

TimeOut

MADRID

BARRIOS ABIERTOS

HAY BARES POR LOS QUE TE CAMBIAS DE BARRIO.



ESCANEA



PAGA 6€ POR TU COPA
Y EL BAR SE LLEVA 12€.



BARRIOS ABIERTOS

QUE SE VACÍEN
LAS COPAS,
NO LOS
BARRIOS.

ESCANEA



PAGA 6€ POR TU COPA
Y EL BAR SE LLEVA 12€.



TimeOut

MADRID

CON MUCHA MIGA

#40
OCTUBRE 2021

2,95€

TE LA
REGALAMOS
GRACIAS A
NUESTROS
ANUNCIANTES

Recorremos las mejores panaderías artesanas de la ciudad que elaboran con experiencia y pasión cada hogaza que sale de sus obradores

**ALMUDENA
AMOR Y
MARCOS RUIZ**

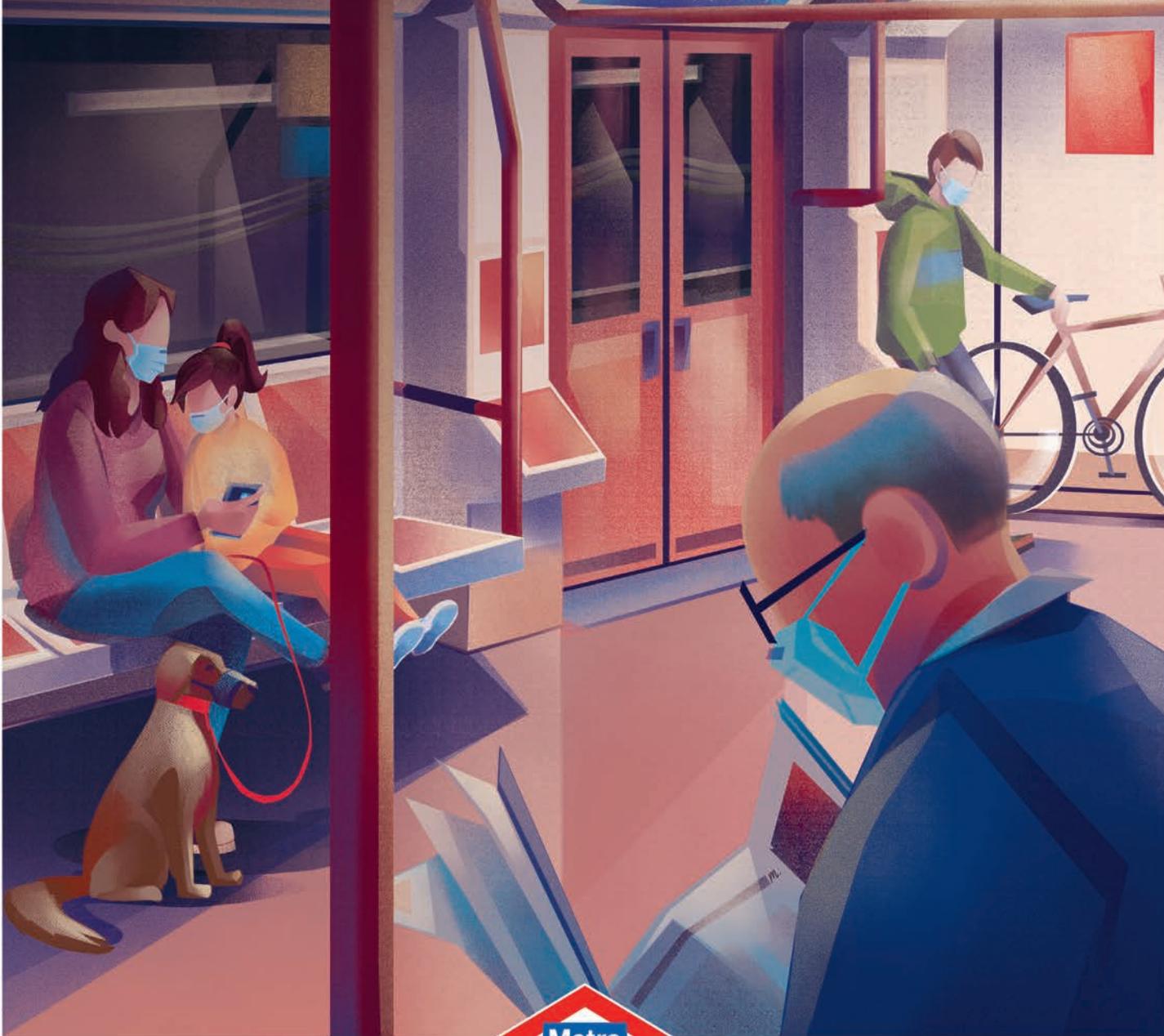
Dos jóvenes talentos del cine español se meten en harina para contarnos cómo ha sido su debut de la mano de galardonados cineastas

EL METRO QUE MUEVE NUESTRA VIDA

Metro de Madrid te lleva de forma segura al trabajo, al gimnasio, al Retiro...

Un medio de transporte que te acerca a los lugares y a las personas que más quieres.

**AHORA, Y SIEMPRE...
UTILIZA EL TRANSPORTE PÚBLICO**



MUÉVETE EN METRO

Sumario

Octubre 2021

Genio con futuro

“Nunca en la historia se ha comido tan bien en Madrid”.
Palabra de Ferran Adrià.

PÁGINA 34



Madrid-Broadway

Los musicales vuelven a llenar los escenarios de la ciudad tras un año y medio de parón pandémico.

PÁGINA 28



Petricor

Dícese del olor de la lluvia al caer en tierra seca. Es el aroma que respiraréis en estos otoñales pueblos de montaña.

PÁGINA 40



XAVIER TORRES-BACCHETTA



↓ SECCIONES

08. En la ciudad **16.** Reportaje **22.** Entrevista **28.** Cultura
34. Comer y beber **38.** Cosas que hacer **40.** Viajes **44.** Time In



@timeoutmadrid



facebook.com/timeoutmadrid



@TimeOutMAD



tiktok.com/@timeoutmadrid

Hola, Madrid

Marta Bac
Directora



Time Out
MADRID

Consejero Ejecutivo
Eduard Voltas
Directora General de Negocio
Mabel Mas
Operations Executive
Marta Roca
Directora
Marta Bac
Directora de Arte
Judith Rial
Redacción
Gorka Elorrieta
Isabel Gil
Noelia Santos
Publicidad
Elena Alarcón
Laura Latorre
Marketing
Judith Gutiérrez
Director de Operaciones Digitales
Álex Martínez
Directora de Soluciones Creativas y RRRPP
Carlota Falcó
Directora Comercial y Ecommerce
Ara Cervantes
Social Media Manager
Laura Mesa
Redes sociales
Sabina Matesanz
Diseño Publicitario
Marina Quer
Coordinadora de Branded Content
Begoña García Carteron
Responsable de Programática y AdOps Digitales
Henar Pérez
Email Marketing & Customer Service
Júlia Porto
Adjunta a la Dirección General de Negocio
Vanessa González
Finanzas y Administración
Guillem Catena
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.

Impresión Rotocobri
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: Fdotonic.

Difusión controlada por:

Imprimimos en papel reciclado y reutilizamos con materiales 100% biodegradables



LOS IMPRESCINDIBLES



Mira

El **Festival de Cine de Madrid** (hasta el 10 de octubre) vuelve a llenar las principales salas de la ciudad de las mejores producciones emergentes.



Siente

Las compañías iberoamericanas son el foco de atención de **Surge Madrid** (hasta el 31 de octubre), la muestra de creación escénica más atrevida de la región.



Visita

Las calles de Madrid acogerán hasta 20 instalaciones lumínicas de diferentes artistas por el **Festival Internacional de La Luz** (del 29 al 31 de octubre).

Todo cambia muy rápidamente. Asegúrate de que sigue en pie en timeout.es/madrid/es

ESTRELLA

DAMM

MUSIC

SESSIONS

CAFÉ COMERCIAL MADRID

JUEVES 20.30H

28/10 SETHLER

11/11 PABLO MARTIN

18/11 GREG IZOR

25/11 VERA NOOR



SÁBADOS 14.30 H

2/10 SANANDA DICO

9/10 JOE ASHER

23/10 RAMMAR

& ALFONSO DE LA CRUZ

30/10 ZULU MEN

13/11 LAKEDADA

Estrella Damm recomienda el consumo responsable. 5,4°

En la ciudad

Por Marta Bac, Gorka Elorrieta e Isabel Gil
timeout.es/madrid/es



Mirar hacia arriba

Octubre es el mes de la arquitectura en Madrid, con citas imprescindibles que invitan a redescubrir la ciudad

A MENUDO CAMINAMOS absortos por las calles de Madrid. Lo hacemos concentrados en nuestros propios pensamientos o, cómo no, en la pantalla del omnipresente teléfono móvil. Y lo hacemos sin ser conscientes de todo lo que nos estamos perdiendo a nuestro alrededor. Por eso queremos invitaros a cambiar el *chip* y convertirnos en turistas en vuestra propia ciudad. A redescubrir, con la mirada del que las contempla por primera vez, sus calles, plazas y zonas verdes. Pero, sobre todo, a dejaros cautivar por sus edificios. Porque octubre es, probablemente, el mejor momento del año para hacerlo.

La capital alberga en los próximos días dos eventos tan esperados como imprescindibles: del 1 al 10 de octubre tendrá lugar la XVIII edición de la Semana de la Arquitectura, organizada por el Colegio Oficial de Arquitectos de Madrid. Y poco después, del 15 al 17, se celebrará Madrid Otra Mirada, iniciativa impulsada desde el Ayuntamiento madrileño. Dos citas que, desde ópticas distintas, tienen un objetivo prácticamente idéntico:

dar a conocer el vasto patrimonio arquitectónico y urbanístico a madrileños, turistas y curiosos.

La oferta de ambas propuestas es infinita: exposiciones, charlas, conferencias, conciertos, talleres, planes para toda la familia, visitas guiadas... Toda una serie de actividades pensadas para quienes quieran conocer de primera mano lo que se esconde tras los muros de los edificios más singulares y emblemáticos de la ciudad, pero también de otros que suelen pasar más desapercibidos, de iglesias a bibliotecas o centros culturales.

Cuando todos los indicadores muestran que la situación de la pandemia mejora, con las restricciones tocando poco a poco a su fin y un porcentaje abrumador de la población con la pauta completa de la vacuna, es tiempo de mirar hacia adelante con optimismo. Pero también hacia arriba con curiosidad. Porque allí estarán, como han estado desde siempre, los edificios de Madrid. Y todos ellos tienen miles de pequeñas y grandes historias que esperan ser contadas. ■ Dani Cabezas



KAZAK PRODUCTIONS PRESENTA

VINCENT
LINDON

EL EVENTO DEL AÑO

AGATHE
ROUSSELLE

SALVAJE, INABARCABLE Y SUBLIME
"LA REVOLUCIÓN DEL
CINE FANTÁSTICO"



DESIREE DE FEZ - FOTOGRAMAS



PALMA DE ORO
FESTIVAL DE CANNES

BRILLANTE Y ABRUMADORA
"TODO EN 'TITANE'
ES UNA FIESTA"



PEPA BLANES - CADENA SER

TITANE



Donostia Zinemaldia
Festival de San Sebastián
PERLAK



8 DE
OCTUBRE
SOLO
EN CINES

UNA PELÍCULA DE **JULIA DUCOURNAU**
DIRECTORA DE "CRUDO"

© 2020 Kazak Productions. All rights reserved. Distribuido por: [Logos of distributors]



PACO ROCHA

“Tecnología y artesanía no son antagónicas”

Dsnú integra la sostenibilidad, el trabajo manual y la innovación en joyas únicas

A FINALES DE 2020 David y Ana recibieron con sorpresa el Premio Nacional de Artesanía en la categoría de Emprendimiento por su proyecto, en un momento en el que la situación del comercio era muy inestable. El impulso del reconocimiento dará sus frutos pronto en una nueva colección que mantiene la senda del camino a seguir.

¿Qué es Dsnú?

Es un estudio en el que apostamos por el diseño sostenible y en el que se elimina todo lo que es superfluo. De hecho, Dsnú es una contracción de ‘diseño desnudo’, es centrar el diseño en lo básico de la pieza y que, además, valga para hoy y para siempre.

¿De dónde sacáis la inspiración?

Nos inspiramos básicamente en la naturaleza, sobre todo en plantas, minerales, rocas y en

el paisaje. También en el arte y la filosofía oriental –esa estética que se llama Wabi-sabi y extrae belleza de las imperfecciones–, en el arte contemporáneo, minimalista, en la arquitectura... Tenemos muchas fuentes.

En vuestra colección Atlas utilizáis la impresión 3D...

Nos interesa mucho ver cómo las nuevas herramientas se pueden incorporar al trabajo artesanal. La tecnología y la artesanía no son antagónicas, se pueden compaginar y se puede sacar lo mejor de cada una. Porque, aunque una pieza esté hecha por impresión 3D, luego lleva un proceso de acabado manual. Con el 3D la producción es muy limpia, no hay material sobrante ni desperdicio y eso lo hace muy sostenible, y te permite, además, imprimir según las necesidades, sin crear excedentes.

¿Qué ha supuesto para vosotros el 2020?

Ha sido un año agrí dulce, porque ha tenido cosas muy buenas, como el nacimiento de nuestra hija, pero también toda la pandemia. Tenemos nuestra tienda y distribuimos a otros negocios, y con el confinamiento y los cierres se paró mucho la venta. Siendo un año muy complicado, de minimizar gastos, inversiones... nos llegó este reconocimiento del Premio Nacional, que nos alegró mucho.

¿Hay un boom de lo artesanal?

Sin duda se le ha vuelto a dar valor y se está impulsando la artesanía contemporánea. Esto va unido a que cada vez más gente se da cuenta de que hay que consumir de otra manera. Nuestro diseño va en ese sentido: es un producto hecho a mano, con proveedores cercanos, sostenible y duradero. ■ *Isabel Gil*
→ Dsnú (Doctor Fourquet, 11).

ESCAPARATE

Tres opciones para un look otoñal completo. Por Isabel Gil



↑ Bohemio

Junto con el romántico, es el estilo de las camisas y blusas de la temporada, entre las que no faltan tampoco los cuellos con ondas. Ésta además, está bordada a mano. → 105 €. Maksu (Lagasca, 50).



← Étnico

Las faldas midi llegaron con fuerza y poco a poco se abren hueco en el armario femenino. Con colores otoñales y motivos étnicos, ¿quién no se anima a llevarla? → 119,95 €. Maison Hotel (Fernández de la Hoz, 56).



↑ Cómodo

Los zuecos no son solo para el verano. La moda se extiende también hasta los meses de frío, pero eso sí, con un forro interior de lana de oveja. Comodidad pura. → 92 €. Tuilus (Ayala, 46).



DE TIENDAS

Grace & Co

DESGASTADO Y ELEGANTE, así es el estilo *shabby chic* que reina en esta nueva tienda que acaba de abrir sus puertas en Las Salesas. “Aquí hay locales muy bonitos y es un barrio que cada vez está más de moda”, explica Grace. Ahora es también el lugar desde donde muestra todos sus tesoros que ella selecciona con cuidado para decorar la casa con buen gusto y con este estilo tan particular. Algunos de ellos son, además, piezas únicas, como los bordados antiguos procedentes de Italia o el mobiliario de madera de mango reciclada y trabajada a mano. En este tipo de decoración los tonos principales son los colores claros y naturales. El blanco domina en toda la tienda y en gran parte de los objetos que se pueden encontrar, y combina con la madera natural, la plata, el hierro y el oro. Espejos, velas, porcelana, cristalería y detalles decorativos con un toque romántico a los que se suman flores frescas y secas para alegrar cualquier rincón de la casa. Mención especial se merece el espacio dedicado a las alfombras de diseño, sostenibles y artesanales de Kaymanta, que contribuyen a completar cualquier estancia con este estilo y que ahora sí, puedes hacer realidad. ■ Isabel Gil

DE QUÉ VA

Tienda de decoración especializada en el estilo *vintage* y romántico de colores claros y muebles desgastados.

POR QUÉ TENÉIS QUE CONOCERLA

Su estilo *shabby chic* os conquistará desde que crucéis el umbral.

→ Piamonte, 15.

M: Chueca.

T. 91 018 92 27.

LOVE LOCAL

Barrio del Pilar

En el mes de sus fiestas, es momento de conocerlo a fondo. Por Dani Cabezas

HAY ZONAS QUE invitan a pasear, a perderse entre sus calles y plazas. A descubrir sus comercios y a hablar con su gente. Y hay otras que, además de todo ello, también esconden sorpresas de altura.

El barrio del Pilar, con sus altísimos edificios, es uno de estos últimos. ¿El motivo? Posee una de las mayores densidades de población de toda Europa: 235 personas viviendo en cada hectárea. Una circunstancia que podría producir una claustrofobia que, sin embargo, no existe en este acogedor y familiar barrio perteneciente al distrito de Fuencarral-El Pardo. Sus 52.000 habitantes disfrutan de abundantes zonas verdes, polideportivos y centros comerciales para expandirse a sus anchas.

No siempre fue así. Cuando la empresa del magnate inmobiliario José Banús empezó a construir aquí, allá por los años 60, la falta de equipamientos fue uno de sus principales problemas, a imagen y semejanza de lo ocurrido en otros distritos de la capital fruto del desarrollismo franquista de la década.

Laura lleva toda su vida viviendo en el barrio y lo conoce como la palma de su mano. “Cuando iba a EGB, pasaban las ovejas por la Avenida de la Ilustración. ¡Y te estoy hablando de los años 80!”, recuerda. “Siempre hubo una gran diferencia entre ambos lados”, cuenta. “La zona este, más ciudad-dormitorio. La oeste, mucho más parecida a un barrio de los de toda la vida”. Hoy, ambas se funden en una.

Durante la semana del 12 de octubre tienen lugar, como no podía ser de otra manera, las fiestas en honor a su patrona. Una ocasión perfecta para descubrir (o redescubrir) el barrio del Pilar. Así que ya sabes, ¡pon rumbo norte! ■



AYUNTAMIENTO DE MADRID

Todo un símbolo

Inaugurada en 1990, no tardó en convertirse en un icono de la zona. Más conocida como ‘Los arcos’, se trata de una imponente estructura de acero inoxidable y 23 metros de altura creada por Andreu Alfaro por donde pasa la M-30.

→ Puerta de la Ilustración. Av. de la Ilustración.



SHUTTERSTOCK



Cómics de premio

Este negocio familiar, abierto desde 1993, se convirtió en la primera tienda española en obtener el premio Eisner Spirit de la San Diego Comic Con, que la distinguió como la mejor tienda de cómics del mundo en 2012. → Akira Comics. Av. de Betanzos, 74.

Para tomar unas cañas

Está entre las apuestas seguras para salir a tapear por el barrio y es famoso por sus alitas de pollo o sus torreznos. También por su sobrenombre, ‘Pepe el guarro’, por la cantidad de servilletas y huesos de alitas en el suelo. → Casa Pepe. Celanova, 19.

SABÍAS QUE

El mejor barrio

En septiembre de 2020, la app Nextdoor distinguió al barrio del Pilar con el premio al mejor barrio de Madrid. Un galardón que reconocía la labor asociativa, comunitaria y humanitaria de los vecinos a la hora de ayudarse unos a otros.



KIRISTA

El pionero de las compras

Antes de todos los centros comerciales, ya estaba La Vaguada. El primero de esta forma de consumo en la ciudad sigue siendo uno de los principales puntos de atracción del barrio. Desde 1983, aquí siempre hay algo que hacer. → La Vaguada. Av. de Monforte de Lemos, 36.

MIO CID

JOSÉ LUIS GÓMEZ



La Abadía

30 SEP – 10 OCT

MAKERS

OSCAR GÓMEZ MATA | L'ALAKRAN

7 – 17 OCT

FUENTE OVEJUNA HISTORIA DEL MALTRATO

MARIANELLA MORENA | JÓVENES CLÁSICOS

21 OCT – 7 NOV

PARA ACABAR CON EDDY

ÉDOUARD LOUIS | LA JOVEN

27 OCT – 14 NOV

teatroabadia.com

MADRID



inaem



Comunidad de Madrid

ANATOMÍA B.E.C., café con leche y bollo de cardamomo DE UN PLATO

En su recién estrenada carta de otoño/invierno tenéis este soberbio ejemplo de *foodporn* para el brunch

“**EN EL EQUIPO** ya hacemos apuestas para ver si se venderá más el B.E.C. (bacon, huevo y cheddar) o nuestros queridos turkish eggs, que han vuelto”, cuenta Fede, propietario de Acid y conductor de la Pan-Pan Van, su nuevo servicio de entrega a domicilio. Con lo que no se la juegan es con el café. Cuatro años

fieles a los daneses de La Cabra. “Es muy satisfactorio poder representar el trabajo de un equipo que tanto admiramos y tan buena amistad hemos construido”. Su segundo local esconde algo más que un bar de vinos naturales. Id y preguntad por GOTA. ■ G.E.

→ Acid Bakehouse. Magdalena, 27. 13 €.

El café

“Este es un Bernardes, procedente de la región de Cerrado Mineiro en Brasil. Notas de almendras, chocolate y un toque de acidez como cereza...”

Nos parece perfecto en combinación con la leche”.

La nota dulce

“Kardamon bullar, todo un clásico del bakery sueco. Se trata de una masa enriquecida (tipo brioche) que tiene mucho cardamomo pelado entre su trenzado. Una vez se prueba, no hay vuelta atrás”.

Lo salado

“El desayuno tradicional, con ketchup casero, en un english muffin de masa madre con un diámetro no muy grande para que sobresalga y muy ligero y aireado. Te vas a manchar pero de eso se trata”



ALFREDO ARIAS

HABLAMOS CON...

Sissa Verde

Diseñadora de pasta fresca



De ver cada domingo a la *nonna* amasar pasta en casa al *rigagnocchi* que fue de su madre y le cedió como testigo. Haceos con uno de sus kits para celebrar el Día Mundial de la Pasta (25 de octubre). Repetiréis seguro.

¿Cómo son esos packs?

Dos buenas raciones (350 gramos), consejos incluidos, acompañadas de una mantequilla de hierbas que hago según el relleno. Se entregan los viernes.

Tus creaciones tienen un marcado perfil estético

Soy muy creativa, me encanta jugar con la masa, sus texturas y formas. La uso como si fuera ceramista, creando pequeñas esculturas efímeras. Cada pieza ha de tener una personalidad. Y creo que con la pasta rellena, que es el corazón de mi proyecto, se aprecia mejor el trabajo artesanal. Además me permite trabajar con distintos sabores y su equilibrio.

¿Y qué traerá el otoño?

Procuro trabajar con ingredientes de temporada. Así que volverán los tortelloni rellenos de calabaza y amaretti.

→ @lindapastissa_pasta_fresca. Ultraurbanos (Mercado Vallehermoso).

Morandi

Resonancia infinita



Giorgio Morandi. Naturaleca muerta [Naturaleca muerta], 1956. Óleo sobre lienzo, 30 x 45 cm. Istituzione Bologna Musei | Museo Morandi V. 985

24 septiembre 2021
9 enero 2022

Exposición organizada por
Fundación MAPFRE y Fundació Catalunya La Pedrera

Reserva ya tus entradas
exposiciones.fundacionmapfre.org/Morandi/

Paseo de Recoletos, 23. Madrid
Fundación MAPFRE
Sala Recoletos



**“Aún sigo
levantándome
a diario a las
3.00 a.m.,
a veces
incluso antes”**

Alberto Miragoli

CONVIERTE EL DÍA DEL PAN (16 DE OCTUBRE) en uno de los muchos en los que una hogaza de calidad se sienta a la mesa. Fermentaciones largas, harinas eco, respeto por el proceso y sus tiempos... Estos obradores, que comparten valores y una tenaz innovación, están reescribiendo el pan artesano. Por **Gorka Elorrieta**

Harina, agua y sal

CIENTOTREINTA GRADOS

17 personas, entre obrador y puntos de venta, sostienen esta férrea apuesta por la calidad sobre una superación constante.

DE JAVIER MARCA, uno de los pioneros de la masa madre en Madrid con **Panic** a Beatriz Echeverría con **El Horno de Babette**. De la familia que amasa unida sea en **Panem** (cinco hermanos) o **Pan.Delirio** (padre e hijo) al nombre propio, **John Torres**. De la gente de **Laib**, que elabora sin gluten, a los de hogazas con conciencia social de **Panifiesto**. De Colmenar Viejo (**Brulèe**) a San Lorenzo de El Escorial (**Obrador Abantos**). Apúntalos. Porque hoy hacemos parada en estos otros obradores.

Cientotrenta Grados HUMILDAD Y PROGRESO DIARIO

“Los premios son un reflejo de que hacemos todo lo posible por seguir mejorando, y eso

no solo implica haber probado con harinas del sur de Francia, italianas o de Guadalajara. Pero hacer barrio y que mucha gente apueste por tu producto es mucho más satisfactorio”, reconoce Alberto, formado en el extranjero, fundamentalmente en el San Francisco Baking Institute. Es tal la respuesta de los clientes (incluidos Fismuler, Charrúa o El Señor Martín) que el obrador de Chamberí se les está quedando corto. Prueba su pan RAF o un maritozzo y también volverás. “Hay muchas formas de hacer pan. Hay que ser humilde y flexible, aprender a diario. Nuestro nivel de autoexigencia nos lleva a poner en duda mucho de lo que hacemos”. Ojo, porque, tirando de sus raíces italianas, parece que se van a animar con el panettone.

→ Fernando el Católico, 17 y Mercado de La Paz.

PANDOMÈ

Cimentado en tres pilares –tradición, ritmo y revolución–, su proyecto ejemplifica la disciplina y el amor que tienen que equilibrarse en este sacrificado oficio.



ALFREDO ARIAS



ALFREDO ARIAS

OBRAJOR SAN FRANCISCO

Está en Lakasa, Roostiq o Media Ración pero "es una gran satisfacción que una familia elija nuestro pan para ponerlo en su mesa".

Pandomè

ORGULLO DE BARRIO

Domenico conoce bien el tirón del panettone, quizás el producto de panadería más exigente. Lo ha desestacionalizado y lo sirve en una bolsa de plástico para ofrecerlo a un precio razonable. Llegó a vender casi un centenar a finales de abril. Los clientes, también asiduos a su focaccia, ya están esperando que cuelgue el cartel anunciando la próxima hornada. Nacieron en un mercado ("quizás empezamos con

el obrador más pequeño del país; no son ni 20 metros cuadrados") y, aunque apenas llevan medio año en Arganzuela, muchos vecinos conocen bien la oferta de sus estanterías (del multisemillas al de centeno con nueces) y sus vitrinas (croissants, palmeras, tartaletas los fines de semana...). Y eso que la producción, a diario en manos de Javi, un panadero con 30 años de experiencia, está en constante movimiento. Tan pronto sale un pan murciano como venden el tradicional pan de muertos mexicano. "No vemos

clientes, vemos amigos. Buscamos hacer pan de calidad asequible. De hecho, no hemos variado los precios en tres años".

→ Martín de Vargas, 6 y Mercado Tirso de Molina.

Obrador San Francisco

LA TRANSPARENTE RESPONSABILIDAD

"¡Actitud! Eso es lo que pido a la gente que va a formar parte de un equipo donde todos hacemos de todo. No hace falta experiencia. Prefiero formarles desde cero, sin vicios adquiridos", apunta Antonio, que cada jornada busca y encuentra la felicidad de sus clientes sea con una hogaza de trigo blanco ("es lo más estándar y lo que mejor refleja nuestra filosofía") o un par de panquemaos. Eso sí, mejor reserva lo que te quieras llevar. La producción es grande pero la demanda también. "Mi abuelo estuvo en una panadería en la posguerra. Y de niño me llevó al que fue su lugar de trabajo. Son recuerdos lejanos pero intensos". Sin embargo, el impulso definitivo para dejar su profesión de topógrafo y andar a todas horas entre harinas bio molidas a la piedra se lo dio Ibán Yarza, el gran divulgador del pan, y libros como los de Jeffrey Hamelman y Dan Lepard. "Ahora me siento totalmente realizado. Si hacer pan con masa madre es complicarse la vida, la verdad es que nos encanta complicarnos la vida. Apostamos por la calidad del producto y no regateamos ni un milímetro en el binomio ingredientes-procesos".

→ Carrera de San Francisco, 14. M: La Latina.



**ALMA
NOMAD BAKERY**

*The Tivoli Road Baker
manoseado mil veces, ganas
e incontables horas de
trabajo han armado un
proyecto familiar
envidiable.*

**“Timi es arquitecta
paisajista pero empezó
con el pan de masa
madre hace ocho años”**

Joaquín Escrivá

“Avanzamos hacia una era en la que el buen pan será lo habitual”

Begoña San Pedro



ALFREDO ARIAS

MADREAMIGA

Cumplirán siete años este enero ofreciendo alrededor de 15 tipos de pan y otras tantas piezas de repostería y bollería, algunas temporales.

Alma Nomad Bakery

RUSTICIDAD CON RIGOR

“Timi es la parte creativa. Y yo, la persona más técnica. Así hemos llegado a un equilibrio y entendimiento estos años. En nuestros inicios en Budapest llevábamos solos todo el obrador, sin empleados, y eso forjó esta dinámica”, argumenta Joaquín, que junto a su pareja –ambos con años de experiencia en la restauración–, ha transformado un local ruinoso en los alrededores de la plaza de Olavide en un recogido y atractivo

café-bakery de ascendencia centroeuropea y francesa.

“Nuestro miedo desapareció el domingo que levantamos la persiana. Teníamos cola en la puerta. No nos lo podíamos creer”.

Por mucho que vayan evolucionando, algo constante en su triunfal sección de repostería, todos sus panes, casi una decena, fermentan exclusivamente con masa madre. “Pero no somos de panes extremadamente ácidos”. Regla tan inquebrantable como ineludible es su croissant de almendras. Les tendremos para rato en Madrid pero el proyecto no ha perdido

su carácter nómada. “Abriremos en Szigliget, un bonito pueblo a orillas del lago Balaton”.

→ Santa Feliciano, 10. M: Iglesia.

Madreamiga

UN ANTES Y UN DESPUÉS

La Miguiña dio un salto exponencial con la entrada de nuevos socios pero, aunque por el camino perdiera el nombre, Begoña es rotunda: “Nunca he trabajado tanto y tan feliz. Tengo gente que me apoya y valora mi trabajo, un equipo comprometido en el que poder confiar y estoy encantada con mis formaciones



LUCÍA YBARRA



AMASA

Defienden firmemente su pan artesano. "Tardamos dos días en hacerlo y no vamos a degenerar ese concepto por ganar más dinero".

de pastelería. No paro de aprender e innovar". Y eso que llegó hace 20 años casi de rebote, por un novio panadero. La que siempre quiso ser veterinaria maneja una cartera de 80 clientes de hostelería y elabora un pan integral y unas palmeras por las que se pega medio distrito. "Nos queda un largo camino, pero antes te traías el pan del pueblo y ahora, cuando vas al pueblo, te llevas el pan de la ciudad".

→ Teruel, 26. M: Alvarado.

Amasa

CONTODOS LOS SENTIDOS

"La primera vez que toqué una masa tendría 7 años, en mi Brasil natal, junto a mi abuela. Una vez a la semana se elaboraba pan para toda la familia. Profesionalmente hace unos 10 años". Silene da Rocha cuenta con tres locales repartidos en Las Rozas, Majadahonda y Boadilla del Monte y una web a través de la que realiza envíos a todo el país ("trabajar solo con masa madre 100% aumenta la durabilidad del producto fresco"). Suma alrededor una treintena de recetas de pan pero, si el cafuso o el de moringa son los más originales, el de kamut sigue siendo la estrella de la casa. "Cuando decimos que nuestro pan está hecho con alegría, no es una simple metáfora. De madrugada en el obrador, al que vengo cuando es necesario o cuando lo echo menos, me pongo samba". Hace ya siete años que montó el obrador y en este tiempo ha



PANADARÍO

En su obrador a la vista ("la honestidad es absoluta, hay poco margen al engaño") el equipo cuida que los sabores sean intensos y bien marcados.

trabajado para nombres como DiverXO o El Club Allard. Sabe el trato que se le dispensa al pan en la hostelería. Por eso, según cuál sea el restaurante al que le citen, nos confiesa que se lleva el suyo. "La panadería es dura, conlleva muchas horas y trabajo físico. No vale con que te guste, tiene que apasionarte. Si estás enfadado con la vida, no seas panadero".

→ amasa.es

Panadarío

CAMINO DESAFIANTE Y GRATIFICANTE

Más que obligatorio, es necesario llevarse un pan de semillas y su croissant en una primera



ALFREDO ARIAS

visita. Tras años de aprendizaje autodidacta con libros, vídeos y foros y un curso en una escuela ya desaparecida, Darío, el arquitecto que ahora puede decir "soy panadero", ha posicionado su obrador entre los mejores de la ciudad en apenas seis años. "Me emociona la riqueza olfativa que acompaña el hacer pan, desde su fermentación hasta que sale del horno. La búsqueda de la perfección me mantiene despierto. Me parece complejo y bello domar la harina y las masas madre para que a diario salgan productos increíbles". Como el pan de calabaza asada que ofrece solo en otoño. ■

→ Alonso Heredia, 25. M: Cartagena.

Entrevista Time Out

Nacidos para brillar



Almudena Amor y Marcos Ruíz darán mucho que hablar en un octubre marcado por el desembarco del cine español más esperado de la temporada

Por Àlex Montoya Fotografía Alfredo Arias

ELLA ACABA DE ATERRIZAR en este mundo y, ahí es nada, debuta en la pantalla encadenando las nuevas películas de Paco Plaza y de Fernando León de Aranoa. En *La abuela*, Almudena Amor (Madrid, 1994) sufre como las mejores *scream queens* del cine de terror. Y en *El buen patrón* le habla de tú a tú a un Javier Bardem que, a estas alturas, sigue dejando boquiabierto al personal. Marcos Ruiz (Madrid, 1999), por su parte, es la mirada sobre la que gira *Las leyes de la frontera*, lo nuevo de Daniel Monzón, un relato de amor y quinqués sobre la novela de Javier Cercas. Él no es un recién llegado, pero tras varios trabajos como niño-actor (quizás el más relevante en *Primos*), encara su primer protagonista adulto.

Reunimos a estas promesas, ya realidades, de nuestro cine para una portada que apuesta por dos talentos destinados a discutir la falta de riesgo e imaginación de quienes siempre piensan en los y las mismas para interpretar sus historias.

¿Os sentís parte del relevo de rostros del cine español?

Marcos Ruiz: No hablaría de relevo, pero sí es cierto que somos gente joven y que queremos aprovechar la oportunidad de defender nuestra propia pasión por el cine y por esta profesión tan bonita, de poder jugar a lo mismo que actores que tanto admiramos.

Almudena Amor: Estoy bastante de acuerdo con Marcos. Formamos parte de una generación que tiene una mirada propia. Hemos vivido otros contextos, otras movidas, y tenemos cosas nuevas que aportar y otras formas de expresarnos.

¿Os da vértigo todo lo que está por venir?

A.A.: Un poco sí, al final son mis dos primeras películas y todo lo que estoy viviendo es nuevo para mí. Pero los nervios que pueda tener se disipan bastante porque me siento muy bien acompañada, y lo estoy llevando todo muy bien.

M.R.: Me siento un poco igual. Y tengo muchas ganas de ver la reacción del público ante la película, qué gusta más, porque desde dentro piensas unas determinadas cosas, pero lo que opine el espectador es un misterio.

Recojo el guante. ¿Qué pensáis de vuestras películas desde dentro?

M.R.: *Las leyes de la frontera* tiene muchas cosas. Una historia de amor, acción, está situada en los años 70 y ese elemento de época ofrece cosas muy interesantes. Y el personaje es un bombón, evoluciona muchísimo. Es una historia de descubrimiento, de crecimiento.

Tres películas muy esperadas

Una historia iniciática, en los años 70 y marcada por la influencia del cine quinqué:

Las leyes de la frontera

(8 de octubre) lleva la firma de Daniel Monzón y ofrece amor y persecuciones trepidantes.

Fernando León de Aranoa y un enorme Javier Bardem se reúnen 20 años después en *El buen patrón* (15 de octubre), una comedia finísima sobre la precariedad laboral.

Y una de miedo: con *La abuela* (22 de octubre), un especialista en hacernos temblar como Paco Plaza (*Verónica, REC*) propone una reflexión terrorífica sobre la obsesión por la eterna juventud.

A.A.: Son dos personajes con muchísimo arco también, y eso es muy estimulante. El de *La abuela*, por ejemplo, fue un trabajo muy inmersivo: rodaba todos los días, estoy en todas las secuencias, y los temas que toca... es una historia que me movía mucho. La relación que he tenido con mis abuelas siempre ha sido muy especial. Era mi primera película y Paco Plaza me ha acompañado con mucha calma, con muchos consejos, ha sido un lujo. Y el de *El buen patrón* es un personaje muy distinto, jugoso, y rodar con Fernando León de Aranoa y con Javier Bardem... ¡una pasada!

Es arriesgado decir algo así, pero creo que Bardem nunca ha estado mejor.

A.A.: Simplemente estar ahí, observarle, cómo trabaja... era una *masterclass* diaria. Yo no le había visto nunca hacer algo así. En rodaje, cada toma era... ¡juau! Se tiraba todo el rato a la piscina desde un trampolín de 100 metros.

Marcos, llevas ya unas cuantas películas y series, pero ¿este es un debut para ti?

M.R.: Es que es mi primer protagonista, y además en una gran película, con el director de *Celda 211* y *El niño*. Un proyecto importante. Y muy intenso. Es un punto de

inflexión, seguro, un gran escalón... Supongo que sí, de alguna manera es un debut.

Almu, tú llegas aquí sin apenas experiencia.

A.A.: Había hecho algún videoclip y un corto, *Millones de años*, que vio mi actual representante, empezamos a trabajar juntos y enseguida llegó la prueba con Paco Plaza. Hubo algo de destino, de estar en el lugar y el momento adecuados. Yo había estudiado Publicidad, pero cuando acabé a los 22 años decidí que quería darme la oportunidad de ser actriz. Y empecé a formarme en ese sentido, en varias escuelas, y llegó el momento.

Antes os preguntaba por el vértigo... ¿fue mayor con la llamada que os decía que el papel era vuestro?

A.A.: (*risas*) ¡Sí, sí! Mucha ilusión, pero también responsabilidad de estar a la altura de lo que significa trabajar con dos directores tan contrastados como Paco y Fernando. Al final, si te han escogido es porque han visto algo en ti, y también es muy bonito notar cómo ese vértigo desaparece cuando empiezas a sentir la confianza que te tienen.

M.R.: Creo que para mí esa llamada fue un alivio, porque tenía muchas ganas de estar en esta película. Y una vez estás ahí dentro, solo puedes tirarte al vacío, no tienes tiempo para pensar en cómo va a ir el rodaje, solo en defender el personaje, hacerle justicia.

¿Os preocupa de alguna manera la sobreexposición mediática?

A.A.: Pienso que hay que trabajar mucho, y mantener la calma y los pies en la tierra, yo lo hablo con mis amigas y sí lo tengo presente. Pero también creo que los motivos que me han traído hasta aquí difícilmente pueden llevarme hacia eso que dices. Estoy empezando en el cine, pero sé lo que me hace feliz y no quiero dejarme contaminar por la gente o por los comentarios. Estoy contenta con quién soy y quiero mantenerlo así.

M.R.: Hablábamos antes de lo que puede significar para nosotros el éxito de las películas. Puede haber un reconocimiento, que siempre es agradable, pero es más importante que esa exposición pueda servir para que lleguen otros directores dispuestos a confiar en ti para nuevos trabajos.

A.A.: Esa exposición puede tener sus partes negativas, pero es importante saber por qué te dedicas a esto. También te digo que yo siempre pienso que lo que hace la gente es desde la buena intención, y es verdad que te advierten que no es así, pero no me gustaría tener que cambiar mi forma de ser. Aunque supongo que alguna hostia caerá (*risas*). Quizás en algunos años piense diferente, pero ahora mismo me gustaría preservar esa inocencia.

M.R.: Al final bastante suerte tenemos de poder dedicarnos a algo tan bonito. ■

“Formamos parte de una generación con mirada propia”

11 OFERTAS PARA → EXPRIMIR MADRID

¡Nunca antes habíais empezado el otoño con tantos planes! Os proponemos ofertas exclusivas para que llenéis los próximos meses de cultura, deporte, comida y relax

→ Podéis descargar los cupones en timeout.es/descuentos-2021

Tacos por doquier

En **Chavela Tacomasters** dicen que un verdadero amante de los tacos nunca está solo, por eso proponen un plan que os encantará: un 10% de descuento para que disfrutéis del tex-mex en su local y un 20% si lo pedís *online* hasta el 31 de octubre. Reuniros con vuestros amigos para saborear este auténtico tex-mex nacido en el corazón de Malasaña: su filosofía *fastgood* ha revolucionado el mundo de la cocina rápida con platos mexicanos callejeros elaborados con ingredientes de calidad. ¡Comed sin remordimientos!

→ Noviciado, 6. M: [Noviciado.chavela.es](https://noviciado.chavela.es)



¡A ponerse en forma!

Empezad a darle caña a ese propósito que lleváis arrastrando desde hace tiempo: poner os en forma. Ahora **Urban Sports Club** os da siete días de prueba gratis en su plataforma. Podréis escoger entre más de 50 deportes en un gran número de clubs deportivos de la ciudad, desde yoga en El Retiro a boxeo o crossfit en algún centro cerca de vuestra casa. Podréis elegir cualquier actividad, lugar, día y hora para empezar a practicar deporte. ¡Una opción única!

→ urbansportsclub.com



Goya para dos

Descubrid la obra de Francisco de Goya como si fuerais sus protagonistas. En **#INGOYA** os ofrecen un 15% de descuento para entradas dobles con el código **TIMEOUT15**. Introducidlo durante la compra en la página web www.ingoya.com y disfrutad de esta experiencia inmersiva rodeados de la obra de un maestro de maestros.

Un espectáculo visual y sonoro que marcará un antes y un después en vuestra visión de Goya.

→ Pl. de Colón, 4. M: ingoya.com

Burger con premio

En el restaurante **Insólito** saben lo importante que es un buen maridaje, por eso si pedís la Burger Signature Insólito hasta el 31 de octubre os servirán una pinta de cerveza gratis. En su local ofrecen una propuesta gastronómica basada en la cocina al joster con toques de fusión, acompañada de una divertida carta de cócteles y una amplia terraza con vistas al *skyline* de la ciudad. No se puede pedir un plan más redondo: acompañad vuestra burger de su deliciosa y delicada burrata ahumada y a brindar.

→ Albacete, 1. M: Barrio de la Concepción. restauranteinsolito.com



Ronda de edamames

En **Distrito Ceviche** llevan la rebelión en la sangre y por la oferta que nos ofrecen es toda una locura: hasta el 31 de octubre, todo el que pase por su local enseñando el cupón podrá disfrutar de una ración de edamames por la cara. Son saludables, crujientes y en Distrito Ceviche saben darle ese toque especial para que acompañen vuestros platos, como su interpretación del ceviche de siempre, su plato estrella. ¡Lleven los sabores tradicionales a su máximo esplendor!

→ Princesa, 79. M: Moncloa. distritoceviche.com

Ración doble de pizzas

¿Os apetece una pizza Margarita, una Cuatro quesos o una Pepperoni? Esto es lo que os llevaréis con el 2x1 que os ofrecen en **Hot Now**. Pedid la pizza que queráis en el local o por *take away* y os regalarán una de las anteriores hasta el 31 de octubre. La masa se fermenta y evoluciona durante 48 horas, utilizan ingredientes de alta calidad y sus hornos vibran a los 400° C, por lo que tendrán vuestras pizzas hechas en tan solo 90 segundos. Llegar a la fórmula perfecta les ha costado tiempo, pero el resultado es brutalmente gustoso.

→ Barbieri, 14. M: Chueca. hotnow.es



Juegos para alucinar

¿Queréis vivir una experiencia de otro mundo? En **Virtual Arena** os ofrecen un 10% de descuento con el código #OCTUBREZOMBIE hasta el 31 de octubre para que disfrutéis de una sesión de juego como no la habéis vivido antes. Es el mayor centro de realidad virtual multijugador en la ciudad, con más de 500 m2 para desplazarse libremente sin cables y seis juegos de última generación para pasarlo en grande. Y a partir del 7 de octubre llega *Contagion Origins*, el juego del momento.

→ Tomás Bretón, 52. M: Delicias. virtualarena.games

Comer sano, así de fácil

A veces compaginar la rutina con un estilo de vida saludable parece incompatible, pero en **Ero by Cervini** os lo ponen en bandeja. Hasta el 31 de octubre podréis disfrutar de un 20% de descuento en sus pedidos *delivery* o *take away* a través de la web. Sus platos están preparados bajo la técnica *sous vide*: cocidos a baja temperatura con ingredientes frescos y preservando al máximo el valor nutricional de cada uno de sus productos. Este octubre, empezad a comer más sano y con el mismo sabor de siempre a tan solo un clic.

→ Béjar, 13. M: Diego de León. erobycervini.com



Una comida top

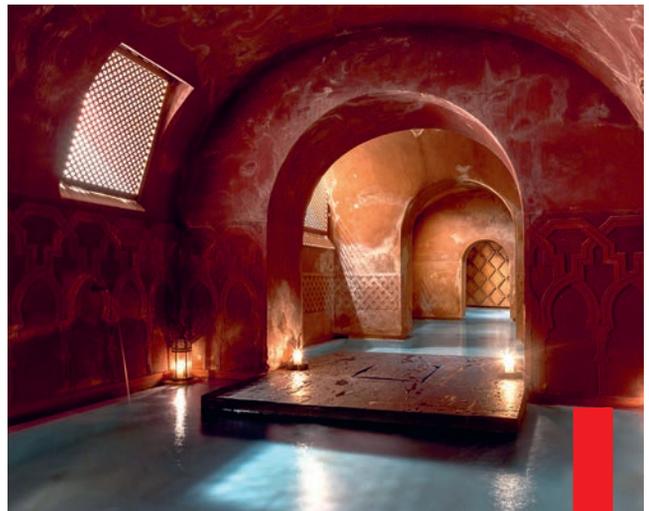
Porque una burger siempre es un buen plan, en **El Toril Urban** os regalan una por la cara. Hasta el 31 de octubre, si pedís una de sus sabrosas hamburguesas, recibiréis otra de regalo del mismo valor, para consumir exclusivamente en su local. Disfrutad doblemente de sus burgers hechas 100% a mano, de la frescura de sus ingredientes y de las salsas, encurtidos y postres que preparan a diario. Porque, como ellos mismos dicen, en El Toril Urban se cocina y se come con las manos.

→ Conde Duque, 13. M: San Bernardo. eltorilgourmet.com

Almuerzo con vistas y buena música

A partir del 9 de octubre, comenzad vuestros fines de semana con una propuesta gastronómica divertida en el WXYZ Rooftop Bar del **Hotel Aloft Madrid Gran Vía**. Se trata de Re:Load, un almuerzo compuesto por un surtido de entrantes, una selección de perritos calientes, en colaboración con Tekkel Hot Dogs, postres caseros y bebidas, con sesión de DJ en directo y vistas espectaculares sobre la ciudad. Si reserváis vía feverup.com con el código ALOFTOCT tendréis un 10% de descuento.

→ Jacometrezo, 4. M: Callao. [@aloftmadridgranvia](https://twitter.com/aloftmadridgranvia)



Minutos de relax

Ahora que ya estamos metidos plenamente en la rutina, toca cuidarse, encontrar ese tiempo para para nosotros mismos y disfrutar de momentos de desconexión y relax. Por eso, la oferta de **Hammam Al Ándalus Madrid** es de esas que no podéis dejar escapar: hasta el 28 de octubre os ofrecen un descuento del 15% de lunes a jueves (excepto 11 y 12 de octubre) en los servicios Mimma y Midra con el código TIMEOUT. Sesiones ideales para mimar vuestro cuerpo.

→ Atocha, 14. M: Tirso de Molina. madrid.hamamalandalus.com

ANGELA
PEIRAT

ANA
AZORÍN

MIRIAM
DÍAZ-AROCA

INÉS
KERZAN

EDUARD
ALEJANDRE

EL MENSAJE

ESCRITA Y DIRIGIDA POR RAMÓN PASO



PRODUCE  lara  PASO AZORIN TEATRO  ARENA  Smedia  TEATRO LUZ  el reloj

Con el código descuento **TIMEOUTLARA** tienes un **25% de descuento** en tus entradas para El Mensaje.

Compra tus entradas en WWW.TEATROLARA.COM

Cultura

Coordina **Marta Bac**
timeout.es/cultura

Más obras en
timeout.es/teatro

Empieza la función

El Broadway madrileño luce de nuevo con el regreso de grandes musicales y el estreno de nuevos espectáculos. Por **Isabel Gil**

LOS CARTELES DE los grandes teatros de la ciudad vuelven a iluminarse con las producciones musicales tras el cierre por la pandemia. No son todos los que están, pero aquí tienes una buena selección para elegir.

1 El Rey León

Es el musical que más tiempo ha permanecido en la cartelera y este año celebra su décimo aniversario convertido en un reclamo para el turismo nacional. "Poder levantar el telón después de un año y medio es muy emocionante", cuenta Yolanda Pérez de Stage Entertainment. Simba, Nala, Rafiki, Timón, Pumba y todos los personajes volverán a transportarnos a la sabana africana gracias a su sorprendente puesta en escena y a su mítica banda sonora.

→ Teatro Lope de Vega. M: Santo Domingo. Desde el 23 de septiembre. 25-99 €.

2 Tina

El musical sobre la vida de la reina del rock & roll llega

a Madrid tras su éxito en Londres y Nueva York. Está coproducido por la propia Tina Turner y narra el viaje que hizo la cantante hasta alcanzar el estrellato. La historia de supervivencia de una mujer que se atrevió a desafiar los límites de su edad, género y raza.

→ Teatro Coliseum. M: Plaza de España. Del 1 de octubre al 28 de noviembre. 25-89 €.

3 Grease

Antes de convertirse en una película de éxito fue un musical de teatro, y de eso hace ya casi 50 años. Una edición especial con motivo de ese aniversario es lo que se podrá ver en Madrid, con adaptaciones al español de sus canciones míticas y protagonizada por nuevos talentos nacionales. A la nostalgia de volver a ver a Danny, Sandy, Rizzo y Frenchy se suma, como dice Marcos Cámara, de SOM Produce, que "vivir la experiencia del musical nos recuerda a nuestra vida pre-pandemia".

→ Nuevo Teatro Alcalá. M: Ppe. de Vergara. Del 2 de octubre al 28 de noviembre. 24-69 €.

El Rey León



"Poder levantar el telón después de un año y medio es muy emocionante"

4 We Will Rock You

Las canciones *We are the champions* y *Bohemian Rhapsody*, entre otras, volverán a hacernos vibrar con el regreso de este espectáculo basado en el legado musical de Queen. Con una nueva adaptación y escenografía, mantiene la historia del futuro distópico en el que la creación artística está prohibida y

los rebeldes luchan por recuperar la música a través del rock.

→ La Estación. M: Príncipe Pío. Del 9 de octubre al 27 de noviembre. 20-49,90 €.

5 The Full Monty

Es una de las producciones más icónicas de Broadway y llega a España bajo la dirección de Yllana. Está basada en la exitosa comedia británica y narra la historia de seis trabajadores siderúrgicos de Buffalo, que, sin empleo, deciden hacer un espectáculo de *striptease* para sacar dinero. Vencer el miedo y los prejuicios y la fuerza de la amistad es el trasfondo de esta obra llena de humor. ■

→ Teatro Rialto. M: Santo Domingo. Del 22 de octubre al 9 de enero. 25,40-59,90 €.



Tina



Grease

Teatro

Los últimos Gondra (memorias vascas)

Ya hemos conocido el pasado y el presente de la familia de Borja Ortiz de Gondra, o, por lo menos, de lo que nos ha dejado saber en sus dos autoficciones anteriores, *Los Gondra (una historia vasca)* y *Los otros Gondra (relato vasco)*. En la última entrega de la trilogía, el galardonado dramaturgo se interroga sobre el futuro de la familia inventando alrededor del momento de su muerte.

→ Teatro Valle Inclán. M: Lavapiés.
Del 13 de octubre al 21 de noviembre. 25 €.

¿Qué no...?

El libro de Raymond Queneau *Ejercicios de estilo* consiste en 100 variaciones sobre una misma historia, cada una de ellas con una premisa distinta: espacial, solo con una vocal, alargando el nudo... Un imprescindible en cualquier clase de escritura, cuyo formato sirve como inspiración para este montaje de Jesús Cracio, en el que las variaciones ocurren sobre el escenario.

→ Naves del Español. M: Legazpi.
Del 22 de octubre al 21 de noviembre. 20 €.

La gioia

Aplazado por la covid-19, recuperamos la ocasión de disfrutar de este trabajo del creador italiano Pippo Delbono, en el que investiga sobre la alegría a través de sus emociones antagónicas, el sufrimiento, el dolor, la tristeza, con un montaje más austero de lo habitual.

→ Teatros del Canal. M: Canal.
2 y 3 de octubre. 9-25 €.

Somos la guerra

La coreógrafa malagueña Luz Arcas continúa su reflexión sobre la carga histórico-cultural que tienen los cuerpos, en concreto sobre el peso del cristianismo como proyecto económico, político y social que repercute en el movimiento individual y colectivo. Con esta pieza completa la trilogía *Bekristen*, y está acompañada en el escenario por los bailarines Marcos Matus y Raquel Sánchez.

→ Centro Cultural Conde Duque.
M: Noviciado. Del 27 al 31 de octubre. 27 €.

La repetición

Como todos los otoños, vuelve el Surge Madrid para mostrarnos la creación emergente de la ciudad. Damián Montesdeoca y Amaia Bono unen fuerzas para esta reflexión sobre la posibilidad del conocimiento humano a través de la repetición, en una pieza que cuestiona los límites entre lo presentacional y lo representacional.

→ Teatro Pradillo. M: Concha Espina.
15 y 16 de octubre. 12 €.

Los pazos de Ulloa

Emilia Pardo Bazán se hubiera merecido un homenaje con los mismos fastos que se le hizo a uno de sus amantes más conocidos, Benito Pérez Galdós, el año pasado. Esta adaptación de su novela, que Helena Pimenta transporta al teatro, es por lo menos un acercamiento a la figura de una mujer libre, con una sólida autoestima que el patriarcado del XIX no consiguió tumbar. Merece la pena.

→ Teatro Fernán Gómez. M: Colón.
Del 8 de octubre al 7 de noviembre. 19-22 €.

Alma (non é hippie)

Hay que ir a ver más circo contemporáneo, y oportunidades como esta no se pueden desaprovechar: la compañía Verticalia, de Santiago de Compostela, investiga a través del movimiento sobre las diferencias en la percepción de la realidad. Es el primer espectáculo de danza vertical de Galicia, y cuenta con la dirección de Rolando San Martín.

→ Teatro Circo Price. M: Embajadores.
6 de octubre. 15 €.

Los últimos Gondra



LUZ SORRIA

Cine

Sin tiempo para morir

Vuelve James Bond en la que debería ser la despedida de Daniel Craig de un personaje envenenado que ha hecho suyo en cinco de los mejores filmes de la saga. El arco dramático iniciado en *Casino Royale* llega a su fin, presentándonos a un 007 en una jubilación dorada que debe volver a empuñar su arma para enfrentarse a viejos y nuevos enemigos. Christoph Waltz y Remi Malik (oscarizado por *Bohemian Rhapsody*) son los villanos de esta aventura.

→ Se estrena el 1 de octubre.

Mediterráneo

La fotografía de Aylan, un niño muerto a orillas del Mediterráneo, empujó a Óscar Camps y a Gerard Canals a viajar hasta Lesbos para aportar su experiencia como socorristas y ayudar a salvar las vidas de algunos de los inmigrantes que llegaban a Grecia en pateras. La odisea de Camps y Canals y

el germen de lo que después sería la ONG Open Arms centran este film, que cuenta con Eduard Fernández, Dani Rovira y Anna Castillo.

→ Se estrena el 1 de octubre.

El último duelo

El incansable Ridley Scott lleva el *Me too* a la Edad Media para bucear en la cultura de la violación a partir del duelo a muerte entre dos antiguos amigos cuando uno de ellos debe vengar el honor de su esposa, acosada por el otro de los duelistas. Planteada desde tres puntos de vista, la película cuenta con guion de Matt Damon y Ben Affleck, también coprotagonistas junto a Jodie Comer (la irresistible asesina de *Killing Eve*) y Adam Driver.

→ Se estrena el 15 de octubre.

Petite maman

Tras películas como *Retrato de una mujer en llamas* o *Tomboy*, la directora Céline Sciamma vuelve a demostrar que juega con la sencillez y la sensibilidad como armas principales. En la preciosa *Petite maman* habla de los procesos de duelo y de las



La crónica francesa

relaciones materno-filiales a partir del viaje que hace una niña de ocho años junto a sus padres hasta la casa familiar tras la muerte de la abuela.

→ Se estrena el 22 de octubre.

Tres

Juanjo Giménez salta al largometraje tras ganar la Palma de Oro en Cannes y de ser nominado al Oscar con el corto *Timecode* (2016). Y lo hace con una apuesta arriesgada: la protagonista es una diseñadora y montadora de sonido que, en un capricho del destino, ve cómo su cerebro empieza a procesar todo lo que oye con *delay*. Una desincronización que afectará todos los órdenes de su vida.

Marta Nieto y Miki Esparbé protagonizan el film.

→ Se estrena el 22 de octubre.

El sustituto

Ricardo Gómez y Óscar Aibar se conocieron en el set de *Cuéntame*, donde el primero era el popular Carlitos y el segundo dirigió decenas de episodios. Ahora comparten este thriller de influencia *pulp* que, situado en los años 80, cuenta la historia de un policía envuelto en una trama criminal relacionada con antiguos oficiales nazis refugiados en la costa alicantina.

→ Se estrena el 29 de octubre.

La crónica francesa

Dice Wes Anderson que su nueva película es un canto de amor al periodismo. Y es en la redacción de un periódico en una ciudad francesa ficticia donde se cruzan tres historias que protagonizan reporteros y los personajes de sus reportajes. Con la muy reconocible pátina estética de su cine, la película cuenta con un reparto de élite: Bill Murray, Frances McDormand, Timothée Chalamet, Tilda Swinton...

→ Se estrena el 29 de octubre.

Madres paralelas

Más estrenos en [timeout.es/cine](https://www.timeout.es/cine)



DE QUÉ VA

Dos mujeres que coinciden en la misma habitación de hospital horas antes del parto establecen un vínculo que les cambiará la vida.

POR QUÉ TENÉIS QUE VERLA

Para descubrir a un Almodóvar sin artificios en una de sus películas más clásicas y realistas.

→ Se estrena el 8 de octubre.

LUGAR DE MUJERES, de afectos y de caprichos del azar, el universo cinematográfico de Almodóvar nos es de sobra conocido. Esta historia es tan simple como su título: Janis y Ana son dos futuras madres que coinciden en una misma habitación del hospital. Janis (Penélope Cruz, magnífica) ha decidido criar sola a un hijo al que espera con ilusión, mientras que Ana (Milena Smit) se arrepiente de no querer a la criatura que lleva dentro.

El cineasta podría estar relejendo *Todo sobre mi madre* (1999), aquella historia revolucionaria que tanteaba modelos nuevos y excitantes de familia. Sin embargo, lejos queda aquel Almodóvar burlón y, de hecho, reconocía el director que con su última película quería huir del carácter melifluo de sus anteriores melodramas disparatados. Si parece el menos 'almodovariano' de sus filmes, es porque es también el más clásico, el que opera con el realismo más de cerca. Necesita serlo, porque prioriza la claridad por encima del efecto, la señal por encima del ruido. ■ *Mariona Borrull*



PELI DEL MES

Titane



DE QUÉ VA

De violencia extrema, sexo con coches y fluidez de género.

POR QUÉ TENÉIS QUE VERLA

Ganadora de la Palma de Oro, es lo nuevo de la directora de *Crudo*, Julia Ducournau.

→ Se estrena el 8 de octubre.



LA PRIMERA MEDIA hora de *Titane* es un bombardeo de violencia salvaje que fascinará a los amantes del gore. Pero es necesario que los espectadores más sensibles hagan de tripas corazón y aguanten en la butaca, porque lo que sigue es una visión singular, tierna, horrorosa, brillante y desconcertante de vidas y cuerpos en transición. El filme nos presenta a Alexia, una bailarina que se gana la vida desplegando sus talentos sobre capós de Cadillac y, a continuación, nos muestra una escena de sexo de la chica con un coche. No en, sino con. La trama es un guiño a las provocaciones de Gaspar Noé, a las carnicerías de Tarantino y al terror corporal de Cronenberg y H.R. Giger, sobre todo cuando se hace evidente que Alexia se ha quedado embarazada del coche. ■ *Phil de Semlyen*

Benedetta



DE QUÉ VA

Benedetta, personaje basado en una historia real, desata el caos en su convento.

POR QUÉ TENÉIS QUE VERLA

Por sus detalles salvajes, pero no esperéis profundidad.

→ Se estrena el 1 de octubre.



UNA GLORIOSA, EXASPERANTE y absurda farsa renacentista. Monjas sexualizadas, iconos religiosos convertidos en juguetes sexuales... Los detalles son salvajes, pero esta historia es majestuosa de una manera bastante poco interesante. Benedetta es una monja que afirma tener conexión directa con Jesucristo. Esta relación pondrá su propio convento patas arriba. Entre el erotismo y el humor, y sin ninguna sutileza, las provocaciones del director son percibidas como un intento de hacer saltar a los conservadores, que quizá habrían reaccionado con furia hace 30 o 40 años. Hoy en día, sin embargo, Benedetta se convierte en un comentario divertido, simple y evidente sobre el poder y la corrupción. ■ *Dave Calhoun*

Música

Laetitia Sadier

La que fuera cantante, teclista y principal letrista de Stereolab, así como la mitad del grupo Monade, no ha dejado de producir música también por su cuenta. A falta de que se anime a editar un nuevo largo, reparará lo mejor de sus cuatro discos en solitario en esta cita imprescindible.

→ El Sol. M: Sol. 3 de octubre. 21 h. 16,50 €.

Becky G

Mucho ha llovido desde que en 2011 fuera descubierta por el productor Dr. Luke por las versiones que colgaba en YouTube. La estadounidense, gracias a *hits* como *Mayores* o *Sin pijama*, se ha convertido en una estrella de la música latina. Tiene canciones pegadizas a granel, así que prepárate para bailar hasta la extenuación.

→ WiZink Center. M: Goya. 9 de octubre. 21.30 h. 33-44 €.

The Sisters of Mercy

Los británicos, estandartes del rock gótico, están de celebración. Con motivo del cuadragésimo aniversario de su debut sobre los escenarios, Andrew Eldritch y compañía han decidido embarcarse en una gira europea que, como no podía ser de otra forma, recalará en Madrid. En efecto, para la ocasión no se dejarán en el tintero ni uno de sus grandes éxitos.

→ La Riviera. M: Puerta del Ángel. 9 de octubre. 20 h. 32,50 €.

Elyella

Parece que fue ayer, pero el dúo de djs y productores lanzaron su puesta de largo, *Dreamers*, en el año 2019. Dadas las circunstancias no pudieron presentarlo como se merecía. De modo que, aunque se haya hecho de rogar, al fin van a poder satisfacer a sus fans. La cita coincide con la celebración de su década en activo.

→ La Riviera. M: Puerta del Ángel. 16 de octubre. 20 h. 15-18 €.

Kings of Convenience

La expectación generada ha sido enorme. Y no es de extrañar, ya

que el proyecto de Erlend Øye y Eirik Bøe llevaba desde el año 2009 sin lanzar nueva música. Eso sí, la espera ha valido la pena: justo 20 años después de debutar con su aclamado *Quiet is the new loud*, los noruegos se han decidido a publicar *Peace or love*, un LP en el que colabora hasta la propia Feist. → Teatro Lope de Vega. M: Santo Domingo. 18 de octubre. 19 h. 22 €.

Rodrigo Cuevas

Trópico de Covadonga es el tercer espectáculo escénico en solitario de Rodrigo Cuevas después de *Electrocupléy El mundo por montera*. Y, como viene siendo costumbre en el asturiano, no dejará indiferente a nadie al aunar piezas del cancionero popular con una ingeniosa puesta en escena en la que el humor y la electrónica van de la mano.

→ Galileo Galilei. M: Canal. 21 de octubre. 21 h. 22-25 €.

Elyella



La La Love You

Indiscutiblemente, desde que la banda se formara en Parla en 2007 no ha cesado de recibir elogios. Sobre todo, por sus electrizantes y siempre efectivos directos. Por supuesto que este esperado concierto no será una excepción. Más allá de interpretar su reciente tema junto a dani, *El día de Huki Huki*, en La Riviera sonarán sus éxitos *Más colao que el Colacao*, *El fin del mundo* o *Pócima del Amor*.

→ La Riviera. M: Puerta del Ángel. 23 de octubre. 20 h. 14-18 €.

Más conciertos en [timeout.es/musica](https://www.timeout.es/musica)



Judith Joy Ross. Sin título.

JUDITH JOY ROSS, COURTESY GALERIE THOMAS ZANDER, COLOGNE

You got to get in to get out

La cultura techno y la pista de baile se entrelazan con el arte contemporáneo en esta muestra que se completa con una publicación y una serie de podcasts. Varios artistas reflexionan sobre la arquitectura de los clubes o la anatomía de los cuerpos que bailan.

→ La Casa Encendida. M: Embajadores. Del 7 de octubre al 9 de enero. Gratis.

Lacaton & Vassal

El Museo ICO homenajea con esta muestra a los arquitectos Anne Lacaton y Jean-Philippe Vassal, ganadores del Premio Pritzker 2021. Su filosofía ha estado presente en sus proyectos desde sus inicios y se caracteriza por espacios abiertos y prácticos para ser habitados.

→ Museo ICO. M: Sevilla. Del 6 de octubre al 16 de enero. Gratis.

El jardín de las delicias

Quince artistas trabajan en torno a la enigmática obra maestra *El jardín de las delicias* de El Bosco en esta exposición. Una mirada desde la contemporaneidad a la pintura del siglo XVI a través de arte sonoro, animación digital o instalación para conectar con sus valores universales.

→ Matadero Madrid. M: Legazpi. Del 7 de octubre al 27 de febrero. Gratis.

Un lago de jade verde

¿Qué significa la naturaleza para nosotros? Partiendo de esta pregunta, esta muestra colectiva nos adentra en distintas reflexiones sobre la manera en que nos relacionamos con ella. Obras artísticas, ficciones o experiencias nos acercan a la ecología desde otras perspectivas.

→ CentroCentro. M: Banco de España. Del 14 de octubre al 6 de febrero. Gratis.

Dialecto CA2M

Por primera vez el CA2M exhibe sus colecciones en su propia sede. Una gran exposición con más de 400 obras de 250 autores, desde Picasso hasta artistas actuales en activo, esta muestra recorre la historia del arte vinculada a Madrid desde diferentes lenguajes y un mismo dialecto.

→ Centro de Arte 2 de Mayo. M: Móstoles Centro. Del 21 de octubre al 9 de enero. Gratis.

Arte

Detrás de la bruma una cortina

Cuestionamientos, preguntas y contradicciones se reflejan en la obra de Srger, un artista multidisciplinar que ha evolucionado desde el arte urbano hasta una abstracción experimental con un regusto a *street art*. El artista presenta sus últimas obras en las que ha trabajado en torno a lo confuso de la temporalidad.

→ Swinton Gallery. M: Embajadores. Hasta el 6 de noviembre. Gratis.

Judith Roy Ross

Judith Roy Ross fotografiaba a sus amigos, vecinos y compañeros. Con el paso del tiempo, la fotógrafa se convirtió en una retratista excepcional que logra captar en sus instantáneas más que la figura o el entorno. Judith conecta con las personas a las que fotografía y logra transmitir esa vinculación a través de sus imágenes.

→ Fundación Mapfre. M: Banco de España. Hasta el 9 de enero. 5 €.

Aproximación a una realidad estática

El patio central de Conde Duque acoge la instalación de Rafa Munárriz, que nos invita a reflexionar sobre cómo ha cambiado nuestra forma de interactuar con los espacios urbanos, pero sobre todo con los domésticos, tras el confinamiento.

→ Conde Duque. M: Noviciado. Del 6 de octubre al 12 de diciembre. Gratis.

Cotton Under My Feet

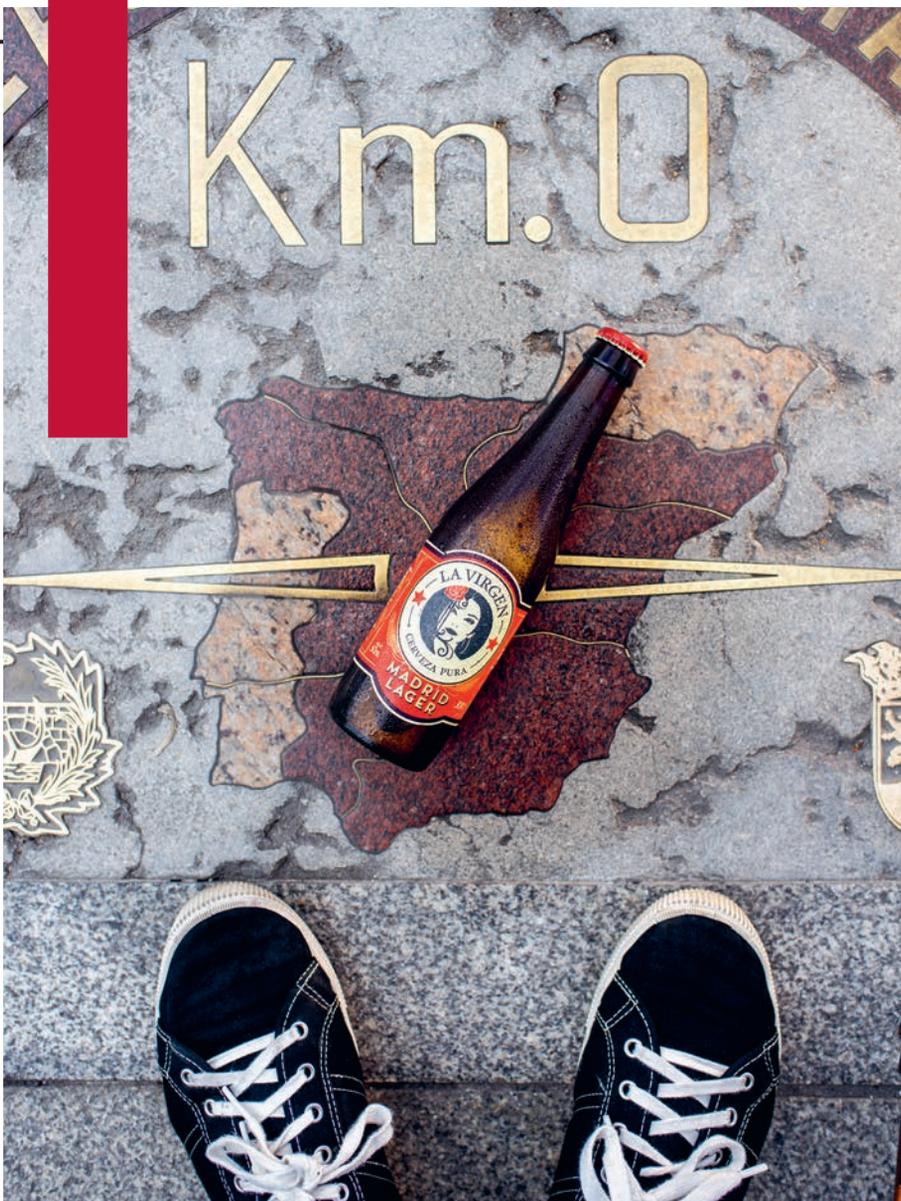
El artista libanés Walid Raad nos propone con esta intervención imaginar una historia alternativa para algunas de las piezas del Thyssen. El artista, que trabaja con la historia ficcional, ha imaginado nuevos relatos sobre las piezas de la colección, desde cómo y por qué se compraron hasta su conservación.

→ Museo Thyssen. M: Estación del Arte. Del 6 de octubre al 23 de enero. 13 €.



Smack, Speculum Eden, 2019.

COURTESY OF COLECCIÓN SOTO



La Mejor Lager de España se hace en Madrid: la rubia de La Virgen

periodistas prueban a ciegas centenares de cervezas. En total, una cata de más de 2.000 cervezas en la que participan más de 40 países.

No es la primera vez que ocurre: la lager de La Virgen ha recibido este premio en cinco ocasiones, cuatro de ellas consecutivas. Además, en la última edición de los World Beer Awards resultaron premiadas otras cuatro variedades de La Virgen: la IPA, la Jamonera y la 360 se llevaron la medalla de bronce, mientras que la Trigo Limpio se hizo con el premio a la Mejor Cerveza de Trigo de España.

La clave del éxito

A buen seguro, es una pregunta que se harán muchos: ¿cómo se consigue ganar un premio tantas veces seguidas cuando la competencia es tanta y tan variada? La respuesta, según La Virgen, es sencilla: elaborar una cerveza pura, viva, fresca, con ingredientes naturales, sin trucos y sin prisas. El resultado es una cerveza artesana de baja fermentación y madurada a bajas temperaturas durante más de 40 días para conseguir un gusto sutil, equilibrado y sutilmente amargo. ■

¡Una lager de premio!

Los World Beer Awards reconocen a la rubia de Cervezas La Virgen como la Mejor Lager de España

PEDIR UNA VIRGEN es ya un gesto habitual: los madrileños conocen y valoran una marca que se ha convertido en referencia para los amantes de la buena cerveza artesana. Pero el prestigio va más allá de nuestras fronteras.

Los World Beer Awards, considerados los Oscar de la cerveza, han reconocido a la rubia de La Virgen como la mejor lager estilo Helles de España. Un certamen organizado por la publicación británica *The Drinks Report* en el que expertos del sector y

DE QUÉ VA

La lager de La Virgen se alza de nuevo con el premio de Mejor Cerveza.

POR QUÉ PROBARLA

Porque es una cerveza deliciosa, fresca, de baja fermentación y gusto moderadamente amargo.

→ cervezaslavirgen.com



* Se recomienda el consumo responsable. Solo para mayores de 18 años.

Comer

Coordina Gorka Elorrieta
timeout.es/restaurantes

HABLAMOS CON...

Ferran Adrià

'Las huellas de elBulli' esboza el vasto legado del chef, que en 2023 reabrirá el restaurante, convertido en museo y centro de divulgación. Por *Gorka Elorrieta*

LA RONDA DE entrevistas por *Las huellas de elBulli*, un documental original de Movistar+, empezó temprano. Ferran Adrià ("las recetas no son tan importantes, lo importante es hacer cosas que abran camino") parecía llevarlo bien. El que fue y sigue siendo (aún puedes encontrar esferificaciones en el menú de la boda de tu primo) uno de los cocineros más influyentes del mundo se puso delante de una cámara, se sentó con una firma de la prensa escrita, cogió la llamada de otro periodista... Y vuelta a empezar. "Después de todo lo telemáticos que hemos sido, lo presencial es la gloria. He hecho centenares de entrevistas y, unas más, otras menos, ayudan a repensar las cosas, observarlas desde otro prisma. Pero hoy me estoy dando cuenta de que empezáis a entender que elBulli sigue existiendo, que el nuevo espacio es una realidad. Hace dos años contábamos lo que teníamos entre manos y a mucha gente le parecían marcianadas".

¿Habrá hecho un paréntesis para comer, no?

Sí, hemos ido a La Tasquita de Enfrente. Conozco bien a Juanjo y el restaurante está a un paso de aquí. Pero es enorme el despliegue de sitios interesantes que hay en esta ciudad a la que vengo siempre como si viniera a mi casa. Tengo muchos amigos. Nunca en la historia de este país se ha comido tan bien en Madrid. Hay cocineras y cocineros con restaurantes muy muy diversos. Las posibilidades son infinitas. Y eso es fantástico.

Con su hermano Albert habla de la suerte en el documental y por

un momento se queda pensativo, preguntándose por ello.

Es que si hay cinco personas en los últimos 50 años en el mundo de la cocina que pudieran parecerse a elBulli, no sé si han tenido los problemas, las polémicas que hemos sufrido nosotros. Aquello de Santi Santamaría, un juicio, las voces de protesta de los ecologistas... No me suena que otros hayan tenido esta clase de obstáculos pero esto no es lo bastante importante para decir que no hemos tenido suerte. Albert tiene razón. No me puedo quejar en absoluto. Me levanto y tengo pasión por lo que

voy a hacer. Pasión y un 90% de libertad. He trabajado mucho, pero como me ha gustado, todos los sacrificios son menores.

Este montaje, la punta del iceberg de toda la herencia 'bulliniana', deja como flotando en la superficie dos verbos, transmitir y comprender.

Y crear. Vivimos en un mundo tan rápido que no nos gusta estudiar. Tendríamos que dedicar un 10% de nuestro tiempo libre a estudiar algo relacionado con lo que hacemos, con nuestra profesión. Y eso no ocurre. No hay placer por estudiar. Bueno, sí lo encontramos en la gente que marca tendencia. Estoy seguro de que Rosalía estudia. Se va de fiesta pero también saca tiempo para meter horas en conocer mejor lo que es su trabajo. Estos últimos diez años, tras el cierre de elBulli, nos hemos volcado en esto y creamos Sapiens.

¿No quiso volver a la cocina en toda esa década?

Hicimos dos o tres cosas. Con Dos Palillos, con Dom Pérignon...



Las huellas de elBulli

“Nunca en la historia de este país se había comido tan bien en Madrid como ahora mismo”



XAVIER TORRES-BACCHETTA

Pero la administración y gestión de lo que es un restaurante no me interesa para nada. Quizás, en unos años ayude a una joven cocinera a montar un pequeño restaurante. Me apetecería tener ese reto pero ya veremos... De momento, vamos a disfrutar lo que tenemos entre manos.

Y ahí entra elBulli1846 (referencia al número de platos creados en el restaurante y al año de nacimiento del legendario chef

Auguste Escoffier)...

Sí, abriremos el año que viene con invitación y en 2023 al público general bajo suscripción. Queremos que sea una cosa íntima. El espacio será tres veces lo que se expuso aquí, en la Fundación Telefónica, entre 2014 y 2015. Aquello fue la génesis. La muestra se desplegaba a lo largo de 1.000 metros cuadrados mientras en Cala Montjoi serán 3.000. Pero la gran diferencia es que

allí hablas de la cocina de elBulli y está esa misma cocina. Y eso, pienso, convierte la visita en algo más emocionante.

¿En qué está ahora mismo?

Bueno, tengo dos o tres años cubiertos con varios proyectos y después ya se verá. La Bullipedia, que ha marcado un camino para muchas personas, contará con unos 50 volúmenes y llevamos 25. Pero ahora andamos inmersos en un proyecto brutal. Se trata

de cómo comprender qué es un estilo de cocina, el estilo de tal o cual cocinero... Es apasionante y seguramente lo más difícil que he hecho en mi vida. ¿Un cocinero tiene un estilo o varios? ¿Qué es un estilo? Como en cocina no hay nada escrito a este respecto... Juanjo en La Tasquita, ¿qué hace? ¿Un tipo de cocina o un estilo de



cocina? ¿Es uno o son varios? ■
→ Se estrena el 7 de octubre en Movistar+.



1



2

1 Leña

★★★★★

Cuando un camarero abre un maletín con varios cuchillos para elegir, convirtiendo el momento en una escena 'tarantiniana', resume este steakhouse que Dani García se ha traído de Marbella. Dan valor al servicio de sala (la hamburguesa, y no es el único pase, se trabaja frente al comensal) pero sin desatender su vena popular (suena Blondie en un interiorismo que fluye entre madera, una tenue iluminación y la heterogénea clientela). Media docena de preciados cortes esperan al final de una apabullante galería de platos.

→ Pso. Castellana, 57. M: Gregorio Marañón. 40-60 €.

2 El Taller

★★★★★

Su génesis reside en el deporte pero la piedra angular (tienen un club deportivo, calles reservadas en la piscina de Lago y una rider station para arreglos urgentes) se ha convertido en una terraza para 400 personas. Puedes llegar con las pulsaciones aceleradas y sentir que te has ganado la ración de bravas o de fish&chips, los tacos de cochinita pibil o esa pieza de carne rematada en su monumental ahumador. O puedes ir un sábado con amigos y darte a la cerveza artesana y el pollo asado hasta que anochezca, momento del cóctel.

→ Paseo María Teresa, 5. M: Lago. 30 €.

TOP 5 Para entrar en calor

Entre nombres reconocidos y proyectos que se expanden se cuela algún descubrimiento al que apetece volver.

Por Gorka Elorrieta



3

3 Uskar

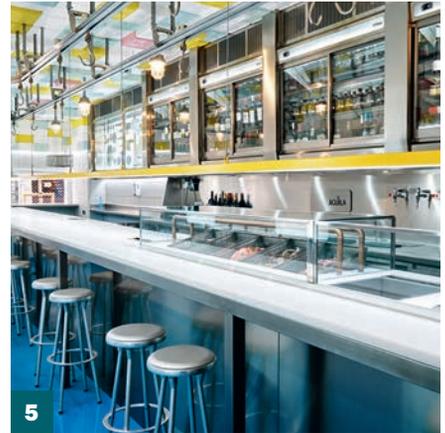
★★★★★

José Miguel Valdivieso se deshizo del menú del día para ofrecer todo lo cosechado durante años. Y es mucho a juzgar por las sugerencias con las que sorprende no solo cada temporada sino cada vez que un producto, siempre de nivel, le inspira. Tanto que en su agradable y llano salón aún se sientan comensales fieles que no conocen todos los fijos de su breve carta, espléndidamente regada con una bodega *sui generis*. Solo ir a picar algo a su terraza es irse con una reserva para catar platos mayores.

→ Alonso del Barco, 11. M: Embajadores. 30-40 €.



4



5

4 Bar de fuegos

★★★★★

Salтан las chispas y no paran de moverse las ruedas de la parrilla con que el estrellado chef argentino Mauricio Giovanini ha desembarcado en el centro. Las brasas atraviesan casi toda la carta, proyectada para compartir: de la estupenda coliflor con crema de kimchi a la inexcusable piña con espuma de pisco, de la corvina acevichada a las ensaladas al rescoldo. Marcada atención al cliente y a la carne. Para puristas (lomo alto) y para un perfil más abierto: bocadillos, hamburguesas y un kebap de costilla asada recién incorporado.

→ Barbieri, 7. M: Chueca. 40 €.

5 Sala de Despiece 2

★★★★★

Como la Meca. Hay que ir una vez en la vida. El nuevo espacio se mira en el primer y exitoso local (concepto muy sólido, diseño brillante y presentaciones de un cromatismo robaplano) pero luce una versión mejorada de la barra (y próximamente mesa escondida para juntarse varios), una estratégica ubicación a futuro y ahora, dadas las restricciones, mayor comodidad. Un clásico, dos nuevas creaciones (lagarto de boquerón o la alcachofa) y algún fuera de carta tienen que estar en toda comanda. Planazo para dos.

→ Virgen de los Peligros, 8. M: Sevilla. Degustación: 40 €.

Beber

Coordina Gorka Elorrieta
timeout.es/bares

La Tarara

→ Áncora, 19. M: Palos de la Frontera.



UNA ACTUALIZACIÓN esmerada y humilde del bar de barrio, encantadora esquina con una amplia terraza en la que los vecinos se convierten pronto en parroquianos, esa taberna donde, como apunta su propietaria, “nos despertamos subiendo la persiana y nos acostamos bajándola”. De martes a domingo. Abrió hace apenas cinco meses pero su aventura en solitario estaba ya predestinada. “Viví un tiempo justo encima del local y siempre fantaseaba con qué haría si lo tuviera”. Una treintena de vermuts gobiernan la oferta

líquida, especialización inédita por estos lares; puedes llevar el aperitivo en cualquier dirección, de Galicia a Cádiz, de La Rioja a Cataluña. “El nombre viene del conocido poema de Lorca que, convertido en canción, es mi favorita; la gente entra ya

cantándola. Y, por otro lado, tiene un guiño secreto autorreferencial. Si cambias la primera “r” por una “m”, tienes mi nombre”. Tamara, con el apoyo de Raquel en cocina, ha creado un lugar a su medida, que es la nuestra, sabiendo que no se necesita

mucho más que uno de sus succulentos planchaditos (pan de cristal de masa madre), sea de jabalí, pollo cajún o vegano, una ración de boquerones caseros y unos amigos para echar la tarde. Amable y feliz elogio a lo de siempre. ■ *Gorka Elorrieta*



BAR DEL MES

TOP 3 AJEREZADOS

Para ir a juego con la gama cromática del otoño



Dos Maderas

La centenaria bodega Williams & Humbert lanza cuatro rones (de 25 a 135 €). Vuelo directo del Caribe a Cádiz. Utilizan botas de palo cortado y PX (su Don Guido en la versión Luxus) para perfilar su elegancia y sedosidad, sacar brillo al ámbar o al caoba y exprimir todos esos recuerdos de frutos secos.

→ rondosmaderas.com



Duela

Preparad una copa ancha que vienen curvas. Estilos tan dispares como IPA, Sour, Dubbel, Porter, Saison y Barleywine protagonizan esta singular colección que pasa por botas de oloroso. Fermentación en botella y notas sin pasteurizar para todos los gustos, ya seas de cítricos, torrefactos o de finales muy largos.

→ sherrybeer.com



Castillo de Canena

Vale, el aceite no tiene graduación alcohólica pero no sabéis lo que va a realizar vuestros boletus salteados esta temporada. AOVE arbequino de un sello célebre y los aromas de un amontillado viejo de Lustau (barrica de medio siglo). Solera por partida doble.

→ castillodecanena.com

Cosas que hacer

Coordina Marta Bac
timeout.es/quehacer



BOLETUS

Para muchos, la reina de micología. El *boletus edulis* se puede encontrar en los bosques de robles, y son prácticamente inconfundibles gracias a su forma de tapón de vino o cava.

Tiempo de setas

Las primeras lluvias y la llegada del otoño han hecho su efecto: del suelo han empezado a brotar auténticos manjares. Por Dani Cabezas

“ES ALGO CASI ancestral, como si de alguna manera aún tuviera dentro una parte recolectora”. Mariví, de San Blas, ríe cuando habla sobre su afición a coger setas, pero en realidad se lo toma muy en serio. De hecho, es uno de sus momentos preferidos del año. “Me llevaba mi padre cuando era pequeña, y desde entonces no hay otoño que no lo haga. Comérselas es casi lo de menos, buscarlas es lo más divertido”. Como Mariví, muchos madrileños disfrutan estos días de la recolección, coincidiendo con el cambio

de estación. Los lugares para hacerlo son muchos y muy variados, desde el Puerto de Canencia al Valle del Paular (si lo que buscas son *boletus*), pasando por el Puerto de Cotos, el paraíso de los níscalos. Una excusa ideal para disfrutar de una escapada única. Cómo las cocines ya es cuestión de gustos. ■



NÍSCALO

Ideales para los principiantes, los níscalos son casi inconfundibles por su forma y su color anaranjado. Crecen en los pinares jóvenes, y son un complemento perfecto para guisos.



CHAMPIÑÓN SILVESTRE

Los champiñones son un clásico y están por todas partes. Ojo con confundirlos con las venenosas amanitas blancas. La regla de oro del buen setero: si dudas, no la cojas.

Más planes para este otoño en timeout.es/quehacer



PIE AZUL

Es una de las setas más tardías del otoño (es posible encontrarla a principios de invierno), y es otra *delicatessen* de aroma intenso y afrutado. Eso sí, en crudo produce una fuerte gastroenteritis.

El Puerto de Cotos es el paraíso de los niscalos y los 'boletus' abundan en el Valle del Paular



SETA DE CARDO

Aunque tiene tonos muy diferentes, la mejor manera de distinguirla es prestar atención a las láminas, distribuidas a lo largo del tallo. Búscala en las praderas (y cerca de los cardos, claro).

TOP 3

Consejos de expertos

Isaac Alcázar y Enrique Jiménez organizan cursos de micología en los que enseñan a conocer y distinguir las setas. Estos son sus tres recomendaciones principales.

1 Equipación

“Conviene llevar un impermeable y calzado adecuado. La navaja es imprescindible para cortar la seta y dejar el micelio en la tierra y que vuelva a crecer. También la cesta o cualquier recipiente con agujeros, para que se puedan diseminar las esporas. De hecho, coger setas en bolsa de plástico está prohibido, y es por algo”.

2 Precaución

“Siempre hay que tener claro qué setas se van a buscar y no llevarnos cualquiera, aunque parezca tener buen aspecto: las intoxicaciones son frecuentes. Del mismo modo, antes de ir a una zona concreta es importante saber si existe algún tipo de restricción”.

3 Orientación

“Cuando buscamos setas vamos mirando el suelo constantemente, por lo que es muy fácil desorientarnos, especialmente en los pinares más densos y sobre todo si no conocemos bien el lugar donde nos encontramos. Por eso es importante llevar siempre el móvil cargado y tener claros los puntos de referencia para no perderse”.



FOTOS SHUTTERSTOCK

Viajes

Coordina Marta Bac
timeout.es/viajes



Pals, Girona

Vuelta al pueblo

El mundo rural te espera. Prepárate para hacer las escapadas más auténticas a lugares de los que te habías olvidado. Por *Oscar Checa*

El otoño es el momento para conocer toda su riqueza

SI ESTE VERANO ha servido para redescubrir nuestros pueblos, el otoño será el momento de profundizar en toda la riqueza que guardan. Recorremos parte del país recalando en cinco de los más llamativos, pero no olvides que todos, tienen su encanto, así que no dejes de visitarlos.

1 Girona Pals

El medieval nunca decepciona, así que Pals, con sus calles

empedradas, sus pasadizos embovedados, sus portaladas, su muralla, su castillo y las ventanas góticas de las casas de piedra siempre es un valor seguro. Además, durante el mes de octubre se celebra la fiesta de la Siega del Arroz, donde puedes aprovechar para conocer el paisaje y la tradición arrocería de este pueblo ampurdanés en el que el tiempo parece que pasa mucho más lento que en cualquier otro lugar de España.

2 Cantabria Ramales de la Victoria

La arquitectura tradicional y las exóticas casas de indianos llaman la atención en Ramales de la Victoria, pero la estampa que queda en la retina de este pueblo ubicado junto al río Asón es la del paisaje de montañas, valles y bosques que lo rodean, especialmente si lo visitamos en otoño, con el espectáculo de color de las hayas. No dejes de hacer



Más viajes y escapadas en [timeout.es/viajes](https://www.timeout.es/viajes)

Ramales de la Victoria, Cantabria

Amanece que no es poco, de José Luis Cuerda. El otoño también transforma esta sierra repleta de cascadas de agua, picos rocosos y pinares, y el pueblo entero se convierte en el mirador perfecto.

4 Soria Calatañazor

Las curvas de la SO-P5026 tienen el poder de hacernos viajar en el tiempo porque nos llevan hasta Calatañazor, un pueblo que mantiene su aspecto medieval, con el trazado zigzagante de sus calles y sus casas de adobe. No pases por alto los detalles de las puertas y ventanas de las fachadas o las chimeneas. En el extremo del peñón donde se asienta disfrutarás del espectáculo del vuelo de los buitres.

5 Cáceres Hervás

Es uno de los pueblos del valle del Ambroz, uno de los destinos más vistosos y coloristas en la época otoñal. Pero, junto al paisaje natural de bosques, ríos y montañas está el urbano de una de las juderías mejor conservadas de nuestro país: calles estrechas, casas encaladas, balconadas de madera de castaño... Museos y talleres de artesanos completan esta singular escapada. ■



Ayna, Albacete

alguna ruta senderista y visita alguna de las cuevas, como la de Covalanas o Cullalvera.

3 Albacete Ayna

Del río Asón pasamos al Mundo, y de la cornisa cantábrica a la vertiente albaceteña de la sierra del Segura. Aquí está Ayna, un pueblo encaramado a estos montes, en una ladera del cañón del río Mundo, conocido por haber servido de escenario a la película

FOTOS SHUTTERSTOCK

Esto va a pedales (y nos gusta)

Cicloturismo por Madrid en un elogio a la parsimonia y a los viajes relajados



Alto de las Guarramillas, Sierra de Guadarrama

FOTOS COMUNIDAD DE MADRID

LO DE IR EN bicicleta es más que un deporte. “La bici se siente, se vive”, como dicen los forofos de las dos ruedas. Y como con los viajes pasa algo parecido, estaba claro que, tarde o temprano, se inventaría el cicloturismo. Cada vez hay más seguidores de esta manera de viajar y descubrir los destinos turísticos; una modalidad que muchos identifican con la sensación de libertad y que, desde luego, es lo que más se acerca al *slow travel*, al viajar sin prisas, de manera sostenible, en contacto directo con la naturaleza. Si te animas a hacerlo en Madrid puedes contar con CiclaMadrid, una red de rutas ciclables por toda la Comunidad, ideadas para todas las tipologías de viajeros y públicos, y en las que están implicadas tanto empresas públicas como del sector privado (alojamientos, restaurantes, empresas de ocio y cultura...)

Uno de los atractivos de CiclaMadrid es la abundancia de recorridos cómodos y accesibles para todo el mundo; recorridos que, además, están pensados

para acceder de manera fácil a los recursos patrimoniales y naturales, y que cada uno puede crear según sus gustos o intereses, utilizando filtros por temáticas –cultura, deporte, patrimonio, enoturismo, familiar, naturaleza, tranquilidad–, distancia, recursos (observación de aves, bodegas, castillos, edificios históricos, jardines, miradores, museos, etc.)

El Gran Tour

Además de los 1.200 kilómetros de rutas alternativas en las que los diferentes municipios

San Lorenzo de El Escorial



DE QUÉ VA

Es una red de rutas ciclables para todo tipo de viajeros y público amantes de la bici.

POR QUÉ TENÉIS QUE IR

Es una manera diferente, sostenible y sorprendente de recorrer la región.

→ ciclamadrid.es

madrileños están conectados entre sí, ClicaMadrid ha diseñado el que han denominado como Gran Tour, una ruta circular de 420 kilómetros pensada para realizar por etapas. En total son 17, que tienen un promedio de 25 kilómetros cada una. La idea es pedalear durante la mañana (cada etapa supone un tiempo de entre dos y cuatro horas) y dedicar el resto del día a las visitas turísticas. Pero bueno, lo importante al final no es hacer el mayor número de kilómetros posibles (cada uno puede ir al ritmo que elija) sino disfrutar sin prisa de los lugares por donde pasemos y tener tiempo para recrearnos en cada detalle.

El Gran Tour comienza en Aranjuez y circunda el territorio de la Comunidad de Madrid en sentido contrario a las agujas del reloj. Pero el viaje empieza antes, con la preparación del itinerario y del material, con la planificación de los lugares a visitar, dónde nos alojaremos o dónde pararemos a comer. Después solo queda ponernos en forma y ¡a pedalear!

■ Óscar Checa

**DE QUÉ VA**

La nueva gama de vinos Mucho Más.

POR QUÉ PROBARLOS

Porque son de gran calidad, a gusto de todos los paladares y al alcance de todos los bolsillos.

→ muchomaswine.com

SUTERSTOCK

Nace el vino más milenial

La nueva gama de vinos Mucho Más rompe estereotipos y se suma a las últimas tendencias. ¡Los probamos!

UN ENCUENTRO CON

amigos, un pícnic al aire libre, una cena especial o un brindis para celebrar que la vida es Mucho Más. Esa es la filosofía de esta nueva gama de vinos, que ha nacido con la voluntad de complacer a los paladares más inquietos, rompiendo con clichés clásicos. En cada uno de estos vinos prevalece el gusto, sin adornos. No responden a una denominación de origen sino a una forma de elaborar vino, el *coupage*: seleccionar las variedades de uvas más

potentes y ensamblar las combinaciones que mejor destacan las cualidades de cada una. Además, se presentan con un diseño moderno y minimalista y su precio es más que asequible.

Para todos los gustos

La gama está formada por cuatro vinos, dos tintos, un blanco y un rosado. El líder indiscutible es Mucho Más Tinto, un *red blend* elaborado con uvas tempranillo y syrah de las zonas norte y sur de España. Es un vino intenso, de toques afrutados, que deja

un delicioso sabor en la boca. El Black Edition, también tinto, es el "elegante" de la gama. Lo encontraréis en los restaurantes de moda, pero seguramente también en el bar de vuestro barrio. Mucho Más Blanco es afrutado y con cierto sabor tropical, un vino blanco diferente e ideal para refrescar cualquier momento. Y para los amantes del rosado, Mucho Más Rosé, una delicia irresistible a la vista y al gusto, porque es fresco y goloso a la vez y tiene mucha personalidad. ¿A qué esperáis para probarlos? ■



* Se recomienda el consumo responsable. Solo para mayores de 18 años.

Time In

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

Series para 'gourmets'

De la tercera de los Roy a Carlo Padial pasando por Maradona. ¡Goce en la televisión! Por *Serielizados*



1 Succession (T3)

Es la serie del momento. Los Roy se han erigido como la familia más odiada y amada del panorama seriéfilo actual. Hacía tiempo que deseábamos una serie que hiciera valer el eslogan "No es televisión, es HBO". *Succession* es el goce de los amantes de la ficción televisiva más *gourmets*. Y ahora llega con una tercera temporada que suma a Adrien Brody y Alexander Skarsgård a su reparto estelar.
→ Estreno el 18 de octubre en HBO.

2 Maradona, sueño bendito

Hemos devorado *biopics* de personajes como Luis Miguel o Gianni Versace. Ahora llega el turno de Diego Armando Maradona. El astro argentino tendrá su serie de ficción, un retrato de su vida desde los inicios en Villa Fiorito y el Mundial de México 1986, hasta su etapa adulta donde las drogas y los escándalos mediáticos pasaron por encima del fútbol.
→ Estreno el 29 de octubre en Amazon Prime.

3 Invasión

Si eres de los que disfrutas con las series de ciencia ficción de gran presupuesto, *Invasión* es tu nueva dosis. El título viene de la premisa: la humanidad debe hacer frente a una invasión alienígena. Hasta aquí nada nuevo, pero la serie sabe encontrar en el drama personal de sus protagonistas el motor de la historia. Por encima de todo destaca el regreso de un mito: el actor Sam Neill (en la imagen).
→ Estreno el 25 de octubre en Apple TV.

4 Doctor Portuondo

La primera serie original de Filmin llega con muy buen cartel. Carlo Padial adapta su novela de título homónimo, donde relata la terapia que cambió su vida. Una comedia que promete grandes dosis de risas absurdas *made in* Padial. Los pacientes que pasarán por la consulta del Doctor Portuondo serán Berto Romero, Isabel Casanovas, Llimoo y Arturo Valls, entre otros. Una de las series nacionales más golosas de 2021. ■
→ Estreno a finales de octubre en Filmin.

TOP 3

Serializados Fest

Del 27 al 30 de octubre vuelve el festival de series más completo del país



↑ La Fortuna

Alejandro Amenábar se lanza al mundo seriéfilo con una ambiciosa ficción de aventuras alrededor de un antiguo tesoro submarino cuyas localizaciones madrileñas conoceremos en esta charla.

→ CentroCentro. M: Banco de España. 28 de octubre. 18 h. Gratis.



↑ Daphna Levin

La exitosa *Euphoria* es en realidad un *remake* de una serie israelí de título *Ophoria* (2012). Ahora tendremos la suerte de poder disfrutar de la original en una proyección y hablar con la creadora de ambas.

→ CentroCentro. M: Banco de España. 30 de octubre. 18.30 h. Gratis.



↑ Historias para no dormir

Rodrigo Cortés, Paula Ortiz, Paco Plaza y Rodrigo Sorogoyen se meten en la piel de Chicho Ibáñez Serrador en estos cuatro terroríficos episodios que emulan la mítica serie de TVE. Uno de ellos podremos verlo en exclusiva.

→ Academia de Cine. M: Alonso Martínez. 27 de octubre. 20 h. Gratis.

VIDEOJUEGO DEL MES

Life is Strange: True Colors



UNA NIÑEZ PROBLEMÁTICA y rebotar de orfanato en orfanato hasta encajar a duras penas en el seno de una familia de acogida debe ser lo peor que puede pasarle a alguien con poderes empáticos. Alex Chen es una joven capaz de percibir las emociones de las personas como si fueran auras de colores y absorber y manipular sentimientos intensos. Tras haber crecido separada de su hermano, que fue recluido en un reformatorio, tiene la oportunidad reunirse con él para irse a vivir a su lado a Haven Springs, una localidad idílica en las montañas de Colorado. Las cosas se torcerán y darán al traste con los planes de los hermanos Chen. No podía ser de otro modo, dado el historial familiar.

La saga *Life is Strange* se ha caracterizado por entregas argumentalmente independientes que rehúyen las expectativas y retratan personajes con matices, profundos y complejos. El diálogo es el hilo conductor de unas producciones episódicas con elementos de serial televisivo y protagonismo mayoritariamente femenino que confían en recursos característicos de los videojuegos —como

las mecánicas y los ítems— para hilvanar la narración. Su sistema de juego basado en el impacto de las decisiones del jugador en la historia y unas mecánicas accesibles han impulsado la renovación del género de la aventura gráfica. Con *True Colors* (PlayStation 4, PlayStation 5, Xbox One, Xbox Series X|S, Nintendo Switch, Microsoft Windows, Google Stadia), Deck Nine Games refresca una fórmula propia de drama interactivo y ofrece pasajes verdaderamente magnéticos. ■ Joan-Albert Ros

DE QUÉ VA

Una tragedia inesperada estropea el reencuentro de dos hermanos, que tuvieron una infancia problemática.

POR QUÉ JUGARLO

Por su trama emotiva, su cautivadora paleta de colores y el carisma de sus personajes.



Libros

Coordina Andreu Gomila
timeout.es/time-in

Una mujer sola en el bosque



MEI ES UNA mujer en la cuarentena que quiere poner el contador a cero. Sabe que es imposible, pero lo quiere intentar volviendo al caserío donde creció para cumplir un sueño: escribir una novela. Escondidos en todas las esquinas, sin embargo, le esperan una multitud de fantasmas. Al principio parecen inofensivos, pero poco a poco irán creciendo cuando la historia de Lia, su protagonista, Mía, personaje de *Soledad* de Víctor Català, y ella misma se van fundiendo en

SEBASTIÁN ALCAZAR

un ejercicio literario sublime, donde el paisaje salvaje, sombrío, húmedo, lleno de ninfas y de pozas profundas, juega un papel fundamental. *Sola* es un ejercicio de introspección

brutal escrito con una prosa expansiva y vigorosa, donde nada está de más. La autora utiliza elementos de realismo mágico, de thriller psicológico, de novela de terror, con toques

SOLA
Carlota Gurt.
→ Libros del Asteroide.
Trad. Palmira Feixas.
376 págs. 18,98 €.



líricos de gran valor. Hay drama, misterio y unas fuerzas de la naturaleza, íntimas y físicas, que hacen que todo siempre tome un cariz inesperado. Carlota Gurt, después de los cuentos de *Cabálgar toda la noche*, debuta en la novela con un puñetazo sobre la mesa. Tardarás días en olvidar a Mei, Manel, Renata y Flavi. Y las metáforas poderosas que construye sobre las mujeres y su relación con el mundo. Es como si nos dijera: podemos bajar al infierno, pero siempre volvemos a sacar la cabeza, siempre. ■ Andreu Gomila

TOP 3 NOVEDADES Lecturas imprescindibles en la mesilla de noche



↑ Agnes

Una periodista, la Agnes del título, recibe el encargo de escribir la biografía de un personaje misterioso y desconocido, Luis Foret, el autor del momento. Y ella se mete en la boca del lobo.
→ Javier Peña. Blackie Books. 310 págs. 21 €.



↑ Queridos niños

El Hipopótamo Basilio nos lleva de la mano por el circo de la política española en el que es una de las novelas (¿casi un ensayo?) más divertidas de David Trueba. Y mira que nos hemos reído con él.
→ David Trueba. Anagrama. 456 págs. 19,90 €.



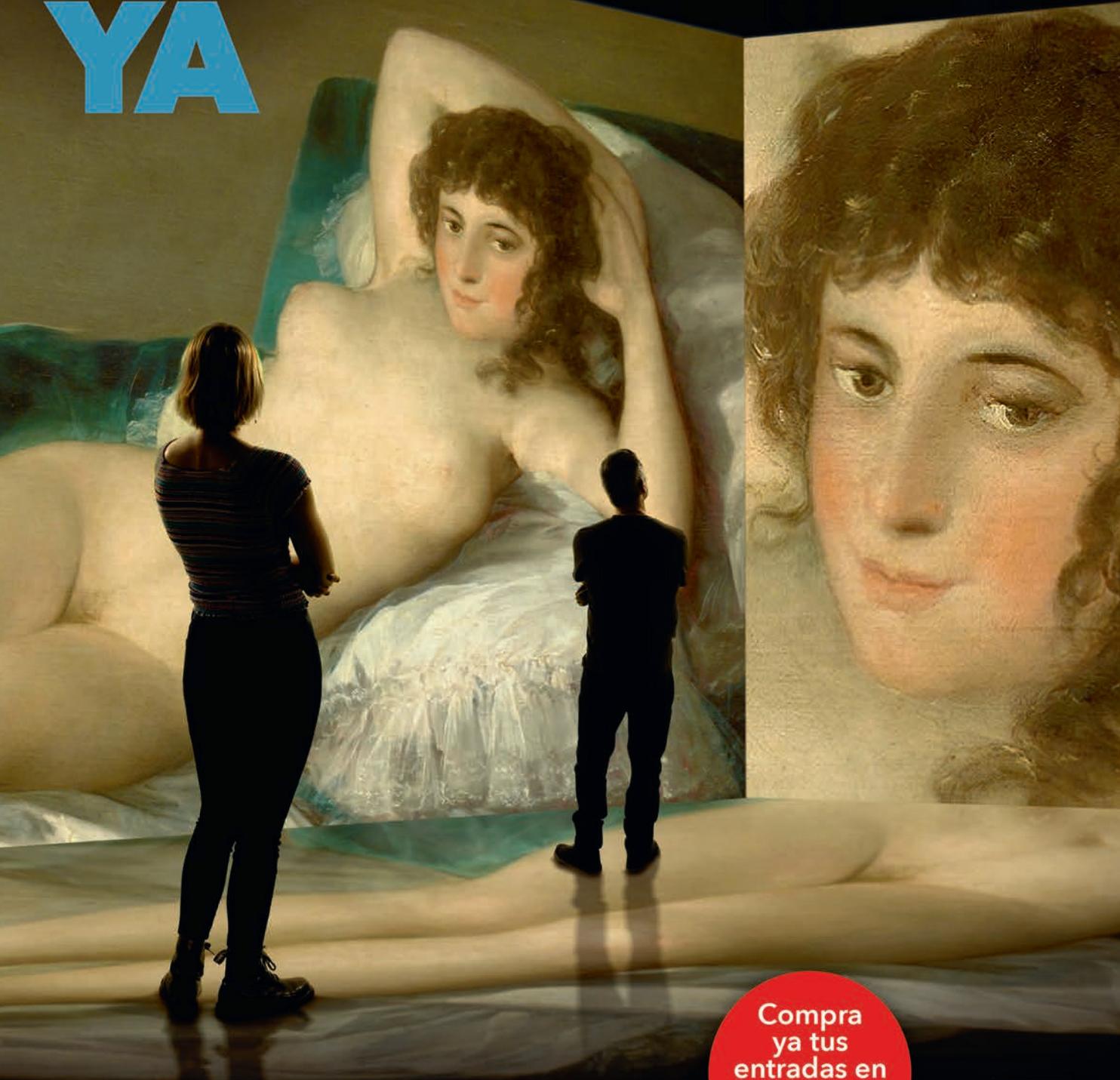
↑ Existiríamos el mar

Cinco cuarentones que (todavía) comparten piso en la calle Martín de Vargas de Madrid nos sumergen en una historia hipnótica donde cada personaje tiene algo muy importante que contarnos.
→ Belén Gopegui. Literatura Random House. 304 págs. 18,90 €.

#INGOYA

Una experiencia inmersiva

FERNÁN GÓMEZ
CENTRO CULTURAL DE LA VILLA



Goya, como nunca lo has visto
Del 5 de octubre al 16 de enero

Compra
ya tus
entradas en
ingoya
.com



@INGOYA_es



@INGOYAEXPO



@ingoya_es



#INGOYA

IRRESISTIBLE



RONSSÉ
Legendario



Legendario recomienda un consumo responsable.