la séptima planta hotel Four Seasons. Con la experiencia de varios

Comer

restaurantes en Cataluña, pone su primera pica en el burgués barrio de Las Salesas el grupo **Nomo**. Brillante interiorismo y lo nipón en todas las acepciones culinarias, del sushi a la tempura. Igualmente, tras hacer el camino inverso estrenando el mismo concepto en Barcelona, María Li Bao, autora de los exitosos locales de Shanghai Mama, eleva la apuesta con su **China Crown** a unos metros del Paseo de la Castellana (Don Ramón de la Cruz, 6).

Reinventarse o padecer

La realidad ha desembocado en la creación de nuevos proyectos y la aceleración de conceptos hasta ahora solo embrionarios. Nació y sigue creciendo **Take a Restaurant** (takearestaurant.com), “una experiencia inmersiva que traslada cada detalle del restaurante a espacios privados, con un ticket medio similar al de cada propuesta gastronómica y mediante un proceso de gestión sencillo y customizable”, tal y como exponen sus fundadores. “Le damos la vuelta a la idea de que los comensales deben sentirse como en casa cuando están en el restaurante y, por primera vez, se sentirán como en el restaurante cuando están en casa”.

También ahora estamos más cerca, apenas a un clic, de disfrutar de uno de los iconos de la restauración capitalina, el Armando, ese infalible escalope de dimensiones extraordinarias, santo y seña del grupo **La Ancha**. Ellos, responsables también de Fismuler, se aliaron con **Pastelerías Mallorca** para distribuir su famosa tarta de queso. Y así tenemos el final perfecto para cualquier otro *delivery*. Dinamitado el tridente hamburguesa-pizza-sushi, hay opciones para todos los bolsillos. Algunos llegan a mesa puesta pero nos gustan tanto o más



ARMANDO

Si aún no habéis pedido este paraíso empanado de la familia Redruello, será que no vivís aquí. Han entregado más de 10.000 escalopes desde que arrancó el proyecto en mayo.



HABLAMOS CON...

Rodrigo de la Calle

Chef de El Invernadero (1 estrella Michelin)



JAVIER PEÑAS

muchos quizá sea la primera crisis en su carrera y yo también creía que las había pasado de todos los colores pero esto solo es otro nuevo pigmento en mi gama cromática de penurias. Por eso mi reacción ha sido muy rápida.

Al servicio a domicilio sumas un bar de barrio.

Empecé solo en Verdelivery. Sin embargo, dado el éxito, pronto tuve que sacar del ERTE a Diana y David. Y llegó el momento de reabrir El Invernadero. No podían coexistir en la misma cocina ni queríamos mezclar ambos conceptos pero buscamos un local cerca para que se retroalimentaran. Quiero dejar claro que Barbecho, abierto de jueves a domingo, es el lugar donde hacemos la comida que ofrece Verdelivery, donde ya tenemos clientela fiel, gente que hace dos o tres pedidos por semana. Sí, servimos algún fuera de El Invernadero pero se trata de cuatro mesas para que los vecinos vengan a comer una paella entre amigos, a picar y beber algo. Hacemos comida gustosa y a precios populares.

Y con el sello que marca la casa.

Hasta para salir del atolladero seguimos sin apartarnos del camino, firmes en nuestra filosofía. En un bar así no caben sectarismos y queremos y necesitamos abrirnos a un público mayor. Verás platos con carne y pescado pero si lees la pizarra, los diez primeros son vegetales y es vegana al 50%. Incluso he recuperado cosas que tenía embaladas de mis otros restaurantes. Me parece bonito poner en valor algo casi obsoleto. Hacemos lo mismo en el gastronómico con, por ejemplo, el melón serpiente. ■

→ Barbecho. Alenza, 12. M: Ríos Rosas.

EL INVERNADERO marchaba seguro antes de la pandemia (“por fin estoy tranquilo porque cuento con un equipo increíble; Diana lo dirige aún mejor que yo”) pero el virus le obligó a batallar de nuevo para minimizar pérdidas. En tres meses ha lanzado dos nuevas líneas de negocio, Verdelivery y el alegórico Barbecho, que reúnen los pilares de su trayectoria: lo vegetal y el arroz. Estos días es fácil verle a primera hora sacando una mesita a la calle o entregando un pedido. “Desde abril apenas he tenido dos días libres”.

Es hora de salvar los muebles...

Sí, ambas marcas son parte del mecanismo de defensa que activó mi experiencia como empresario, cargada de altibajos. Me muevo con relativa agilidad en estas situaciones porque es lo que he vivido la última década. Para

CHINA CROWN

Apoyándose en su hermano como chef ejecutivo, María Li Bao, nombre fundamental de la gastronomía china en la capital, quiere sumergirnos en el recetario imperial en su espacio más refinado.

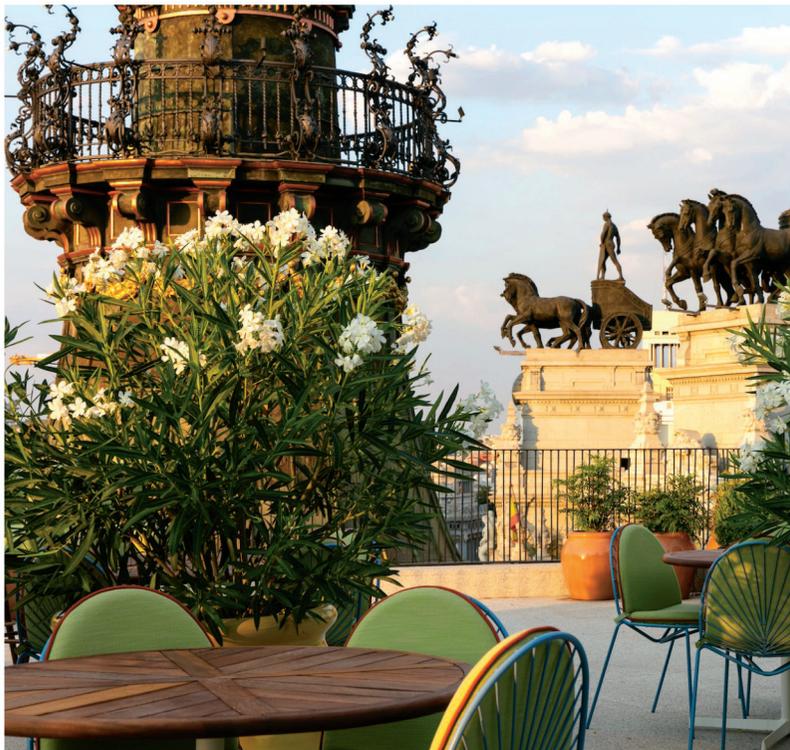


HUGO MUÑOZ



TAKE A RESTAURANT

O cómo traer esa mesa que te gusta reservar al salón de casa. El plan definitivo para celebraciones maneja una valiosa cartera con una treintena de direcciones de la ciudad.



DANI

El chef malagueño repasa su trayectoria, concibe una carta de lujo asequible e imprime sofisticación a ingredientes desnudos, recetas *plant based* o una hamburguesa.

esos pedidos que te obligan a precalentar el horno, encender un fuego. Desde **Aitaxu** (Claudio Coello, 122) mandan breves y precisas instrucciones mientras Javier Aparicio (Salino, La Raquetista y Cachivache) ha grabado un tutorial para rematar con garantías **SalinoEnCaja**, la *mise en place* del menú degustación.

Aunque pocas, hay sorpresas agradables asociadas a la covid-19. Alegrías como ahorrarse la espera a la puerta de **Nakeima** (Meléndez Valdés, 54), que se abre a las reservas de toda la vida, o disponer de marisco

directo de O Grove con la supervisión del gallego Manuel Domínguez, chef y propietario del siempre apetecible **Lúa** (Eduardo Dato, 5). Y hasta podemos anotar alguna curiosidad: hasta ayer el legendario **Botín** no había sacado sus mesas a la calle Cuchilleros en 300 años.

Viajes de ida (y vuelta)

“Sin turismo y con aquellas alarmantes previsiones abrir de nuevo en el centro podía ser el final”, confiesa Nuno de Noronha, *cicerone* de **Atlantik Corner** (Pedro Muguruza, 5), recién aterrizado en Chamartín,

con energía y carta reforzadas. Manu Urbano y **La Malaje** ganan visibilidad en su mudanza a La Latina (Pl. de la Paja, 10). Pierde barra, espacio en horas muy bajas, gana terraza y sube unos peldaños el nivel culinario. Otras mudanzas fueron efímeras pero espléndidas. Al Club de Campo se trasladó la cocina de **Luke**, ya de regreso en Bárbara de Braganza, 2, y en sus propias hectáreas al sur de la región de Madrid, entre tomates y hortalizas, lejos del barrio de Salamanca, brotó **Huerta de Carabaña** (Lagasca, 32). ■



Beber

Coordina Gorka Elorrieta
timeout.es/bares

BAR DEL MES

La Cruda

DESDE SU PUESTO en el mercado de San Fernando hasta esta esquina de Arganzuela ha bajado una legión de vinos naturales. Se unen quesos, embutidos y laterío y se sumarán decenas de cervezas artesanales y mucha sidra extranjera. El proyecto está aterrizando. No os habéis equivocado si, sentados en su terraza, veis el rótulo de El Norteño sobre la puerta. “Lo abrimos como estaba y funcionamos de incógnito. Teníamos un plan bastante

intrépido, pero no es el año, y el chef con el que ideé la propuesta se salió para salvar su restaurante. Pero la aspiración sigue intacta. Vamos a dos velocidades. Lo que seremos y lo que ajustamos a corto plazo”, repasa José, que anda detrás de una huerta, propia o afín, para convertirla en pilar de su cocina. Lo inmediato ya

DE QUÉ VA

Vino natural, café de especialidad, cecina soberbia y bocadillos que no querréis compartir.

POR QUÉ TENÉIS QUE IR

Siempre se aprende y se respira buen ambiente en la más interesante apertura del distrito este año.

→ Jaime el Conquistador
esq. Divino Vallés.
M: Delicias, Legazpi.

promete. Del café se encarga la gente de Hola Coffee y la bollería la firman Cientotrenta grados, que les han elaborado una focaccia maravillosa. “Es para los bocadillos que servimos todo el día. Habrá platos versátiles, y siempre algo veggie para las comidas y cenas, y una carta de huevos en el desayuno”. ■ G.E.



ALFREDO ARIAS

VINOS NATURALES

Igual la ‘nueva normalidad’ es buen momento para abrazar esta manera de hacer



Ensayo de burbujas Rosé 2016

Vigiriega. Repetir el nombre de esta uva tres veces despierta un conjuro. Y esa magia es la que convocan las burbujas de un vino armado con toda la experiencia, renovada año a año, de Barranco Oscuro. A partir de sus hectáreas granaiñas, cultivadas en tierras altas, Manuel Valenzuela lleva desde el 79 predicando con el ejemplo en un desierto que ya conoce aquí algunos oasis. Compradlo en **La Fisna (Amparo, 91)**.



Alba 2019

Italiano de nacimiento pero asentado en El Tiemblo, Fabio Bartolomei (VinosAmbiz) lleva ya años trabajando sin ninguna ayuda sus viñas y en bodega. Si queréis saber más, apuntaos el documental *Fermentación espontánea* y leed la contraetiqueta de sus botellas. Eso de “por sus obras les conoceréis” se acomoda como un guante a sus creaciones. Este 100% albillo es solo una muestra. Lo encontraréis en **La canibal (Argumosa, 28)**.



Le Naturel 2019

En este país son muchos los nombres, y cada vino está asociado íntimamente a su productor, en los que sumergirse: Nuria Renom, Julián Ruiz, Samuel Cano... Pero si queréis nadar donde hagáis pie, agarraos a esta etiqueta del vasto catálogo (abarca 14 denominaciones de origen) que atesora la gente de Vintae. Garnacha de viñedos navarros con certificación ecológica. Se suele ver en las tiendas **Tomavinos**. Pero llevaos dos porque se bebe solo.

Ilumina cada comida

Dicen que lo que hay dentro de cada una de estas botellas es capaz de cambiarlo todo.

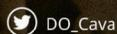
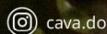
Será por el Mediterráneo, el paso del tiempo, los meses de maduración o las generaciones de trabajo.

Sí, hay algo especial en nuestras botellas. Cada vez que abres una para acompañar tus comidas da igual el sabor, las especias o los ingredientes. El dónde, el cuándo y el qué.

No importa. Simplemente todo mejora y tus platos se convierten, también, en algo único.



www.docava.es



Cosas que hacer

Coordina Marta Bac
timeout.es/quehacer

Oficinas del antiguo Matadero



SHUTTERSTOCK

Con otros ojos

Madrid Otra Mirada (MOM) invita a redescubrir más de un centenar de lugares de la capital. Este año la cita está dedicada a Galdós. Por Dani Cabezas



Cine Doré

SI HAY UN mes en el que la arquitectura madrileña reclama todo el protagonismo que merece, ese es octubre. Además de la Semana de la Arquitectura, que este año ha visto reducidas significativamente sus actividades con motivo del coronavirus, Madrid Otra Mirada (MOM) invita a conocer algunos de los lugares más mágicos de la capital.

Museos, teatros, iglesias, cementerios, parques, jardines, bibliotecas, archivos, centros culturales, hoteles, palacios... En total, 102 espacios de interés patrimonial que se abrirán del 16 al 18 de este mes tanto a locales como a visitantes, para que puedan conocerlos de primera mano en una serie de visitas guiadas completamente gratuitas. En total, tendrán lugar 134 actividades a las que te podrás apuntar a partir del día 5 de octubre.

Nuevas sedes

Como novedad, la edición 2020 contará con seis nuevas sedes: el Palacio de Viana, el Centro Cultural la Corrala-Museo de Artes y Tradiciones Populares, Matadero Madrid, el Museo de América, la Plaza Mayor-Salón

Real de la Casa de la Panadería y el Teatro La Estación. Todos ellos abrirán sus puertas para desvelar algunos de sus secretos arquitectónicos mejor guardados.

Homenaje a Galdós

Se cuenta que Benito Pérez Galdós solía pasear por las calles de Madrid para espiar conversaciones ajenas, en las que luego se inspiraba para escribir sus inmortales novelas. Con motivo del centenario de su fallecimiento, que tuvo lugar precisamente en la ciudad, 40 entidades organizarán actividades especiales en torno a la figura del escritor. Entre los edificios que participarán en la iniciativa, algunos tan emblemáticos como la Casa de América, la Filmoteca Española, el Museo Cerralbo, el Teatro Circo Price o la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando. Lugares en los que aún pervive la memoria del genio.

Ocho años de miradas

El festival Madrid Otra Mirada lleva ocho años acercando el patrimonio de la capital a los madrileños. El año pasado, la cita estuvo tuvo como protagonista de excepción al Paseo del Prado, el



SHUTTERSTOCK



Biblioteca UNED. Escuelas Pías

Parque del Retiro y el Paisaje de las Artes y las Ciencias, con motivo de su candidatura a Patrimonio Mundial de la Unesco. Una cita con la cultura que tiene lugar a lo largo y ancho de todo Madrid, ya que la ciudad cuenta con edificios y espacios de interés en prácticamente todos los distritos. ¡Seguro que tienes una joya por descubrir cerca de casa y quizá aún no lo sepas! ■

→ Reserva de entradas en la web mom.reservaspatrimonio.es

La edición de este año cuenta con seis nuevos espacios abiertos al público

Más planes para este otoño en timeout.es/quehacer

25 años
La Abadía

DAIMON Y LA JODIDA LÓGICA

De Matarilé
Dirección Ana Vallés

8 - 11 OCT

15 - 18 OCT

BEST OF BE FESTIVAL

Con piezas de
Eduarne Rubio y María Jerez |
Darragh McLoughlin | David Espinosa

20 - 29 OCT

MIO CID

Dirección e interpretación
José Luis Gómez

22 OCT - 8 NOV

LOS QUE HABLAN

Texto y dirección
Pablo Rosal

@teatroabadia
f t i

teatroabadia.com

MADRID
INEMA

GRATIS MAD

Planes para disfrutar de la ciudad por la cara



ANDY WARHOL'S EXPLODING PLASTIC INEVITABLE. 1967

ARTE Y MÚSICA

This is not a love song

¿Cómo influyó la música pop en las artes visuales? Esta exposición muestra cómo artistas y músicos se retroalimentaron. Con obras de Andy Warhol, Yoko Ono o Joseph Beuys, junto a iconos como David Bowie, Sonic Youth o The Kills, entre otros.

→ Fernán Gómez Centro Cultural de la Villa.
M: Colón. Del 1 de octubre al 15 de noviembre.

CINE

Un siglo de experimentación

El ciclo audiovisual del Museo Reina Sofía del mes de octubre está dedicado a repasar la historia del cine creado sobre el arte, un género complejo y muy actual. Dividido en diferentes sesiones, de la dramatización de la pintura al ensayo crítico y poético, las proyecciones se remontarán hasta los años veinte del siglo pasado.

→ Museo Reina Sofía.
M: Estación del Arte.
Del 7 al 31 de octubre.

MERCADO

Mercado de Motores

Intentaron volver en septiembre, con una edición segura para todos, sin aglomeraciones y con control de aforo, pero no pudo ser. "Esperemos que para el fin de semana del 10 y 11 de octubre el ritmo de contagios sea inferior y podamos volver a celebrar el mercado", aseguraban. Ojalá sea así y recuperemos uno de nuestro mejores *markets*.

→ Museo del Ferrocarril.
M: Delicias.
10 y 11 de octubre.

ARTE

Inéditos 2020

Inéditos es un programa que fomenta el acceso de jóvenes comisarios a circuitos profesionales. Este año Raquel G. Ibáñez reflexiona sobre la consciencia con *Cosas que nunca sucedieron aunque existen desde siempre* y Núria Montclús investiga nuestra relación con el entorno en *La Cosa del Pantano: crítica(s) y poética(s) desde la aberración*.

→ La Casa Encendida.
M: Embajadores. Del 8 de octubre al 10 de enero.

INSTALACIÓN

Reaction Madrid

Un tótem de ocho metros de altura instalado en el patio central del Conde Duque será el expositor en el que se proyectarán los vídeos grabados por los propios madrileños antes de la pandemia, entre octubre de 2019 y marzo de este año. Un proyecto del artista visual Pietro Jona que seguro despierta nuestra nostalgia.

→ Centro Cultural Conde Duque. M: San Bernardo.
Del 23 de octubre al 8 de noviembre.

CUANDO SE ACABA EL VERANO...
¿SE ACABA LA DIVERSIÓN?
VA A SER QUE NO

ESTAMOS
ABIERTOS
TODO
EL AÑO



15%
DE DESCUENTO
EN TUS ENTRADAS
USA EL CÓDIGO **TIMEOUT**

WWW.AUTOCINESMADRID.ES

Viajes

Coordina Noelia Santos
timeout.es/viajes

Otoño en colores

Nos sumergimos en los paisajes más recónditos y singulares que dibuja la caída de la hoja por la geografía nacional. Por *Noelia Santos*

Ribeira Sacra Lugo y Orense

Las atrevidas plantaciones de cepas de Godello, Treixadura, Albariño... en las riberas del Miño y cañones del Sil, siguen siendo un secreto por descubrir en la Galicia interior. Aquí están los viñedos heroicos, adjetivo nada gratuito, pues vendimiar en sus pendientes es, además de un sacrificio, todo un ejercicio de equilibrio digno de ver.

→ turismo.ribeirasacra.org

Geoparque Villuercas Ibores Jara Cáceres

La llanura extremeña se eleva en el sureste de la provincia de Cáceres dibujando un paisaje con cientos de millones de años (rico patrimonio geológico auspiciado por la Unesco). Desde el risco de La Villuerca, punto más alto, se aprecia la mejor vista panorámica de Guadalupe y su monasterio, uno de los conjuntos medievales más bonitos de España.

→ geoparquevilluercas.es

Laguna Negra y Circos Glaciares de Urbión Soria

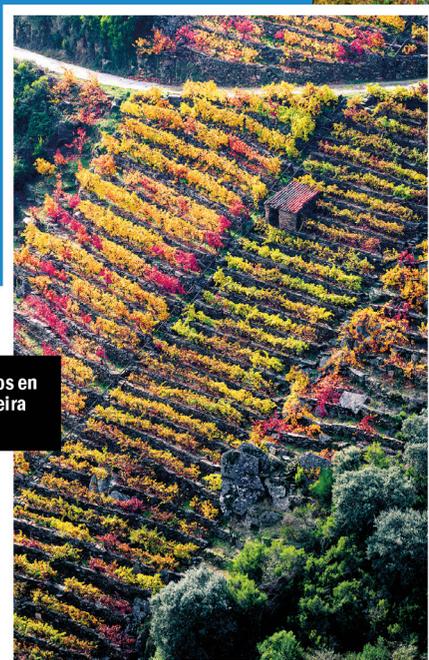
Octubre es época de setas, y en la provincia de Soria hay una zona que reúne las condiciones naturales idóneas para que

suceda el milagro micológico: Tierra de Pinares, un pulmón verde de 10.000 hectáreas y pinos centenarios donde las carreteras serpentean por pueblos de piedra y paisajes tan increíbles como el Parque Natural de la Laguna Negra y Circos Glaciares de Urbión. Perdersé por aquí en otoño y descubrir las leyendas que la rodean, parece buena idea. → sorianitelaimaginas.com

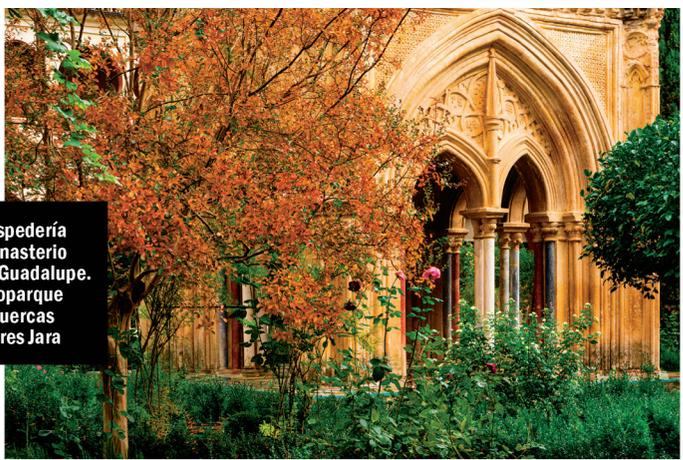
Parque Nacional Garajonay Gomera

Si las hadas existieran vivirían en entornos de fantasía como este del interior de la isla canaria. Para contagiarse de su magia (a veces fantasmagórica), lo mejor es recorrerlo a

Viñedos en la Ribeira Sacra



Hospedería Monasterio de Guadalupe. Geoparque Villuercas Ibores Jara



Gruta de Iris. Monasterio de Piedra





Nacedero del Urederra. Selva de Irati

TURISMO DE NAVARRA. FRANCOS VAQUERO

pie por entre su neblina perenne, siguiendo alguna de las 18 rutas homologadas que discurren por los ancestrales bosques de laurisilva. → gobiernodecanarias.org

Selva de Irati Navarra

Es el segundo bosque de hayas y abetos mejor conservado de Europa, solo por detrás de la Selva Negra de Alemania. Un tesoro natural, prácticamente virgen, en el Pirineo Oriental navarro (casi en la frontera con Francia) cuya capacidad para sobrecoger a quien lo contempla es innegable en cualquier época del año. Pero es en otoño cuando luce su mejor traje: la paleta de colores que se forma en el nacedero del Urederra es sobrecogedora. → turismo.navarra.es



Parque Natural del Montseny

Parque Natural Montseny Barcelona

A menos de 50 kilómetros de Barcelona está el parque natural más antiguo de Cataluña: el Montseny, macizo con vistas (al fondo las siluetas de la Ciudad Condal, Montjuic, el Tibidabo...) y un museo vivo de castaños monumentales.

Buscad el de Can Cuch (con 12 metros de perímetro), cuyo hueco interior fue habitado durante años por un carbonero. → parcs.diba.cat

El parque natural más antiguo de Cataluña es un museo vivo de castaños



FOTOGRAFÍAS SHUTTERSTOCK

Monasterio de Piedra Zaragoza

Se necesitan varias horas para recorrer todo el entorno natural del monasterio de Piedra. Cascadas, arroyos, lagos (el del Espejo es parada obligatoria) y grutas (transitables, como la de Iris) conviven alrededor del monasterio, el lugar de Europa donde

dicen que se cocinó por primera vez cacao traído de las Américas a mediados del XVI. ■ → monasteriopiedra.com



Las populares fachadas de colores frente a la majestuosa catedral



Colgados de Cuenca

La ciudad manchega tiene algo que engancha. Y no son los adoquines de su empinado casco histórico.

A CUENCA HAY hay que ir sin prisas, y eso que solo se tarda hora y media en coche (menos, si se va en tren). También hay que ir cómodos, el tacón es poco amigo de las cuestas en su casco viejo. Pero ante todo hay que ir sin prejuicios: si de algo presume la ciudad manchega, a medio camino entre el asfalto madrileño y el mar Mediterráneo, es de su capacidad para detener el tiempo. O de adelantarse a él.

Modernidad artística

Tan bohemia y rupturista, Cuenca fue pionera del arte abstracto en la península. El azar quiso que aquí abriera el primer museo dedicado

a este movimiento en los años 60. Ocupa una de las tres únicas casas colgadas que resisten sin despeñarse sobre la escalofriante hoz del Huécar, con las obras más representativas de los artistas españoles de la segunda mitad del siglo XX. Los mismos que se atrevieron a reinterpretar las vidrieras sacras de la catedral, como Gustavo Torner que (no sin polémica) fue capaz de devolver la luz que hoy luce el interior del monumento.

Tradición gastronómica

Su cocina tranquila, repleta de gachas, morteruelo, zarajos y resolí, acelera los sentidos en barras como La

Ponderosa: Ángel es anfitrión y representante de la mejor despensa de mercado. La misma que en sitios como Trivio, el único restaurante de la provincia con estrella Michelin, se eleva hasta el firmamento. Jesús Segura está revolucionando esta cocina de secano a base de fermentados y un menú degustación homenaje al entorno. O Raff San Pedro (en las caballerizas de una vetusta casa palaciega) que juega con la cocina más tradicional y las técnicas de vanguardia (un as de los puntos de cocción). Y son solo algunos motivos por los que Cuenca es capaz de ruborizar a quienes aún no la conocen. ■ Noelia Santos

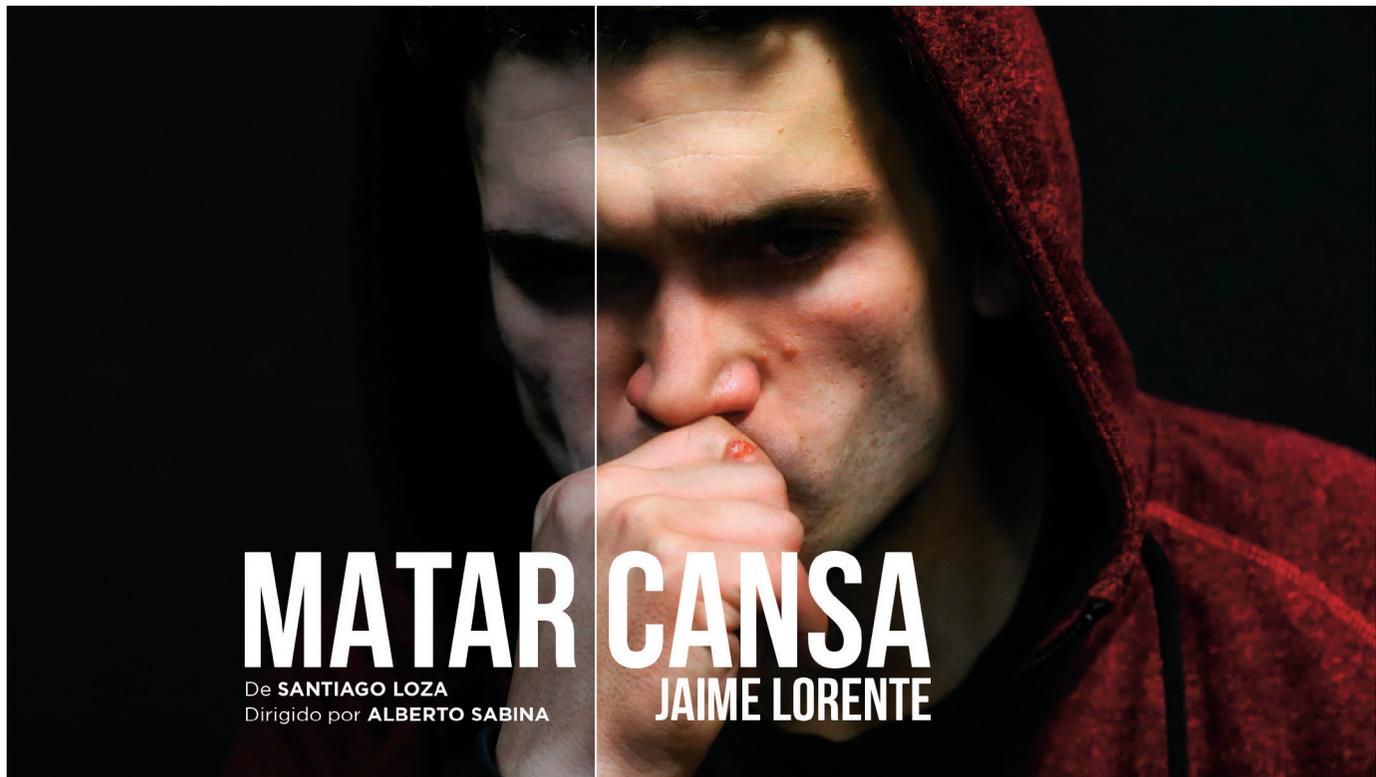
NO TE PIERDAS

Como una isla bonita



La brisa del Mediterráneo ha conquistado el interior de la provincia de Cuenca. Y en sus más de 900 kilómetros de calma hay un pueblo, Belmonte, que sobresale por su encanto medieval y por ser de los más bonitos de Castilla-La Mancha. Por si le faltaran motivos para ser piropeado, suma uno más: un alojamiento boutique que, antes que hotel, es una isla paradisíaca en la que ondea la bandera del *slow life*: El Bálsamo. Una casa solariega del siglo XVI reconstruida con mimo y tendencias por José Ángel Gómez y su familia hasta convertirla en el primer alojamiento cinco estrellas de la provincia.

Solo siete habitaciones, dos apartamentos, un patio con porche y piscina, y una coqueta cueva climatizada con aguas termales. "La capacidad es limitada, pedimos a los huéspedes que la utilicen bajo reserva para disfrutarla sin prisas", apunta Jose Ángel mientras nos confiesa que guarda un as en la manga para el invierno: una cueva con horno de leña del que saldrán platos de puchero y calderos. ¿Cuándo llega el frío? ■ N.S



MATAR CANSA

De **SANTIAGO LOZA**
Dirigido por **ALBERTO SABINA**

JAIME LORENTE

DEL 8 DE OCTUBRE AL 22 DE NOVIEMBRE DE 2020



Con la colaboración de **Buxman** producciones



SUEÑOS Y VISIONES DE RODRIGO RATO

de Roberto Martín Maiztegui y Pablo Remón
dirigido por Raquel Alarcón

XXVI PREMIO SGAE DE TEATRO JARDIEL PONCELA, 2017
bajo el título *El milagro español*

DEL 15 DE OCTUBRE AL 19 DE NOVIEMBRE DE 2020

EL PAVÓN
TEATRO
KAMIKAZE



teatrokamikaze.com

Time In

Coordinan Marta Bac y Borja Duñó
timeout.es/time-in

Pegados al sofá al sofá

Cuatro series adictivas que os harán repetir eso de “solo un capítulo más” cada vez que le deis al ‘play’. Por *Serielizados*



1 Fargo

Uno de los estrenos más apetecibles que ha retrasado la pandemia ha sido la cuarta temporada de *Fargo*. De abril pasó al mes de octubre y llevamos todo este tiempo cultivando *hype* a cascoporro. Noah Hawley dio un giro al clásico de los Coen que casi nos ha hecho olvidar la peli de los 90. Ahora vuelve con Chris Rock en una historia situada en los años 50 en Kansas City, un agujero negro de esbirros y mafias.

→ Estreno el 1 de octubre en Movistar+.

2 Antidisturbios

A menudo se tacha la ficción española de poco realista y poco crítica con la actualidad. *Antidisturbios*, de Rodrigo Sorogoyen, es la antítesis a todo esto. Una serie sin complejos, rodada y vivida en Madrid, y que habla de hechos que nos afectan actualmente como los desahucios y la fuerza policial. Necesitamos más historias atrevidas y que hablen de nosotros. Y *Antidisturbios* es un ejemplo.

→ Estreno el 16 de octubre en Movistar+.

3 The Undoing

Si te decimos que hay un nuevo thriller de HBO protagonizado por Nicole Kidman y Hugh Grant, seguramente te llame la atención. Si además está dirigido por la multipremiada directora danesa Susanne Bier (*The Night Manager*) y escrita por el creador de *Big Little Lies*, David E. Kelley, seguramente lo único que te importe ahora mismo es saber dónde y cuándo la puedes devorar. Te lo ponemos fácil.

→ Estreno el 26 de octubre en HBO.

4 Utopía

Sí, nos estamos refiriendo a la emblemática serie de Channel 4, pero no a la maravilla creada por Dennys Kelly, sino a su *remake* estadounidense. En 2016 parecía que la producirían David Fincher y HBO, pero el proyecto fracasó. Finalmente ha acabado en manos de Gillian Flynn (*Gone Girl*) que ha tenido el valor de adaptar esta serie distópica de culto que no para de preguntarnos: “*Where is Jessica Hyde?*” ■

→ Estreno el 30 de octubre en Amazon Prime.

OTRAS PANTALLAS



La hora del marsupial

TRAS EL LANZAMIENTO, en el año 2017, de una recopilación de las recreaciones de los tres primeros –y mejores– juegos de Crash Bandicoot, vuelve un icono de los videojuegos de los años noventa. En la época de transición de los gráficos de las dos a las tres dimensiones, el alocado marsupial fue una verdadera mascota para PlayStation. Cuando Activision adquirió la licencia, Naughty Dog, creadores de la saga, se despidieron de ella y Sony perdió

su exclusividad. Toys for Bob, el estudio encargado de la nueva iteración de la serie, ha añadido saltos temporales a los saltos entre plataformas: los flashbacks son el eje argumental de *Crash Bandicoot 4: It's About Time* (para Xbox One y PS4). La nueva aventura quiere seducir a antiguos y nuevos jugadores y devolver al personaje a la gloria de antaño con una fórmula que es tanto un revival como la actualización del concepto original. ■ *Joan-Albert Ros*

EN STREAMING

Tsai Ming-liang

El director taiwanés responderá, a través de una conversación *online*, a las preguntas que el público le ha hecho en las redes sociales. Seguro que algunas serán sobre su retrospectiva, *Flujos de soledad*, en el cine Doré.

→ El 3 de octubre en el canal de YouTube de La Casa Encendida.

De Bill a ABBA

Solo por el lema de este taller –'Cómo el videoclip mató a la estrella del videoarte'– intuimos que será muy divertido, además de didáctico. Los más melómanos descubrirán qué tienen en común ambas disciplinas.

→ 14 de octubre. De 17 a 19 h. espacio.fundaciontelefonica.com

LAS APPS DE ESTE MES



↑ Among Us

Este juego apareció en 2018, pero ahora está en auge. Entre 4 y 10 jugadores cooperan en la preparación de una nave espacial, pero uno de ellos quiere sabotear la misión.

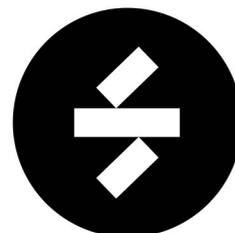
→ Innersloth LLC. Para iOS y Android.



↑ Todoist

Un gestor de tareas *freemium*, idóneo para la organización de proyectos, que permite trabajar tanto de forma individual como cooperativa y crear, gestionar y editar documentos.

→ Doist. Para iOS y Android.



↑ SoundID

Para los sibaritas del sonido que quieren controlar la experiencia que les ofrecen sus auriculares y aprovechar al máximo su potencial. Podéis personalizar vuestras preferencias sonoras.

→ Sonarworks. Para iOS y Android.

Libros

Coordina Andreu Gomila
timeout.es/time-in

El Primo Levi del siglo XXI

PRIMO LEVI, EN *Si esto es un hombre*, se pregunta constantemente cómo es posible que la humanidad haya creado Auschwitz, con seres siniestros que someten, humillan y vejan hasta la muerte. El mismo estupor sobrevuela *Sin más amigos que las montañas*. Levi fue enviado a Auschwitz por los nazis porque era judío. Behrouz Boochani termina en la isla de Manus, en medio del Pacífico, porque es un inmigrante que quiere entrar en Australia. Ni el uno ni el otro son peligrosos terroristas. Son sólo personas.

Se ha hablado mucho sobre cómo Boochani, un intelectual kurdo iraní, consiguió escribir este libro, pero muy poco de lo que

dice. Tenemos el relato de una epopeya, sí, de un hombre que quiere llegar a Australia desde Irán y recorre miles de kilómetros de manera clandestina. El de un hombre que naufraga dos veces y que acaba en una isla-prisión que el gobierno de Canberra ha alquilado a Papúa Nueva Guinea

para acomodar a los inmigrantes. Un hombre que relata las condiciones inhumanas del centro de reclusión, al que sólo le faltan las cámaras de gas para compararse con Auschwitz, y que necesita al menos 150 páginas para describir una escena alegre. Pero, sobre todo, tenemos una

sobrecogedora reflexión sobre un mundo, el nuestro, que ha decidido encarcelar y maltratar personas que quieren un futuro mejor. Y tenemos un relato muy sensorial, donde la poética del autor choca con un lugar desde donde mana todo el hedor de nuestro siglo. ■ Andreu Gomila

HODDA AFSHAR



SIN MÁS AMIGOS QUE LAS MONTAÑAS
Behrouz Boochani.
→ Rayo Verde. Trad. de Juan-Francisco Silvente.
384 págs. 23,95 €.

TOP 3 NOVEDADES Lecturas imprescindibles en la mesilla de noche



↑ Un amor

Sara Mesa lo ha vuelto a hacer, nos ha dejado anonadados con esta historia rural aparentemente sencilla, pero que finalmente pone encima de la mesa nuestros límites personales y sociales.

→ Sara Mesa. Anagrama. 192 págs. 17,90 €.



↑ Los chicos de la Nickel

Si queremos saber de dónde viene el fenómeno Black Lives Matter, cómo han sido maltratados los afroamericanos, debemos seguir la vida del Elwood que magistralmente nos sirve Colson Whitehead.

→ C. Whitehead. Literatura Random House. 224 págs. 19,90 €.



↑ Memoria de chica

Este libro no sólo explica cómo ha sido la vida de la autora de 1958 a 2008. Es la historia de las mujeres en la segunda mitad del siglo XX, narrada con un detallismo y una originalidad que estallan.

→ Annie Ernaux. Cabaret Voltaire. 208 págs. 18,95 €.

Descubre la nueva colección
Otoño - Invierno



Muebles y decoración de diseño con estilo
para aquellos que siempre buscan algo más.

Visítanos en
la tienda de **c/ Hermosilla, 13** y en

KaveHome.com



MUY DE AQUÍ, MUY GIN

[f /ginmg.es](https://www.facebook.com/ginmg.es) [@/ginmg_es](https://www.instagram.com/ginmg_es) [▶ Gin MG](https://www.youtube.com/channel/UC...)

RECETA ORIGINAL DE 1940

M. Gao

www.ginmg.com

GIN MG RECOMIENDA UN
CONSUMO RESPONSABLE
40%Vol.