

TimeOut

BARCELONA



DJ sets de Dorian,
Amable, Sonido
Tupinamba i més



16 creacions
brutals que només
pots tastar aquí!

21 grans
xefs de
la ciutat



TIME TO EAT FEST

NYAM!



La guia del millor festival gastronòmic de
Barcelona (i possiblement del món, ehem)



La gran festa
dels productes
catalans



Tastos, tallers i
activitats (també
per a la canalla)



8 tipus de birres
per maridar amb
tots els plats!



TE'L PODEM
REGALAR GRÀCIES
ALS NOSTRES
ANUNCIANTS

#635

MAIG 2023

Som origen, som qualitat.



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



AMB EL SUPORT DE:



**Generalitat
de Catalunya**

www.alimentsdorigen.cat



**aliments
d'origen**

DOP · IGP
Federació Catalana

Sumari

Maig 2023

Versos lliures

Pel maig, cada dia un poema (o més) amb els recitals que proposa Barcelona Poesia

PÀGINES 52-53



Ja és Primavera

Entrevistem el cantant de Ghost i fem la tria dels imperdibles del Primavera Sound

PÀGINES 36-38



Acció!

Cinc destinacions per als viatgers amb al·lèrgia al descans durant les vacances

PÀGINA 58-59



Malta



La poeta Blanca Llum Vidal intervén a la cloenda del Barçlona Poesia

TRENE FERNÁNDEZ

06. A la ciutat 18. La guia del Time to Eat Fest 34. Entrevista a Greta Fernández 36. Cultura: El millor de la Nit dels museus. Estrenes de cine, teatre, concerts i exposicions 50. Menjar i beure: Colmado Wilmot i Kákotos Botanical Society 52. Coses per fer 58. Viatges 60. Time In: Sèries, pòdcasts i llibres

Hola, Barcelona

María José Gómez
Directora



Do you remember the first time? canten els Pulp a una primera vegada més aviat desastrosa. No va ser el cas del Time to Eat Fest, que va néixer el novembre 2019 en una edició al Museu Marítim que tenia el mateix objectiu del festival d'enguany: celebrar la diversitat i qualitat dels productes catalans amb alguns dels xefs que més ens agraden. En aquesta primera jornada ja ens vam adonar que el que teníem entre mans era una cosa bonica que valia la pena fer créixer per compartir-la amb molta més gent.

A la segona edició, al maig del 2022, es va mantenir l'essència però ampliada a dos dies, en un lloc més gran (l'Antiga Fàbrica d'Estrella Damm) i amb molta més gresca. I així és com arribem al cap de setmana del 20 i 21 maig, en què tindrà lloc el tercer Time to Eat. Feu-hi cap. Si teníeu cites, cancel·leu-les. Perquè els plats, les activitats i la farra seran de les que es recorden.

TimeOut
BARCELONA

Manager Director, Strategy

Eduard Voltas

Manager Director, Sales & Marketing

Mabel Mas

Directora

María José Gómez

Cap de redacció

Borja Duñó

Editors

Ricard Martín, Eugènia Güell i Rita Roig

Director d'art

Diego Piccininno

Disseny

Anna Mateu Mur

Marketing & Innovation Director

Marina Quer

Director d'operacions digitals

Àlex Martínez

Directora de negoci

Carlota Falcó

Directora comercial

Aroa Cervantes

Cap de Branded Content

Begoña García

Social Media Manager

Susana Díaz

Community Manager

Carla Escaló

CRM

Júlia Porto

AdOps & Programmatic Manager

Marcos Oliver

Creative Solutions Designer

Grecia Morales

Creative Copywriter

Carles Rútia

Marqueting i comercial

Mercè Llubera, Mireia Figueras, Vanessa

González

Project Manager

Adrià Busquets, Núria Grau

Finance Manager

Marta Tapia

Sales Controller

Guillem Catena

Accountant

Mariyana Onik

Han col·laborat en aquest número

Textos: Laia Beltran, Paula Carreras, Andreu Gomila, Pere Andreu Jariod, Àlex Montoya, Clara Ruiz Lages, Noelia Santos, Núria Sanz Megías, Serializados

Fotografia: Alfredo Arias, Scott Chasserot,

Irene Fernández, Ivan Giménez

Correcció de textos: Núria García Caldes,

Txell Coll

Edita

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

CEO Time Out Group

Chris Öhlund

Reservats tots els drets. Aquesta publicació no pot ésser reproduïda ni totalment ni parcialment sense consentiment del propietari. Tampoc no pot ésser transmesa per cap mitjà o mètode, ja sigui electrònic, mecànic o d'altre tipus. La revista no s'identifica necessàriament amb les opinions expressades pels seus col·laboradors.

Barcelona

Plaça Reial, 18, 1a planta

08002 Barcelona

Comercial i marqueting 93 880 88 84

comercial.cat@timeout.com

Redacció 93 310 73 43

redaccio.cat@timeout.com

Administració 93 667 78 90

Madrid

Princesa, 17 Primera planta

28008 Madrid

91 418 71 46 / 91 418 71 45

redaccion.es@timeout.com

Impressió Rotocobri

Distribució Suscripció

Dipòsit legal B-44772-2010

ISSN 1888-3850

Time Out Digital ISSN 2462-3385

Exemplar gratuït, prohibida la venda

Amb la col·laboració de la Generalitat de Catalunya i el Departament de la Presidència

appec
editors de revistes i digitals

Difusió controlada per:

p3d

Imprimim en paper reciclat i reutilitzem

amb materials 100% compostables

Portada:

IRISNEGO

ELS IMPERDIBLES

Tres coses que has de fer aquest mes

COLAR-TE!



Més de 50 activitats culturals animen el **Poblenou Open Day** dissabte 6 de maig, una jornada de portes obertes a galeries i centres d'art, música i tallers.

AUTOEDITAR-TE!



La festa de l'autoedició **Gutter Fest** torna a celebrar-se després de tres anys d'aturada. Serà a Can Batlló (nova ubicació, a Sants) els dies 19 i el 20 de maig.

IMPACTAR-TE!



Els drets emergents (salut mental, animals, medi ambient...) protagonitzen del 3 al 21 de maig el festival de cine i drets humans **Impacte!** als cinemes Girona.

COM PLOT IPA

— AMB LLÚPOL
DE PRADES —



A la ciutat



Col·lecció Under d'Eñaut, al passat 080

ENAUT / 080

080 Fashion Week: cultura, ètica i creació emergent

La 31a edició de la setmana de la moda de Barcelona aposta per la sostenibilitat, l'atemporalitat i l'estil 'genderless'. Per *Laia Jordà*



DE VEGADES, QUAN parlem de cultura no tenim en compte la moda, i perquè no torni a passar, la 080 Barcelona Fashion Week vol recordar que la moda també és cultura. En aquesta edició –la 31– hi participen 25 dissenyadors, dissenyadores i marques que presenten noves propostes que aposten per la sostenibilitat, la moda atemporal i l'estil *genderless*. És al Recinte Modernista de Sant Pau del dimarts 2 al divendres 5 de maig.

“Cada cop hi ha més idees de com fer una moda més sostenible, i donar importància

al disseny emergent és essencial”, confessa Eñaut Barruetabeña, director d'Eñaut, que va guanyar el premi a millor col·lecció de disseny emergent en l'edició de 2019.

Aquest esdeveniment és una gran oportunitat per a creadors emergents, com la Laura Serrano, cap de Laretta, que assegura que, tot i que no s'ha de renunciar a les marques històriques, “és molt important que la 080 segueixi donant oportunitats a marques més petites com la nostra”. En el seu cas, aquest és el primer cop que presenta col·lecció en una passarel·la, però també

hi ha marques tan veteranes com Lola Casademunt by Maite o Custo Barcelona.

L'altra protagonista és la moda circular. El vintage està de moda, les botigues de segona mà estan en auge i ja és habitual veure celebritats portant peces d'altres dècades. En la darrera edició va néixer la 080 Reborn, la primera desfilada de roba de segona mà de la història de la 080. “Aquest espai –diu Barruetabeña– es complementa perfectament amb el que se'n dona a les marques que volem demostrar que una moda ètica és possible”.

→ 080barcelonafashion.cat



Jaume Plensa

Poesia del silenci

Fundació
Catalunya
La Pedrera

Exposició a La Pedrera
Fins al 23.07
plensa.lapedrera.com

ÉS LLEGENDA



D'esquerra a dreta, Teix (saxo), Ignasi (guitarra), Xavi (ukelele), Iván (veu), Charly (baix), Marco (caixó i veu)

IRENE FERNÁNDEZ

“Ens van dir que no haviem heretat la grandesa del Fary”

Fa 25 anys que Los Herederos del Taxi escampen rumba i bon rotllo des de l'escenari. I no pensen baixar-ne!

VAN COMENÇAR A les festes de Roquetes el 1997, i de concert en concert, l'Iván, el Marco, l'Ignasi, el Charly, el Juanjo, el Xavi i el Teix, *aka* Herederos del Taxi, s'han fet sinònim de festa grossa a Nou Barris, amb un repertori de rumba que va des d'Estopa fins a Las Grecas, passant per Pata Negra i Los Chichos.

El nom del grup és curiós. D'on va sortir?

Marco: El primer cop que vam tocar va ser per a la penya Los Amigos del Fary. Va ser una cosa molt informal, i quan vam acabar algú ens va dir que no haviem heretat la grandesa del Fary, que com a molt podíem heretar el taxi, per la sèrie que feia de taxista. Després, quan ens van sortir bolos, vam pensar que era un bon nom.

Què us ha fet arribar als 25 anys de grup?

Ignasi: Un dels nostres secrets és que no assagem mai. I després es nota...

Teix: Ara ja no és un secret, home!

Charly: Tenim el millor dels grups de música, que és anar a sopar un *chuletón* i després tocar; i no tenim el pitjor, que són els assajos, pagar local, anar amb trastos amunt i avall...

Marco: Si portem més de 25 anys és pel carinyo de la gent de Nou Barris.

Expliqueu-me alguna anècdota divertida.

Ignasi: En tenim moltes, però un cop a Galícia una dona del públic, enmig del concert, va començar a cridar que per culpa nostra la gent es drogava. Ens deia: “*¡Vosotros propiciáis las adicciones, la droga!*”.

Iván: La droga havia arribat a Galícia per culpa nostra... Va ser *tremendu!*

Teniu alguna cosa pendent?

Iván: Fem una conya, però jo ho dic en *serio*, eh?, que el dia que ens retirem vull que

sigui tocant a Illa Fantasia, amb Camela de teloners, i dir: *¡Hasta aquí hemos llegado!*

Però, penseu a retirar-vos?

Iván: La veritat és que no, perquè ens ho passem bé i el compromís és entre nosaltres. Hem fet coses molt divertides, com tocar als balcons. I un any, en un correbars, vam muntar un escenari en una furgoneta i vam tocar hores!

Xavi: També fem rumbaoke, que és que com un karaoke però amb rumba.

Iván: I ara fem coses que no sé si són xules o perilloses, com que hem començat a tocar amb les nostres filles! ■ *Maria José Gómez*

→ @herederosdeltaxi

Troba més històries a
timeout.cat/notícies

GRFC

**FESTIVAL DE
BARCELONA
ESTIU 23**



Ajuntament de
Barcelona

LA BOTIGA DEL MES



Qui va elevar el davantal a objecte de disseny, torna als orígens

Bramby Supply

HI HA PECES de la indumentària tradicional que han estat sistemàticament menystingudes. I un bon exemple és el davantal, associat a la feina domèstica i no tant als oficis manuals. Va ser Fernando Brambilla, un dissenyador gràfic argentí, qui va donar-li la volta a l'assumpte. Des d'una petita botiga-taller situada a dues passes del Palau de la Música va convertir els seus davantals –de pell, cotó i denim japonès– en objectes de disseny per a cuiners, floristes, arquitectes, pintors i qualsevol que sabés apreciar les coses ben fetes. Pel seu amor a l'alta muntanya, Brambilla va traslladar el negoci a La Cerdanya una llarga temporada, però enguany ha tornat als orígens per partida doble. Acaba d'obrir un espai al Gòtic i només hi ven el seu producte artesanal: davantals, bosses i camises de disseny amb el seu inconfusible toc retro. Li plouen comandes des del Japó i els Estats Units, però ell segueix més Bramby que mai. Amb el seu posat zen, una amabilitat exquisida i sempre disposat a oferir-te el millor cafè del món.

■ **Laia Beltran**

→ Freneria, 4. @brambysupply

Hi ven davantals, bosses i camises de disseny amb toc retro



L'APARADOR

Calçat vegà que ja fa estiu i deixa una petjada sostenible. Per *Laia Beltran*



↑ Un clàssic renovat

Les propostes de Momoch són una mescla d'elegància i creativitat, com aquest mocassí de ràfia natural i cintes de tul negres que es fabrica sota comanda.

→ Mocassí Casablanca. 139 €. momochshoes.com



↑ I dura, dura i dura!

Sivelles ajustables, material sintètic vegà de color corall i sola de suro. Aquest disseny de Genuins ja és sinònim de tendència i comoditat *ad infinitum*.

→ Sandàlies Hawaii. 49,90 €. genuins.com



↑ Que no parin de rodar...

Uns pneumàtics poden morir en un abocador o passar pel filtre d'Ecoalf i transformar-se en aquestes sandàlies tan bufones... i tot terreny!

→ Sandàlies Jelly. 49,90 €. ecoalf.com

Més moda a timeout.cat/botigues

TimeOut

PRODUCTE CATALÀ, XEFS I TIME OUT

TIME TO EAT



20 i 21 DE MAIG DE 2023

FEST

EL MILLOR FESTIVAL GASTRONÒMIC DE BARCELONA

DOS PEBROTS Takeshi Somekawa i Albert Raurich

LA DRAMERIE Sofia Janer i Víctor Gonzalo

LA SOSENGA Marc Pérez · **RASOTERRA** Adriana Carcelén

BABY JALEBI Mani i Magid Alam · **SANT CROI** Albert Roca

CASA AMÀLIA Oriol Samitier · **PER FEINA** Rafa Zafra

PASTÉ BCN Hugo Roche · **SOMNI RESTAURANT** Miguel Muñoz

TAPAS,24 Carles Abellan · **LECHE DE TIGRE** Dieter Westphalen

KAO STREET Meilan Kao · **RíasKRU** Rafael Erbs

VÄCKA Max Boniface i Zaraida Fernández

RESTAURANT BaLó Lena Maria Grané i Ricky Smith

FESTA AMB →

DORIAN DJ · DJ AMABLE · MISS TUK · SIAMISS DJ
BULMA BEAT · SONIDO TUPINAMBA DJ

TASTOS DE →

VINS · OLIS · FORMATGES · CERVESES DAMM

TALLERS DE →

SUSHI VEGÀ · CÒCTELS · KIMTXI · KOMBUTXA

A l'Antiga Fàbrica d'Estrella Damm | Info i entrades a timeout.cat/timetoeat

MODA URBANA

Què es porta al carrer Pujades?

No us deixeu enganyar pels modelets avorrits del 22@: l'originalitat resisteix al Poblenou! Per *Rita Roig*.

TOTTORNA

"Desigual pot ser de *profe* d'anglès, però té roba que mola!". Va trobar l'armilla en un outlet de Berlín.

L'HERÈNCIA

Una jaqueta de pell girada primaveral. "Era del meu avi", explica. Una peça vintage i amb valor sentimental!

ELEGANT

Hi ha peces que no passen de moda, com el *little black dress*. Una faldilla elàstica negra: còmoda i airosa.

ALS PEUS

Els mocasins amb mitjons són el *look* del moment. Aquest model verd fosc és de l'Ese O Ese, com la faldilla.

QUI ÉS...

Es diu Cris Morera i té 25 anys. Estudia Fotografia de Moda a Fotodesign Fashion School.

L'HEM ENXAMPAT...

Sortint d'una classe, buscant remuntar la tarda amb un cafè.

SENTIT AL CARRER

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

Un treballador de BCNeta a un altre:

–**Quin carrer és aquest?**

–**La Rambla.**

A Sant Antoni,:

–**Ahir vaig anar a mirar un pis de lloguer.**

–**On és?**

–**Al barri de la Satania.**

Dos guardes de seguretat, dinant:

–**Paco, no telo vas a crear i ja se puede comprar el cuchillo-táser!**

–**¿En serio? ¿Y cuánto cuesta?**

–**¡160 euros!**

–**¿Y dónde se compra?**

Els dos mateixos guardes:

–**¿Butifarra de primero y entrecot de segundo?**

–**Tengo déficit de hierro.**

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



Un any a tocar **del cel!**

Entre el 19 i el 21 de maig, celebren el primer aniversari de Mirador torre Glòries pujant a les ciutats núvol, gaudint d'una visita guiada de franc amb la compra de l'entrada i molt més!

EL GRATACEL MÉS acolorit de Barcelona va obrir les portes al cel ara fa un any. Un mirador que ofereix una espectacular panoràmica de la Ciutat Comtal: a 125 metres d'altura i recollint la bellesa de les muntanyes de Montjuïc i Collserola, el parc d'atraccions Tibidabo, el port i la costa mediterrània. Panoràmica també en sentit metafòric revelada a la planta -1, amb l'Hipermirador, format per instal·lacions artístiques i tecnològiques que es nodreixen de la recopilació de fonts de dades de la ciutat en temps real, oferint les bases necessàries per mirar la ciutat amb uns nous

ulls. I, si encara no hi heu anat o voleu repetir, aprofiteu la celebració, perquè si compreu l'entrada entre el 19 i el 21 de maig, podreu gaudir de la visita i les vistes amb guia de franc i, a més, accedir a la cirereta de la torre: l'escultura artística *Cloud cities Barcelona* de Tomás Saraceno, ubicada a l'últim esglaó, a dalt de tot de la torre i elevant-se a tocar del sostre. I tot, amb algunes sorpreses ben dolces, com núvols de sucre!

Tota una icona

Ubicat al cor del districte tecnològic de Barcelona, dissenyat per Jean Nouvel

DE QUÈ VA...
El Mirador torre Glòries celebra un any de l'obertura.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...
Perquè a més de les vistes gaudireu d'una exposició interactiva i pujareu a les ciutats núvols.

→ Diagonal, 209. De dl. a dg. de 10 a 21 h.

i inspirat en el paisatge de Montserrat i l'arquitectura de Gaudí, des de la seva inauguració l'any 2005 aquest edifici s'ha convertit en tot un símbol de la ciutat. I, des de que el maig del 2022 va obrir les seves portes als visitants de forma permanent, ha esdevingut també el mirador més emblemàtic. I no només ho és per las vistes de 360° sobre la ciutat, sinó per l'experiència multidisciplinària que suposa la visita, que uneix art, ciència i tecnologia per mostrar una realitat barcelonina d'allò més sorprenent. No deixeu passar l'ocasió i aprofiteu la celebració per anar-hi!

Descobriu tots els detalls d'aquest espai a [miradortorreglories.com](https://www.miradortorreglories.com)

LOVE LOCAL

El Poble-sec d'Andrea Gumes

El barri de la presentadora de *Tardeo* és perfecte per improvisar (poseu aquí el pla que vulgueu). Per *Eugènia Güell*

NO SABEM CAP a on anirà aquest text, però tenim una cosa bona: som al Poble-sec, i aquí es pot improvisar (encara). Fugint cames ajudeu-me del carrer Enric Granados ("hotels, brunch, turistes, flat white lattes"), l'Andrea simplement buscava un barri menys tranquil que les Corts –on va créixer– i que seguis sent de veritat: un lloc on pogués baixar a fer un cafè amb un entrepà de fuet i anar a sopar un dissabte sense que li diguessin: "No vas reservar fa tres setmanes?"

Sobre la marxa

L'Andrea va arribar-hi dues setmanes abans del confinament: el moment del fer sobre la marxa per excel·lència. "El primer xoc amb el barri va ser trist i buit", diu. Era com anar amb mascareta: més enllà del supermercat, no sabia com era la cara completa d'aquells carrers. Després de la tempesta, va venir el despertar: improvisava ella i improvisava el barri. Algunes persianes decidien no tornar-se a aixecar mentre alguns bars posaven tímids algunes taules a la plaça del Sortidor. Es va apuntar a ioga al centre cívic i per fi va començar a veure les cares dels seus veïns. A mesura que s'anava encenent, el barri li donava el que volia: una biblioteca, un forn, bars... i li va oferir una sort: els amics que s'hi

van traslladar. Fer barri amb la gent que estimes és molt diferent que fer barri i prou. Aquí, a més, poden dir: "Baixem a fer una birra!" i troben taula ràpid.

Google-calendaritzant

Aquest barri posa salsa al seu Google Calendar organitzat: el 5 de maig farà un *Tardeo* en directe gratuït al festival Límbic (Sitges), i al llarg del mes, pel pòdcast hi passaran Júlia Colom, Tarta Relena i Renaldo & Clara. "Molta música i moltes ganes!"

Té un cul inquiet interior que s'alimenta de cultura i que, a peu de carrer, es nodreix d'un barri que amaga llocs per descobrir. Si aconseguixen batallar el turisme i conservar llocs on facin simples entrepans de fuet, té previst quedar-s'hi molts anys.

"Tinc la gran sort de tenir amics al barri amb qui fer vida"



Malumore

El Xemei no és l'únic restaurant italià boníssim del Poble-sec: "Tot el que tasteu aquí serà increïble, t'expliquen la carta molt bé i fan ells la pasta fresca!". Les fotografies del seu Instagram (@malumore.bcn) ho demostren.

→ Salvà, 22.



IRENE FERNÁNDEZ

SHUTTERSTOCK





Cal Marino

L'Edu "és una de les millors persones del barri" i et fa sentir com a casa al seu celler. "És un dels primers llocs on vaig venir! Les croquetes i les patates són boníssimes, però deixeu-vos recomanar!"

→ Margarit, 54.



Be Barre

Amagat darrere d'una porta normal, com si fos un edifici, hi ha aquesta escola de ball de l'Andrea. Aquí fan barre, la combinació de ballet, pilates, ioga i entrenament funcional. "Molt d'exercici, molt d'exercici!", esbufega somrient.

→ Olivera, 10.



Koska Taverna

Lloc ideal per fer-hi el vermut, per anar a sentir música en directe i, segons l'Andrea, per menjar una truita de les bones: "Estic obsessionada a buscar truites, i aquesta està desfeta però no és com una sopa, és de les millors!"

→ Blai, 8.



Andrea Gumes

Escorpí i periodista cultural. Has rigut amb ella a *Ciberlocutorio*, t'ha recomanat cultura a *Tardeo* i presenta amb l'Andreu Juanola *La cullerada*.

→ @andreagumes



La Carbonera

Una bona periodista cultural coneix bé la llibreria del seu barri. "Són boníssimes recomanant llibres i fan moltes presentacions i clubs!" El *Club de lectura amb sabatilles*, que és online, comença el 8 de maig el cicle *Ara família*, i els dies 20 i 21 seran a la Fira Litoral.

→ Blai, 40.



NOVA YORK

L'American Museum of Natural History s'expandeix

Després de gairebé una dècada de planificació, disseny i construcció, la immensa nova ala de l'American Museum of Natural History donarà la benvinguda als visitants aquest 4 de maig. El Centre Richard Gilder per a la Ciència, l'Educació i la Innovació, de 21.000 metres quadrats, és arquitectònicament impressionant i acull un vivari de papallones, un insectari i una experiència immersiva de 360 graus. ■ *Rossilynne Skena Culgan*



IVAN BAAN

Coordina Maria José Gómez
timeout.com/news

EL MÓN VIST PER TIME OUT

Les millors notícies
d'aquest mes
dels nostres editors
d'arreu del planeta

Més històries a
timeout.cat/noticies



SOTHEBY'S INTERNATIONAL REALTY ITALY

BOLONYA

L'última casa d'Itàlia on es va allotjar Leonardo da Vinci està en venda

L'última casa coneguda de Leonardo de Vinci a terra italiana és a Bolonya. Anomenada Residència Emilia, l'habitatge del segle XV forma part del Palazzo Felcini. Es creu que da Vinci s'hi va allotjar després de traslladar-se a la ciutat amb el seu patró, Giuliano de Medici. Més tard va deixar Itàlia i finalment va morir al Château du Clos Lucé a la vall del Loira. La propietat és del futbolista italià Beppe Signori, que vol vendre-la a un afortunat comprador per 3,2 milions d'euros. ■ *Beril Naz Hassan*

El laberint de Tim Burton

PARÍS

A partir del 19 de maig, Tim Burton instal·la a La Vilette una experiència immersiva dissenyada per ell mateix que ja ha passat per Madrid. Els 5.000 metres quadrats de l'Espace Chapiteaux permetran als visitants submergir-se en l'univers fantàstic del cineasta. Al l'esquerra, llisquem cap als mons d'*Alicia al país de les meravelles* i *Charlie i la fàbrica de xocolata*; a la dreta, cap als universos més foscos d'*Eduardo Manostijeras* i *Miss Peregrine*. Un consell: recordeu reservar ara les entrades, pot ser que hi hagi tanta gent com monstres a *Malson* abans de Nadal. ■ *Zoé Kennedy*



FABIAN MORASUT

sonar
2023
+D

30th
Anniversary

**Music, Creativity
& Technology**

www.sonar.es

Barcelona
15.16.17 Juny



700 BLISS, AHADADREAM, AINES, ALBANY, ALIZZ 'CLUB 2000' DJ SET, ÂME B2B MARCEL DETTMANN (5H SET), AMELIE LENS, AMOR SATYR, ANA QUIROGA & ESTELA OLIVA PRESENT 'AZABACHE AV', ANGEL MOLINA, ANZ, APHEX TWIN, AQUARIAN, B2BBS, BABA SY, BAD GYAL, BADSISTA B2B CASHU, BENDIK GISKE, BICEP LIVE, BLACK COFFEE, THE BLESSED MADONNA, BORED LORD, BRADLEY ZERO B2B MOXIE, CAKES DA KILLA, CALL SUPER B2B SEDEF ADASI, CARDOPUSHER, CARISTA, CARLES VIARNÈS & ALBA G. CORRAL, CC:DISCO!, CHARLOTTE ADIGÉRY & BOLIS PUPUL, CHLOÉ CAILLET, CJ CARR, CLARAGUILAR, CRYSTAL MURRAY, DAITO MANABE LIVE, DALILA, DEENA ABDELWAHED PRESENTS 'JBAL RRSAS' LIVE, DESERT, DINAMARCA, DJ EZ, DJ HOLOGRAPHIC B2B DJ MINX, DJ MARKY & MC GQ, ELIJAH PRESENTS 'YELLOW SQUARES', ELIZA ROSE, ERIC PRYDZ PRESENTS HOLO, ERIKA DE CASIER, FEVER RAY, FLACA, FORENSIC ARCHITECTURE WITH STEFANOS LEVIDIS, GRIEVOUS BODILY HARMONICS, GROVE, HÉCTOR OAKS PRESENTS 'FUEGO UNIVERSAL' LIVE, HONEY DIJON, HORSE MEAT DISCO X PROSUMER, IKONIKA PRESENTS 'BUBBLE UP' LIVE, ISABELLA B2B ROZA TEREZI, JANA WINDEREN, JOKKOO COLLECTIVE, JOVENDELAPERLA, KATE DARLING PRESENTED BY SEIDOR, KITTY110 / LABBLACKIE / L'BEEL, KLARA LEWIS & NIK COLK VOID + PEDRO MAIA, KODE9 PRESENTS 'ESCAPOLOGY', KORELESS, KYNE, LA NIÑA JACARANDÁ PRESENTS 'SEXPIRITUAL', LA ZOWI PRESENTS 'LA REINA DEL SUR', LANAV, LEÏTI, LITTLE SIMZ, LOGIC1000, LOLO & SOSAKU, LORENZO SENNI, LOWPROFILE, LUCRECIA DALY, MANS O, MANUKA HONEY, MAREO: CHICO BLANCO B2B 8KITOO, MARINA HERLOP, MAX COOPER LIVE, MERCA BAE PRESENTS '2048' LIVE, MIKEQ, MOCHAKK, MUSA KEYS, NENE H, NICK LEÓN, NOSAJ THING + DAITO MANABE PRESENT 'CONTINUA', NUSAR3000, OMAGOQA, ONEOHTRIX POINT NEVER, ORSLOK, PARKINEOS, PEGGY GOU, PERERA ELSEWHERE, PHRAN PRESENTS 'VIMANA DISPLAY', PLAYMODES & UPC-TELECOS PRESENT 'ASTRES', RALPHIE CHOO, RICHIE HAWTIN, RUSOWSKY DJ SET, RUSSELL HASWELL DJ SET, RYOJI IKEDA, SABRINA BELLAOUEL, SAMANTHA HUDSON PRESENTS 'AOVE BLACK LABEL', SANTIAGO LATORRE & COLIN SELF, SELECTYA GLOSSY, SERGI BOTELLA, SHERELLE X KODE9, SHYGIRL, SODA PLAINS, SOLOMUN, STEVE GOODMAN (KODE9) & MOOR MOTHER, STICKY M.A., TIGA B2B CORA NOVOA, TOCCORORO, TOHJI, TOPANGA KIDDO, TUPAC MARTIR'S 'UNIQUE', UNDO, UNIVERSAL EVERYTHING & WATA IGARASHI LIVE.

Una iniciativa de

En col·laboració amb

Amb el patrocini de

Col·laboradors

ENTRADAS A LA
VENDA A



Ticketing partner

Amb el suport de

Mitjans associats

Mitjans col·laboradors

DICE



TIME

Arriba la tercera edició del Time to Eat Fest, el festival que reuneix els cuiners i les cuineres més en forma de Barcelona perquè preparin, durant dos dies, plats únics amb el millor producte possible: el que ha estat distingit amb els segells IGP i DOP. No voldreu estar enlloc més



Tots els plats tenen, com a mínim, un dels 21 productes DOP i IGP de Catalunya. Ja siguin receptes de la cuina tradicional com plats de tot el món, tots incorporen ingredients de màxima qualitat que provenen de productors del territori. Exemples per fer-vos salivar: pollastre i capó del Prat, arròs del Delta de l'Ebre, poma de Girona, patates de Prades...

FEST!!!



Durant el cap de setmana del 20 i el 21 de maig, l'Antiga Fàbrica d'Estrella Damm es converteix en el centre gastronòmic de Barcelona. Els diferents espais d'aquest equipament icònic acullen des de zones per ballar fins a àrees per relaxar-se a l'ombra. Tot està pensat perquè passeu una jornada perfecta.

TO EAT



A més de cruspir-vos plats que no trobareu enlloc més de la ciutat, hi ha un munt d'activitats paral·leles, com ara tastos de cervesa, tallers per aprendre a fer kimchi i sushi vegà, un brunch imperdible per als aficionats al fitness, jocs per a la canalla i DJs en directe que punxaran hitassos per posar la banda sonora a la festa!

Xefs, producte i Time Out: això és un **festival**!



que ompliran l'Antiga Fàbrica d'Estrella Damm són elaboracions d'alta complexitat i fetes amb el millor producte, i us les podríeu trobar en una taula amb estovalles de lli i copes de cristall fi, però nosaltres us les posem a la mà a 6 euros el plat: hem fet un esforç de contenció molt meritori, si tenim en compte les circumstàncies.

No oblidem que l'altra raó de ser del festival és la celebració del producte de proximitat i la importància que té en les nostres vides. I tristament, el canvi climàtic ens fa ser conscients encara més de l'alt valor afegit i la versatilitat del km 0 català, i de la importància dels tresors que protegeixen les IGP i DOP del nostre territori.

El nostre festival és cent per cent sostenible, però el seny no està barallat amb l'hedonisme, ans al contrari. Fem festa grossa alhora que reivindicuem el producte de proximitat i les bones pràctiques en la gastronomia: des dels orígens dels aliments fins al mos que et fa posar els ulls en blanc quan l'assaboreixes.

■ Ricard Martín

Ens enorgulleix presentar la tercera edició del Time To Eat Fest: sens dubte, el millor festival gastronòmic de Barcelona. Sí, això sembla un eslògan de màrqueting. Però, amb la mà al cor, us asseguro que és cert. Els dies 20 i 21 de maig a l'Antiga Fàbrica Damm hem aconseguit aglutinar un cartell de plats, xefs, restaurants i postres que fan caure de cul.

L'espectre de cuines i varietat d'estils que us hem reunit és una fotografia de l'excel·lent moment gastronòmic que viu Barcelona. Des de l'eclosió de talent jove i atrevit però amb un punt clàssic –restaurants com el BaLó i La Sosenga no venen a trencar els mobles sinó a fer platassos– fins a cuiners fonamentals en la definició de la cuina urbana, com en Carles Abellan –inventor de la tapa moderna, com qui diu– i en Rafa Zafra, un dels exbullinians més distingits i aferrats a la tradició i el luxe.

Si us hi fixeu, el concepte de sarau de food truck ha quedat un xic desfasat, superat en favor d'esdeveniments com el Time To Eat Fest: hi trobareu restaurants meravellosos que s'hi instal·len una estoneta, fent només una cosa. Però fent-la molt bé. I d'això va, en part, la nostra festa: de demanar als millors xefs (de Barcelona? De Catalunya? Del món? Totes tres opcions són veritat) que ens rebin el cap amb el seu millor tret (gastronòmic, esclar). És a dir, que la cosa cada cop és menys *street* i més *food*. Els 16 plats



01

BaLó
Lena Maria Grané
i Ricky Smith



IGP Vedella dels Pirineus Catalans embolicada amb ceba

Una ceba farcida de vedella? A priori no sembla el plat més seductor. Però el duet de xefs i propietaris del BaLó –una barcelonina i un londinenc que es van conèixer treballant al Michelin londinenc Galvin La Chapelle– han aconseguit un platàs: una ceba fa de taco –cuinada a baixa temperatura amb mantega de llevat– i allotja un guisat de culata de vedella esmicolada, que ja és per



sucar-hi pa, que s'amoroseix amb una salsa lionesa de ceba confitada amb espècies. Tot es desfà en una mossegada de plaer, coronada amb ceba caramel·litzada cruixent. Són tres matisos d'alium que embolcallen un guisat fenomenal: aquest duet de joves xefs fan el menjar de carrer amb el mateix esperit clàssic però alhora juganer i creatiu que apliquen al BaLó, un dels restaurants revelació de l'any.

→ restaurantebalo.com

02

Baby Jalebi
Mani i Magid Alam



'Butter chicken' amb DOP Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya, IGP Pollastre i Capó del Prat i DOP Arròs del Delta de l'Ebre

Aquests dos germans restauradors, nascuts al Pakistan i crescuts a Barcelona, tenen un talent innat per adaptar les tendències globals a la identitat local. En aquest cas, "hem fet quelcom tan senzill com portar un dels plats clàssics de la nostra infantesa al producte català", diuen. El *butter chicken* –que és



la popularització al món anglòfon d'un plat de Nova Delhi– "guanya punts amb un pollastre del Prat excepcional, i té un matís d'arròs diferent, perquè fem servir arròs del Delta, amb més cos que el basmati", explica en Mani. La diferència entre un curri i el *butter chicken* és que el pollastre es fa al forn tenduri. Qualsevol que l'hagi tastat recordarà com n'és de tendre, melós i ric en espècies: i aquí el trobareu en una versió immillorable.

→ [@baby_jalebi](https://www.instagram.com/baby_jalebi)

03

Casa Amàlia
Oriol Samitier



Doble de textura de torrezno Duroc amb DOP Pera de Lleida

Ah, el *torrezno*... Aquest porcí objecte de desig ha esdevingut un element crucial a les barres. L'Oriol Samitier, xef del Casa Amàlia –restaurant que exerceix el km 0 amb nom i cognoms–, passeja el porc amb un cruixent caminar castellà. Fan servir porc català Duroc madurat i adobat, i el fregeixen a molt baixa temperatura, amb un cop fort final. El resultat és que la carn i el greix

tenen aquella melositat addictiva que se't fon a la boca (i et fon el cervell) i la pell adquireix la cobejada bombolla cruixent. El toc final és una crema de pera de Lleida amb gingebre i farigola, que alleugereix molt bé el greix, però alhora té un binomi dolç/granulat contraposat a la xutada de salat/cruixent de la rosta. Samitier marca gols: és un barceloní de l'Eixample que cuina a l'Eixample. Talent de casa.

→ casaamalia.com

04

Dos Pebrots
Takeshi Somekawa i
Albert Raurich



Kebab d'IGP Pollastre i Capó del Prat

En Takeshi Somekawa, a la cuina del Dos Pebrots, i l'Adrià de Pablo, a la sala, són dos bullinians de pro que s'han associat amb l'Albert Raurich en aquest viatge: reinterpretar els orígens de la cuina mediterrània amb la tècnica d'avui. L'aparent simplicitat d'un kebab de pollastre del Prat amaga un plat per menjar amb una mà tan deliciós com complex: l'au macerada

amb salsa de iogurt, orenga, gingebre, comí, canyella i una primera cocció en brasa per agafar el punt de fum. S'acaba en planxa i se serveix amb un pa de pita, enciam i ceba confitada en vinagre. De Pablo explica que no hi ha res d'exòtic en aquest plat: "Una escalivada catalana deu tenir 400 anys, però el gingebre va arribar a la Mediterrània cap al 1300 a través de la ruta de la seda".

→ dospebrots.com

05

Kao Street
Meilan Kao



Pa xinès amb IGP Vedella dels Pirineus Catalans, porc, coriandre, ceba i maionesa de 'sriracha'

Tots tenim al pensament els baos xinesos oberts, però el Kao Street ens ha preparat una especialitat de dimsum quasi inèdita a Barcelona: un *sheng jian bao*, un *bao* tancat. Som davant una massa de pa amb un toc dolç i aroma de ferment –recordeu el deliciós pas xinès, el *mantou*? És la mateixa massa però amb una forma diferent– i que fa farcit amb vedella, cibulet i espinacs



xinesos (per als més valents, portarà una maionesa de *sriracha* al costat). És un mos que es fa al vapor i s'acaba amb un toc de planxa, boníssim i delicat. La Meilan Kao ens explica que el Kao Street ha preparat aquesta especialitat només per al festival, amb el mateix estàndard de qualitat de la nissaga Kao: massa casolana, ingredients seleccionats i coccions de gran cuina xinesa.

→ kaostreet.com

06

La Sosenga
Marc Pérez



Sosenga d'IGP Vedella dels Pirineus Catalans i DOP Siurana amb IGP Clementines de les Terres de l'Ebre

Pérez és un xef jove i amb anys de classicisme –Gaig, Rusalleda, Robuchon– i cuina urbana (ex-xef executiu a l'Hotel Pulitzer, al capdavant de La Esquina i The Greenhouse). Ara propietari d'un l'esplèndid bistrò, ens porta una cuina catalana que enfonsa les arrels en el receptari medieval. La sosenga –el plat que ens proposa, no pas el restaurant– originalment es feia



amb carn de caça ("o el que vulguis", com diu el *Llibre de Sent Soví*). La seva sosenga és un guisat de galta de vedella d'untuositat màxima –amb picada del fetge de la vedella– i un equilibri agredolç que aconsegueix contraposant taronja amb espècies –clau, marduix, comí...– "a la manera marroquina, que es notin sense ser invasives", explica. Dir que és per sucari-hi pa és quedar-se curt.

→ [@lasosenga](https://lasosenga.com)

07

Leche de Tigre
Dieter Westphalen



Cebiche de peix de temporada i 'potón' amb DOP Mongeta del Ganxet i DOP Oli de l'Empordà

L'omnipotent cuina peruana, segons Acúrio, va esclatar fa uns deu anys a Barcelona i Westphalen n'és un actor de primera línia. Primer en l'obertura del Tanta i després a The Market. Des del Leche de Tigre ens proposa una visió catalanitzada del cebiche *norteño*: el *poda* és un cebiche clàssic que va amb una base de puré de llegums, i en què el xef substitueix la *zarandaja* –uns

fesols de textura carnosa– per mongetes del ganxet. I l'invent funciona de meravella: sobre una base de puré cremós i untuós –gràcies a l'oli de l'Empordà– hi neda, en *leche de tigre*, peix blau de temporada i calamar gegant. A diferència dels diccionaris occidentals –on cuinar sempre comporta calor–, per a un peruà “l'acidesa de la llima cuina el peix. En canvia el color, sabor i textura, i això és cuinar”.

→ lechedetigre.es



08

Per Feina
Rafa Zafra



Mandonguilles d'IGP Vedella dels Pirineus Catalans amb trompetes de la mort i DOP Les Garrigues

Què podem dir de Rafa Zafra? Que és un cuiner enorme –un dels grans continuadors de la filosofia d'elBulli– i que entén i controla igual de bé el luxe i el producte estratosfèric com l'emoció del xup-xup i la matèria senzilla. Un exemple és la seva dicotomia entre el diminut i exquisit Estimar i el gegantí menú de migdia del Per Feina. I d'aquest darrer ens porta un plat

que ens podria preparar la iaia: unes mandonguilles de vedella. Com ens agraden: boles de la mida del puny d'un bebè, i d'allò més flonges; la suavitat de la vedella dels Pirineus s'esponja amb molla de pa i llet. Ho rematen amb un guisat potent amb salsa de vi negre i el matís delicat de les trompetes de la mort. Un plat de cullera que qui escriu es podria fotre a 35 graus al sol.

→ restaurantperfeina.com



09

Rasoterra
Adriana Carcelén



Tacos cruixents d'IGP Calçots de Valls confitats, Mongeta del Ganxet, i romesco amb DOP Avellana de Reus i DOP Siurana

La xef del Rasoterra fa una cosa molt meritòria: exercir la cuina vegana des d'una òptica creativa i gurmètica. En el desè aniversari d'un dels millors vegetarians de Barcelona –des de fa dos anys vegà– ha preparat un plat que resumeix de manera modèlica la seva manera de fer: tracte exquisit al vegetal de temporada i sense processats, proximitat real –un dels socis, en Daniele



Rossi, és el president de Slow Food Barcelona– i sabor al poder. Som davant unes *tostadas mexicanes* –*tortilla* de blat de moro fregida– amb una cobertura de producte català imbatible. Mossegarem un estofat de mongetes de Santa Pau amb calçots de Valls confitats i refrescat per col llombarda confitada en vinagre. Ho amalgama un romesco amb avellana de Reus: sabors de la terra sense bèsties ni bestieses.

→ rasoterra.cat

10

Somni
Miguel Muñoz



Caneló d'amanida russa amb IGP Patates de Prades i DOP Oli de la Terra Alta

Quan una ensaladilla és bona, és irresistible, i la gent s'hi tira en planxa. La proposta del xef Miguel Muñoz duplica aquesta seducció: al Somni només cuina canelons, des d'una perspectiva d'un cinc estrelles de gran luxe. I ho fa tan maco com difícil: converteix plats clàssics en canelons insòlits i deliciosos. La seva ensaladilla fa caure de cul: el tub que la conté és fet de *regaña*, el



pa dur sevillà amb què s'escura l'ensaladilla. I a dins la patata de Prades s'amalgama amb ventresca de tonyina per la gràcia d'una maionesa feta amb caps de gamba: potent sabor de marisc, el caneló coronat per la part més bonica de la ventresca, i que refresquen envinagrats. Muñoz és un manxec amb 25 anys d'experiència en l'alta cuina, que ha passat per temples com el Via Veneto i l'Olivé.

→ hotelstheone.com/es/barcelona

11

Tapas, 24
Carles Abellan



Croquetó d'IGP Pollastre i Capó del Prat rostit a la catalana i IGP Llonganissa de Vic amb DOP Oli del Baix Ebre – Montsià

Oju peligrú, si em permeteu l'expressió, que un dels cuiners catalans més importants de la història recent –de l'alta cuina però també de la tapa i barra– ens ha fet unes croquetes. La recepta d'en Carles Abellan sintetitza la seva filosofia: ha encapsulat un canònic rostit de pollastre a la catalana en una croqueta. Quan ha tingut la cassola del pollastre (immillorable, del

Prat) amb espècies i vi ranci, l'ha desossada “amb les mans, com feien les àvies, res de triturar-lo”. I aleshores n'ha fet croqueta per mitjà d'un roux (salsa amb mantega i farina, sense llet) que incorpora el suc del rostit. El resultat és una croqueta de sabor i aspecte de rostit rotund, i que evita el sabor lletós de la beixamel. I com que l'Abellan és un paio generós, us en posa dues!

→ @carlesabellanxf

12

RíaskRU
Rafael Erbs



Temaki de tonyina Balfegó i DOP Arròs del Delta de l'Ebre

Sovint –de fet, la majoria de vegades– l'opció imbatible és tenir el millor producte possible i marejar-lo poc. Aquest és el cas del RíaskRU: “La tècnica és secundària. Aquí només cal tenir alta qualitat, i la tonyina Balfegó és la millor d'Espanya i una de les millors del món”, diu amb certa modèstia en Rafael Erbs, un xef brasiler que ha crescut entre els

pintxos bascos i l'ecosistema Michelin de l'Enigma, el Pakta i el Dos Palillos. És a dir: és un cuiner que domina l'alta competició en tradició i avantguarda. El producte d'aquest temaki és tonyina vermella pescada al Mediterrani occidental i engreixada a la costa; només li cal un toc de salsa de soja, gíngebre fresc i cibulet, i la fermesa que proporciona l'arròs del delta de l'Ebre.

→ ríaskru.com

13

Väcka
Max Boniface i
Zaraida Fernández



Planxat de formatge vegà i cheddar de carbassa amb IGP Pa de Pagès Català, kimtxi d'IGP Poma de Girona i DOP Pera de Lleida i crocant DOP Avellana de Reus amb DOP Oli de l'Empordà

El Väcka ha fet el camí de restaurantet vegà a potent start-up de fàbrica de formatge vegà artesà. Però Boniface, que treballa amb la xef vegana Zaraida Fernández, segueix conservant el toc mestre de cuiner. Vegeu aquest biquini de pa de pagès on aconsegueixen replicar el cheddar amb llavors de meló,



carbassa i oli d'oliva, amb un sabor i una textura que fon i gratina que dona gust. Boniface s'ha esmerçat a combinar el màxim de producte local, amb un excel·lent contrapunt del kimtxi de fruita àcida amb el dolç i crocant de l'avellana de Reus. "Ho té tot: prebiòtics, probiòtics, ferments vius i fibra", expliquen. *Win-win*: la flora i fauna intestinal et desfilaran amb eficàcia militar, mentre la panxa et balla el mambo de tenir feta la boca aigua.

→ vacka.es

14

La Dramerie
Sofia Janer i
Víctor Gonzalo



Pastís de DOP Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya amb DOP Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya

Aquesta parella de xefs –famosos per MasterChef– han demostrat amb escreix que són molt més que mediàtics: han treballat en alguns dels millors restaurants del món (Àbac, Via Veneto) i han obert una pastisseria excel·lent, La Dramerie, on s'encarreguen les comandes *online* i es passen a recollir (i que també començarà a funcionar com a botiga convencional).



Janer explica que la seva filosofia és transportar al pastís "el sentit de l'humor i la innovació conceptual que pots trobar en l'alta cuina però no en la pastisseria, on encara domina la imatge del senyor de Sarrià amb el tortell embolicat". Fugint del dolç carregat de sucre, el seu és un pastís de formatge que persegueix la cremositat total amb un farcit de festuc.

→ ladramerie.com

15

Pasté BCN
Hugo Roche



Pastís cremós de xocolata al 70 % amb DOP Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya i sal Maldon amb DOP oli

La combinació de xocolata amb pa, oli i sal és màgica (i repetida fins a l'avoriment!). Però aquí tenim un pastisser jove, jove, jove (25 anys!) que ens la fa mirar i menjar amb el desvergonyiment del qui recorda bé la infantesa. Però poca broma: l'Hugo Roche, amb estudis de Direcció de Cuina, al Michelin Bo.TIC, va descobrir que era feliç a la partida de postres. Ara ens fa feliços

a nosaltres amb una pastisseria molt saborosa i equilibrada: “Vull tot el sabor del producte, però no pas del sucre”, diu. Va engegar la Pasté als 20 anys, com a *delivery online*, des del 2022 una pastisseria física. Hi trobareu meravelles com aquestes postres: un pastís cremós de formatge farcit amb xocolata Valrhona al 70 %, sobre una galeta de cacau, i que es remata amb una pipeta d'oli oliva i escates de sal.

→ pastebcn.com

16

Sant Croi
Albert Roca



→ **Gelat de Voll-Damm amb Avellana DOP Reus, DOP Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya i préssec**

“Només bec dues cerveses a la setmana, però la Voll-Damm és LA cervesa, la meva favorita, i li volia retre un homenatge”, explica l'Albert Soler, un pastisser prodigiós que no fa *product-placement*, sinó que és sincer. Es pren la cervesa i els gelats de manera molt seriosa: va ser Campió d'Espanya de Gelateria del

2022. I ens porta un gelat de Voll-Damm! “Tècnicament, és un sorbet, perquè només un boig barrejaria la cervesa amb llet”, riu. Per dissenyar-lo, ha cercat les notes de tast cerveseres i les ha convertit en contrapunts de la seva amargor i cos: un gelat de birra cremosa amb gelat d'avellana, préssec i un caramel salat fet de mantega! La base, una xapa d'estrella de xocolata. “Per mi, el gelat és la màxima expressió de llibertat creativa i de contacte amb el producte de la terra”, revela el pastisser.

→ santcroi.com

La festa total

A més de menjar i beure com en cap altre lloc de Barcelona (literalment), al Time To Eat s'hi pot fer de tot: des de ballar i aprendre a fer fermentats fins a posar-se en forma amb una classe de fitnes

Ens encanta endrapar i remullar la gola de bona manera, i aquest és el principal objectiu del Time To Eat Fest, òbviament, però entre mos i mos (o fins i tot mentre masteguem) podem gaudir d'un munt de propostes per convertir en l'estona que estem a l'Antiga Fàbrica d'Estrella Damm en la festa de la nostra vida.

La banda sonora

Us agrada ballar? Al Time To Eat Fest no parareu de moure els malucs, perquè hem triat sis DJs que durant tot el cap de setmana, a partir de les 15.30 h fins a tancament de portes, punxaran els hits més saborosos. Dissabte és el torn de Sonido Tupinamba, Miss Tuk i el DJ set de Dorian, mentre que diumenge els plats són per a Siamiss DJ, Bulma Beat i DJ Amable.

Tastar i aprendre

Paladars inquiets, pensem en vosaltres. Al festival podreu premiar les vostres papil·les i descobrir nous matisos i sabors amb tastos com el de cervesa (no patiu per quedar-vos sense lloc, farem dos torns el dissabte i dos el diumenge), còctels i formatges artesans i olis, entre d'altres. A més, també us emportareu coneixements que podreu aplicar a la cuina de casa vostra. Dissabte podeu aprendre a fer kimtxi i sushi vegà, i diumenge us podeu apuntar a un taller per elaborar kombutxa casolana, entre d'altres propostes. I recordeu, que totes aquestes activitats són gratuïtes i de lliure accés fins a completar aforament.

Guanyar-se l'esmorzar

Hi ha res millor que un brunch després d'exercitar el cos? Sí, amb aquest exercici

que esteu pensant sens dubte, però el que us proposem nosaltres és el Time To Fit, que consisteix a començar el matí de diumenge amb dues sessions d'entrenaments: una de 30 minuts de HIT (o entrament funcional), i una altra mitja hora de fitnes, per continuar amb una xerrada amb la Irene Macule, nutricionista i experta gastronòmica, a qui li podreu preguntar tot el que el que vulgueu saber sobre com portar una alimentació equilibrada. El colofó és un súper esmorzar amb un munt de propostes tan delicioses com saludables. Reserveu-hi amb temps, que les places són limitades i tot això només val 19,95 euros!

Canalla festivalera

Veniu amb tota la família, perquè els nens i les nenes també tenen moltes opcions per passar-s'ho bomba. Per exemple, hi haurà una zona de gespa amb jocs, tallers i activitats infantils i una food truck de Cacaolat.

Molta alegria, i sostenible

Hem treballat molt perquè el Time to Eat sigui respectuós amb el medi ambient al màxim. Tota la vaixel·la i cobreteria és compostable, així com els gots, reutilitzables. I a tot el recinte hi haurà contenidors de reciclatge perquè cada residu vagi al lloc que li correspon. En la nostra ànsia d'aconseguir la màxima sostenibilitat, hem prescindit de les fitxes de *tokens*: tots els pagaments seran *cashless*: podràs carregar saldo mitjançant un tiquet digital amb codi QR i dos estands de suport digital.

Més informació i venda d'entrades aquí!



INFO PRÀCTICA

QUÈ?

Time To Eat Fest és un festival gastronòmic on es poden tastar 16 plats únics amb productes DOP i IGP catalans.

QUAN?

20 i 21 de maig, de 12 a 23 h, amb cuina ininterrompuda. El Time To Fit es fa diumenge de 10 a 12 h.

ON?

A l'Antiga Fàbrica d'Estrella Damm (Rosselló, 515).

QUI?

Qualsevol ésser humà amb papil·les gustatives.

QUANT?

L'entrada val 5 euros, i s'adquireix a les taquilles d'accés del festival, segons aforament. Els i les menors de fins a 12 anys poden entrar gratis al recinte. El Pack Vip (fins a exhaurir existències) inclou l'entrada, la Guia de Restaurants i Bars 2023-2024 de Time Out Barcelona, una *totebag*, saldo de 30 euros per gastar al festi i *fast track*, és a dir, tens l'entrada garantida en qualsevol moment sense cues. Tots els tastos i tallers són gratuïts. L'única activitat que necessita entrada és el Time To Fit, el brunch fitnes de diumenge, que té un preu de 19,95 euros. El festival és *cashless*, això vol dir que no haureu de patir per comprar tokens o per esperar el canvi!

COM?

Els 16 plats –13 salats i 3 dolços– es poden demanar en qualsevol moment i ordre. Estan pensats perquè pugueu tastar-ne uns quants i així tenir una experiència més completa. Cada plat especificarà informació sobre els al·lèrgens i si és apte per a vegans i celíacs.



El sabor de casa nostra

Els plats del Time to Eat Fest tenen una pinta espectacular i, el millor, és que tots s'han elaborat amb algun dels 22 productes catalans amb DOP i IGP. Us els presentem!

TENIU GANES DE preparar plats amb gust de la nostra terra? És tan fàcil com elaborar la vostra recepta preferida amb alguns dels productes catalans que compten amb Denominació d'Origen Protegida o Indicació Geogràfica Protegida. Us expliquem quins són, d'on surten i per què ens agraden tant.

L'or de Catalunya

Com a bons mediterranis, als nostres plats no hi pot faltar un bon oli d'oliva, i el més pur i saborós el tenim a casa. De nord a sud, el nostre territori produeix cinc tipus d'olis

diferents amb DOP fets amb varietats autòctones: el DOP Oli de l'Empordà, gustós i aromàtic, el DOP Oli Terra Alta, amb aromes d'ametlla i nou, el DOP Oli del Baix Ebre-Montsià, de sabor afruitat, l'oli DOP Les Garrigues, amb fragàncies de poma, il'oli DOP Siurana, que pot ser afruitat i verdós o més dolç i groguenc. I, per tastar aquesta col·lecció d'olis, què millor que abocar-los en una bona llesca d'IGP Pa de Pagès Català? La fermentació lenta i la cocció en forns especialitzats són dues de les claus de l'èxit d'aquest pa aromàtic i cruixent. I si a més d'oli

encara volem més gust, podem afegir-hi embotit com l'IGP Llonganissa de Vic, amb un gust únic, o el DOP Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya, madurat, elaborat únicament amb llet de vaca i amb un gust suau i deliciós.

La collita al plat

De la nostra terra surten aliments que són tota una tradició. Què seria d'una calçotada sense l'IGP Calçot de Valls? També es recullen productes molt versàtils, com l'IGP Patata de Prades, conreada al Baix Camp i d'una qualitat diferencial. O el DOP Arròs del Delta de l'Ebre, un

DE QUÈ VA...

Els aliments amb DOP i IGP de Catalunya.

PER QUÈ ELS HEU DE TASTAR...

Perquè tenen un gust exquisit que marca la diferència a qualsevol plat.

→ alimentsdorigen.cat

Un tastet dels aliments amb DOP i IGP d'arreu de Catalunya



FOTOS: SCOTT CHASSEROT

altre imprescindible de la cuina. I què seria de la nostra dieta sense els llegums? A la Garrotxa, en sòls d'origen volcànic, es conreen els exquisits DOP Fesols de Santa Pau, i a les comarques del Maresme, la Selva, el Vallès Oriental i l'Occidental, la DOP Mongeta del Ganxet, blanca i cremosa.

Criats a l'aire lliure

Si el que us ve de gust és un segon a base de carn de primera qualitat, també hi ha on triar. L'IGP Gall del Penedès es cria en llibertat, s'alimenta amb granet de raïm i té una carn poc greixosa i de

gran qualitat gustativa. Al Baix Llobregat s'hi cria, també en llibertat, l'IGP Pollastre i Capó del Prat, de color ros fosc, potes blau pissarra i cresta vermella, i amb una carn fina i melosa. I si preferiu carn vermella, la carn IGP Vedella dels Pirineus Catalans, de raça bruna, que pastura en llibertat, madura durant set dies i és tendra i de gust intens.

Per llepar-se els dits

Per arrodonir un bon àpat, no pot faltar una peça de fruita. Si us ve de gust un fruit saborós i amb un punt d'acidesa, tasteu l'IGP Clementina de les Terres

de l'Ebre, d'un color taronja brillant. Si preferiu fruita sucosa, assaboriu la DOP Pera de Lleida, amb tres varietats (llimonera, blanquilla i conference), totes amb gran aroma i dolçor. I si voleu una fruita cruixent, les quatre varietats d'IGP Poma de Girona (golden, red delicious, gala i granny smith) conviden a menjar-ne de totes les formes possibles. Voleu fer més postres? Gairebé no hi ha recepta de rebosteria on no aparegui la mantega com a ingredient estrella, i la DOP Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya, elaborada amb llet pasteuritzada de vaques

frisonas, aporta una cremositat, un sabor i una aroma molt característics.

Un punt cruixent

A moltes postres no hi falta la fruita seca i, de proximitat, trobareu la DOP Avellana de Reus, exquisida per si sola i que aporta un gust diferencial a un munt de receptes. I si encara voleu fer una mossegada més cruixent i dolça, l'IGP Torró d'Agramunt, amb una barreja d'avellanes o ametlles, mel, sucre i clares d'ous, envoltades amb capes fines de pa d'àngel, ha fet les delícies d'un munt de generacions.

Descobriu les seves propietats i característiques a alimentsdorigen.cat

Brindem amb molta **escuma**

Apunteu-vos al taller on podreu fer tastets i maridatges al Time to Eat Fest!



ESTRELLA DAMM

Mediterrània!

Aigua, malt d'ordi, arròs i llúpul. Aquesta és la recepta original de 1876 que encara s'utilitza per elaborar la cervesa lager per excel·lència. La clau? Ingredients mediterranis provinents d'agricultors locals. El resultat és una fusió refrescant perfecta per assaborir al Time to Eat Fest amb el *butter chicken* i arròs del Delta de l'Ebre que prepararan Mani i Magid Alam de Baby Jaleby.

INEDIT

Gust únic

Ferran Adrià va crear aquesta cervesa pensada per acompanyar la millor gastronomia. És el fruit de la combinació del malt d'ordi i la cervesa de blat. Però el que la converteix en única i li aporta singularitat són els aromes de llúpul, regalèssia, coriandre i pell de taronja. Marideu-la amb el temaki de tonyina Balfegó i arròs de RíasKru o amb el pastís de formatge amb mantega de La Dramerie.

MALQUERIDA

Roja i fresca

Vermella i fresca, aquesta cervesa està pensada per maridar amb la gastronomia llatina i és tot un regal per als sentits. Degusteu-la ben freda i sentireu com les notes cítriques juguen amb els tocs herbacis del llúpul, que li donen frescor. Tasteu-la amb el pa xinès amb vedella, coriandre, ceba i maionesa de sriracha del Kao Street. Un *match* explosiu que només podreu fer al Time to Eat Fest.

FREE DAMM

Amb més sabor

Que no tingui alcohol no vol dir que no tingui sabor. Tot al contrari: aquesta cervesa ha recuperat les aromes que es perden en treure'n l'alcohol. En boca és una cervesa suau, però amb caràcter, que podeu maridar amb plats tan gustosos com els tacos cruixents de calçots confitats amb mongetes i romesco d'avellanes de Reus que proposa Rasoterra.

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

El primer glop és clau per descobrir el sabor, la intensitat i les notes que amaga una bona cervesa, i al Time to Eat Fest en trobareu de totes les varietats. Assaboriu les creacions dels xefs convidats i acompanyeu-les amb les diferents Damm. Us proposem algunes combinacions perquè pugueu gaudir d'un món de sabors!



COMPLOT IPA Tropical

Aquesta cervesa segueix una fórmula que incorpora vuit varietats de llúpul. El resultat: intensitat i notes de fruites tropicals i cítriques a cada glop. La trobareu llesta per maridar amb la proposta de Per Feina: unes mandonguilles de vedella amb trompetes de la mort. També amb el doble de textura de torrezno Duroc amb pera, de Casa Amàlia. Ambdós són encerts!



DAURA Sense gluten

La cervesa de sempre, la clàssica Estrella Damm, ara gluten free. Aquesta variant sense gluten és la més premiada del món, i no és per poca cosa. L'equilibri de sabors i l'escuma de llarga presència són tota una festa per al paladar. És ideal per combinar amb plats més suaus com el caneló d'ensaladilla russa amb patates i oli de la Terra Alta que proposa el xef Miguel Muñoz, de Somni.



DAMM LEMON La clara!

És la clara mediterrània feta segons la recepta tradicional: amb sis parts de cervesa de malt d'ordi, arròs i llúpul, quatre parts de llimona i un toc de llima. Té un sabor suau i refrescant, amb notes dolces que desvelen la presència de la fruita, i marida amb el ceviche de peix de temporada i potón amb mongeta i oli de l'Empordà de Dieter Westphalen, de Leche de Tigre.



FREE DAMM LEMON Punt cítric

Els tocs cítrics no havien quedat mai tan bé en una cervesa sense alcohol. Tasteu-la ben fresca i amb molt de cos. No necessitareu res més, de per si el seu sabor ja aporta un gust extra al plat i el complementa. Fa match amb moltes de les creacions que han preparat els xefs, però la podeu maridar amb el ceviche de Leche de Tigre. Tot un viatge a la gastronomia del Perú!

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

Drames del primer món

Greta Fernández es llueix a 'Unicorns', pel·lícula sobre joves perduts entre selfis i relacions no monògames

Per **Àlex Montoya**
Fotografia **Alfredo Arias**

HAN PASSAT MÉS de quatre anys des d'aquella Concha de Plata a Sant Sebastià per ser *La hija de un ladrón*. També és filla de l'Eduard, i encara que els llaços de sang són per sempre, en aquesta entrevista els evitarem perquè fa molt que Greta Fernández (Barcelona, 1995) vola al seu aire. A *Unicorns* (que s'havia d'estrenar al maig i finalment passa al juny) torna a lluir-se.

Un altre personatge intens per a la col·lecció.

Sí? Tu creus? Estic acostumada a fer coses tan denses que aquesta fins i tot em sembla lleugera. Tinc ganes de veure com es rep. *Unicorns* és un drama i toca llocs foscos, però res que no tingui solució.

Aquests drames del primer món.

Exacte. M'ha costat trobar un paper amb conflictes propers als meus. Em fa gràcia, he fet personatges més extrems, que és el que busquen les actrius perquè suposen reptes més difícils i permeten lluir-se més. Però a mi m'ha costat això altre. No solen proposar-me projectes lleugers i em venen de gust.

És lleuger comparat amb *El fred que crema* i *La hija de un ladrón*...

És que elles eren supervivents, no es podien permetre certes emocions. L'Isa, la protagonista d'*Unicorns*, està perduda. És egoista, un punt autodestructiva, una petarda. Hi ha gent que em diu: "És molt tu". I, home, no, no soc jo [riallès]!

Llegirem molt que és un retrat generacional.

Ho és d'una part de la meva generació: la mirada de la mare, que només vol que se centri en alguna cosa; les xarxes socials; la no monogàmia, o el tema d'OnlyFans. Ho vaig explicar al meu pare i em va contestar: "Only què? Què és això?". Hi ha gent que guanya molts diners, més de la que pensem.

Les relacions no monògames o la bisexualitat són el context, mai l'assumpte principal del film. Aquesta normalització és interessant.

Està present en la realitat de la meva generació. Les parelles obertes, que l'Isa tingui relacions amb nois i noies... Era important abordar l'enllaç que ella té amb el sexe i amb el propi cos.

L'Isa no té prou followers a Instagram i tu en tens 180 K. Com vius aquesta part vinculada a les xarxes i a la moda?

Bé, és una eina més: m'agrada la fotografia i escriure, el que és estètic, la decoració, la part visual. Instagram té una cosa

Unicorns

L'òpera prima d'Alex Lora segueix l'Isa, una millennial que intenta trobar el seu camí a la vida entre *likes* i relacions poliamoroses.

→ Estrena el 30 de juny.



que gaudeixo des d'un lloc creatiu, artístic. També hi ha una part més relacionada amb la publicitat i la moda, que intento cuidar.

Vas tenir una aturada laboral després de la Concha de Plata. En quin moment t'agafem, ara?

En un punt bonic i curiós, aprenent a viure les aturades. Aquella va ser llarga i difícil. També es va creuar amb la pandèmia. No em queixo, em sento privilegiada, fins i tot he dit "no" a alguns projectes i estic apostant per coses que em venen molt de gust.

Has fet el salt internacional amb *Cuckoo*, una pel·li de terror rodada en anglès i amb Hunter Schafer, icona de la sèrie *Euphoria*.

Ha estat una sort, però també vaig fer un supercàsting, les coses com són [riallès]. Treballar amb la Hunter ha estat molt guai, l'adoro. És una pel·li de terror, però el meu personatge és molt divertit. Jo explicava que a Espanya només feia drames i no em creien. "Però si ets la persona més divertida del món!" [Riallès]. Em fa il·lusió, aquí no he explotat gens aquesta vena còmica.

Hi ha força unanimitat respecte de la teva feina. Els elogis et debiliten?

Si et soc molt sincera, els necessito. Aquest és un treball molt vulnerable que et situa en llocs molt vulnerables. I sento que a *Unicorns* he bolcat molt de mi. Confio en la meva feina, i crec que soc autocrítica i que tinc criteri. Però necessito els elogis. I les crítiques, no parlo de les de la premsa, que genial, sobretot si són bones [riallès]. Mai n'he llegit

una que digui que la meva feina és terrible, a veure com la col·loco si arriba. Quan el que fas agrada, i t'ho diuen, et dona una empenta d'energia que t'ajuda a seguir i a enfocar-te. Al final, t'hi dediques perquè el que fas es veu.

No preguntaré per la influència del teu pare però sí per la de la teva millor amiga, una tal Anna Castillo.

Mira, tot just m'està escrivint un missatge [riu]! L'Anna és molt generosa i tenim una amistat que cuidem diàriament. Som actrius amb molt en comú, però amb energies molt diferents. M'agrada tenir a prop gent que s'hi dedica: es parla molt de si ens comparem i altres coses, però quan tinc fluïxera puc trucar al meu pare o a l'Anna i em donaran els millors consells del món. És un gust, és un descans que hi siguin. Si li ensenyo una feina meva a l'Anna, em donarà una mirada molt valuosa. Per sort ens agradem molt, em sembla meravellós i jo a ella també, o això diu [riallès]. Ens admirem, ens estimem, ens donem suport, l'Anna és família.

Vius a Madrid des de fa cinc anys.

A Madrid m'he fet gran. Just abans de mudar-me des de Barcelona vivia un moment tan diferent... Tenia parella, estava més perduda, també de pujada, acabava de rodar *La hija de un ladrón* i vaig arribar-hi amb aquella energia xula. He passat per molts llocs, aquesta és la meva quarta casa a Madrid, sempre amb companys de pis fins ara, que visc sola. Vaig venir perquè sentia que necessitava sortir del meu entorn. No sé si m'ha beneficiat per tenir més feina, quan comences és important ser al rovell de l'ou, però en aquesta feina no hi ha fórmules. De vegades és desesperant no saber què fer per treballar, has d'estar molt enamorat d'això o no s'aguanta. ■

"Aquí no he explotat gens la meva vena còmica"

Coordina Borja Duñó
timeout.cat/cultura

Satanisme POP!

La cullerada metàl·lica més nutritiva del Primavera Sound és Ghost, potser la banda de ¿heavy? més rellevant del món ara mateix. Per Ricard Martín

UN FANTASMA RECORRE

l'escena del heavy metal i és un fantasma viu i sense arrugues: la banda sueca Ghost s'ha consolidat com el grup –jove– líder del *mainstream* del metal internacional: el seu disc *Impera* (2022) va ser número u als EUA, Suècia i Espanya. La banda liderada pel vocalista Tobias Forge –que a l'escenari encarna una dinastia d'antipapes satànics– portarà al Primavera Sound el seu teatral espectacle

“Parodiem la religió i l'autoritarisme amb un ritual divertit, sense culpabilitat”

amb un minielepè de versions nou, *Phantomime*, on espremen tot el suc melòdic a cançons de Maiden però també de Tina Turner i Genesis. És el seu tercer disc de versions. Per què aquesta fixació a tocar pals fora del metal? Forge explica que “de jove, totes les cançons de metal brutal que feia estaven basades en les estones que passava escoltant pop a la ràdio. La primera versió que vam fer va ser *Here comes the sun* dels Beatles, el 2010, perquè només teníem 35 minuts de repertori propi! Com diu la dita sueca, vam tastar la sang: fer versions et permet entendre la música, allargar repertori i dirigir la gent jove cap allò que estíem”.

Des d'un principi, Ghost ha cultivat una imatge i un so ambivalents (com el Dimoni, vaja): tens un riff amb trítón (el *diabolus in musica*) per passar a una atmosfera eclesial que condueix

a sublims melodies pop més enganxoses que un hit eurovisiu. Els heavys suecs, sempre amb un peu en la brutalitat i l'altre en la melodia FM! “Tenim un folk melòdic i melancòlic. Abba va tirar la porta a terra amb una cullerada de pop estil Beach Boys i mitja més de folk suec. Abba és la nostra música folk”, valora Forge, que afegeix que l'aparició, “de gent com Europe o Roxette va fer que les bandes veiéssim –fins i tot les que veníem del metal extrem– que teníem la possibilitat de triomfar”.

No culpís el sistema!

També dona crèdit “a l'estat de benestar suec: si tenies 14 anys i volies fer una banda, et pagaven les classes i el local d'assaig, sobretot si eres de classe obrera. Si eres mal músic, no podies culpar el sistema!”, riu. Hi ha quelcom de reconfortant en un concert de Ghost, si us preocupa el futur del rock: la convergència

DE QUÈ VA...

Una banda sueca de heavy metal hereva de la posada en escena del shock rock combinada amb les melodies d'Abba.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Ho tenen tot: un xou frenètic, espectacular i humorístic i melodies memorables a cabassos.

→ Parc del Fòrum.
Dijous 1 de juny.
primaverasound.com



Un antipapa
que fa
versions
d'Abba. No,
no és el del
Vaticà

de jovent de 13 anys i heavys en edat de jubilació! “És molt natural i bonic que tinguem la capacitat de mesclar aquestes edats. Al principi, tocàvem al davant de 500 persones i m'angoixava la barreja d'un públic indie i metalers de tota la vida. Però ara veig que tenir una audiència tan diversa és preciós!”

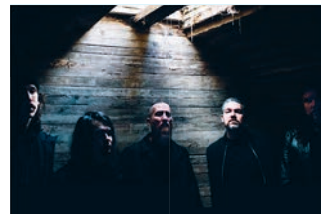
Potser perquè fan xous tan espectaculars com divertits? “Hi ha un aspecte que no passarà mai de moda en l'entreteniment. Tenim un xou molt calculat i perfeccionista, però he descobert que a vegades allò que fa que un xou sigui bo és que la caguis una mica, heheh”.

Les lletres han passat del satanisme de sèrie B (sacrifiquem bebès!) a parlar del feixisme o el feminisme, sempre amb metàfores luciferines. La seva entrada a la Viquipèdia diu que “d'adolescent va abraçar el satanisme”. Això què vol dir? “No vinc d'una llar cristiana, però als set anys tenia una professora a punt de jubilar-se que ho era molt, amb aquella aura de beata hipòcrita de merda. Ens deia, literalment: *ara no ho permeten, però si pogués us apallissaria*. Vaig entendre que el satanisme en la cultura pop no es refereix a la Bíblia, sinó que té a veure amb tot allò llibertari i progressista, la terra rodona i no pas plana. La *part bona* comporta conservadorisme i regressió. Aquesta paradoxa és interessant. Per això, a l'escenari simulem una cerimònia: els rituals són reconfortants, però sense la culpabilitat de la religió. Presentem l'autoritarisme i la religió d'una manera divertida”. ■

JIMMY HUBBARD

TAMBÉ AL PS

Més metall!



Amenra

Aquesta banda belga de post metal és tan litúrgica com Ghost, però la cerimònia desconcerta: lletanies dròniques que passen de l'atmosfera erma d'un desert a la tempesta d'un forat negre.



Bala

Anxela Baltar i Violeta Mosquera són un duet gallec que passa per una piconadora molt personal grunge, stoner, hardcore i metal, amb tanta ràbia com naturalitat. Com les bruixes de *Hellbender*!



Måneskin

Jèvits de pentagrama: un respecte per al seu hard-rock estilitzat i dinàmic! Iggy Pop no grava una cançó amb qualsevol, i aquests italians han consolidat un repertori d'èxits que se't claven entre cella i cella.

2 Kendrick Lamar
Que sigui l'únic raper que ha guanyat un Pulitzer, hauria de cridar l'atenció fins i tot als que no estan particularment interessats en el gènere. Kendrick Lamar el supera i el desborda. La seva obra és art en majúscules: un fresc immens que captura amb un virtuosisme esborrador el pla general i el detall més íntim de l'experiència afroamericana.
→ Parc del Fòrum. Divendres 2 de juny.

3 Blur
Amb Oasis desapareguts en combat, ningú pot arrencar la corona del brit pop als Blur de Damon Albarn, uns Blur que tenen en el seu repertori algunes de les cançons de pop de guitarres més divertides en un context festivaler: *Parklife*, *Girls & boys*, *Country house*, *Song 2...* Has d'estar una mica mort per dins perquè aquesta colla de hits no et facin saltar d'alegria.
→ Parc del Fòrum. Dijous 1 de juny.

4 Depeche Mode
La foscó no ha estat mai tan sexi i sinuosa com amb la música de Depeche Mode, una invitació a viure emocions íntimes a cavall de sintetitzadors i caixes de ritmes tan magnètiques com les d'*Enjoy the silence*, *I just can't get enough* i *Personal Jesus*. Després de la desaparició d'Andrew Fletcher, Dave Gahan i Martin L. Gore actuen com a duo amb un nou disc, *Memento mori* (2023).
→ Parc del Fòrum. Divendres 2 de juny.

5 Christine & the Queens
Ens enorgullim de recordar els orígens d'Héloïse Letissier: quan va arribar a Londres el 2010, va seguir una recomanació de Time Out i va acabar en una actuació de drag queens al Soho. Això va convertir l'artista de Nantes en Christine & the Queens, àlies amb què reapareix al Primavera Sound. Té *Paranoïa*, *angels*, *true love* (2023) a punt de sortir del forn.
→ Parc del Fòrum. Divendres 2 de juny.

TOP 10

La tria impossible

Arriba el Primavera Sound i, com sempre, al *Borja Duñó* al se li fa molt i molt difícil escollir



1

Rosalía

Assistir a l'ascens de Rosalía és com veure enlairar-se un coet: sembla que no tingui sostre. Ve de triomfar a Coachella i porta els duets amb Raw Alejandro com a novetat. Risc, mainstream, avantguarda i una cosa que ens encanta: que una catalana sigui cap de cartell.

→ Parc del Fòrum. Dissabte 3 de juny.

6 Yves Tumor
De l'electrònica experimental al funk alternatiu, aquesta ha estat l'evolució de Sean Bowie, que amb el seu nou treball de títol quilomètric s'acosta més que mai a Prince com a ideal d'artista glamurós i genial. Això sí, sempre sota un delirant tel hipnagògic.
→ Divendres 2 (Parc del Forum) i diumenge 4 de juny (Primavera a la Ciutat).

7 Eddie Palmieri
El boom actual de la música llatina ens porta a reivindicar les arrels, en aquest cas les del latin jazz i la salsa, amb un virtuós de l'escena nuyorican de la segona meitat del segle XX. Amb més de 60 anys de trajectòria, Palmieri és una de les llegendes vives del gènere.
→ Parc del Fòrum. Dissabte 3 de juny.

8 John Cale i Laurie Anderson

Dues figures clau de l'univers de Lou Reed. D'una banda John Cale, company de grup a The Velvet Underground. De l'altra, Laurie Anderson, col·laboradora de l'última etapa de Reed, amb qui va estar casada. Avantguarda dels 70 que encara sona desafiant.
→ Parc del Fòrum. Dissabte 3 de juny.

9 St. Vincent
Un concert d'Annie Clark vol dir espectacle assegurat. Guitarrista virtuosa i artista camaleònica quasi genial, tan aviat emula Prince com treballa colze amb colze amb David Byrne. I sempre, sempre, eleva el pop a categoria d'art.
→ Parc del Fòrum. Dissabte 3 de juny.

10 My Morning Jacket

Es van inventar una mena de folk còsmic amb una reverb exagerada i el temps els ha donat la raó. S'avançaven a l'èpica psicodèlica de grups com Tame Impala i ara, addictes a aquest tipus d'opiaci, esperem els de Kentucky amb candelletes.
→ Parc del Fòrum. Dissabte, 3 de juny.

NITS AL RAVAL

Mayo 2023



Nits **BLOUNGE** Cena con música en vivo

Los viernes a las 21 h
Restaurante B-Lounge

Dinner & Live Music by:
Alan Da Silva / Ramiro Pinheiro
Lessus / Mirla Riomar & Marcel Valles

Reservas:
raval.mt@barcelo.com
933 20 14 87

Rooftop[✦] Edition

Los jueves a las 18.30 h
Rooftop 360°

Cocktails & Live Music by:
Zulabard / Sina Calí / Sita Simpson

Barceló
Raval

Rambla Del Raval 17- 21 | barcelo.com

Música

El Desconcert

El Desconcert d'iCat, la proposta que el 2017 va aconseguir que Manel i la P.A.W.N. Gang pugessin junts a un escenari, celebra enguany la sisena edició, aquesta vegada amb parelles com The Tyets i l'Elèctrica Dharma, Els Catarres i Ladilla Rusa, Lildami i Sara Roy i Joan Miquel Oliver i Julieta, entre d'altres.

→ Sala Apolo. M: Paral·lel. Dimarts 9 de maig, 21 h. Gratis amb invitació.

Pol Batlle amb Rita Payés

Pol Batlle, a qui coneixíem pel seu grup Ljubliana & The Seawolf, va debutar en solitari l'any passat amb *Salt mortal*, un disc que comptava amb la col·laboració de la cantant i trombonista Rita Payés en gairebé totes les peces i la de Sílvia Pérez Cruz en una d'elles. Una personalíssima proposta de folk alternatiu per part de dos artistes extremadament ben dotats.

→ Sala Apolo. M: Paral·lel. Dijous 11 de maig, 20.15 h. 14-16 €.

Meute

Les marching bands i les xaranges que surten al carrer tenen la missió d'animar i fer ballar a la gent, però al segle XXI ja no es balla com als carrers de New Orleans per Mardi Gras. És per això que aquesta formació alemanya (del barri de St. Pauli, Hamburg) triomfa amb un

repertori tecno adaptat a una formació de vent metall. La cabina de DJ no podrà superar mai l'espectacularitat d'onze músics donant-ho tot amb els instruments a coll.

→ Razzmatazz. M: Marina. Divendres 12 de maig. Exhaustides.

Pep Gimeno 'Botifarra'

El cantaor de Xàtiva presenta al Tradicionàrius el seu nou treball *Ja ve l'aire* (2023), un recull de "cançons de treball en clau femenina" pel qual ha comptat amb les col·laboracions de Maria Arnal, Judit Neddermann, Carmen París i Noelia Llorens *Titana*. Amb aquest disc, Gimeno estrena també banda i espectacle.

→ C.A.T. M: Fontana. Divendres 12 de maig, 20 h. 8-15 €.

Els Amics de les Arts

Els Amics de les Arts presenten el seu setè disc d'estudi, *Allà on volia* (2023), a la sala Razzmatazz dins el Guitar BCN. Al nou treball, que

conté cançons com *Citant Mercè Rodoreda*, *De córrer per tot Nova York* i *La nit sembla que serà nostra*, hi ha col·laboracions d'Eva Amaral, Andrea Motis i Marco Mezquida.

→ Razzmatazz. M: Marina. Dissabte 13 de maig, 21 h. Exhaustides.

Ron Gallo

El músic de Nova Jersey Ron Gallo acaba a Barcelona la gira espanyola de presentació del seu cinquè treball *Foreground music* (2023), una divertida i estimulante col·lecció de cançons que conjuguen l'energia del garage rock amb la psicodèlia i el pop.

→ Sala Upload. Dilluns 15 de maig, 20.30 h. 15,76 €.

Adriano Galante

El cantant de Seward presenta el seu disc de debut en solitari *Toda una alegría* (2023), treball pel qual ha comptat amb una immensa representació de l'escena musical catalana i de més enllà. Sílvia Pérez Cruz, Ana Tijoux, Maria

Arnal, Refree, Rita Payés, Pol Batlle, b1n0, Judit i Meritxell Neddermann participen en la proposta d'aquest singular músic aferrissadament compromès amb el risc.

→ Heliogabal. M: Joanic. Divendres 19 de maig, 21 h. 10-12 €.

Glenn Hughes

L'exbaixista i cantant de Deep Purple porta a Barcelona la gira de celebració del 50è aniversari del disc *Burn* (1974), un treball creat a la cripta del castell de Clearwell a Gloucestershire i el primer amb David Coverdale i Glenn Hughes, que promet interpretar també altres clàssics del grup.

→ Razzmatazz. Dimecres 17 de maig, 21 h. 38,30 €.

Elton John

Després de posposar-se en diverses ocasions, la gira de comiat d'Elton John, la Farewell Yellow Brick Road Tour passa per Barcelona en dues dates consecutives al Palau Sant Jordi. Dues nits per viure per última vegada en directe els grans èxits de cinc dècades de trajectòria.

→ Palau Sant Jordi. 22 i 23 de maig, 21 h. 90,50-164 €.

Sílvia Pérez Cruz

Sílvia Pérez Cruz torna a agafar el saxo en el seu nou treball *Toda la vida, un día* (2023), un llarg disc conceptual on s'envolta de veus com les de Natalia Lafourcade, Salvador Sobral i Rita Payés i s'anima també amb els sintetitzadors i l'autotune. El presenta al Guitar BCN amb dues nits al Tívoli.

→ Teatre Tívoli. M: Urquinaona. 24 i 25 de maig, 21 h. 25-44 €.

Lluís Gavaldà amb Joan-Pau Chaves

El Curtcircuit ofereix la possibilitat de veure el cantant d'Els Pets en petit format, només acompanyat de la seva guitarra i els teclats de Joan-Pau Chaves. Promet un repertori de peces pròpies i alienes i, coneixent el bon gust musical de Gavaldà, segur que valdran la pena.

→ La Deskomunal. M: Plaça de Sants. Diumenge 28 de maig, 19 h. 15-18 €.

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



Pol Batlle i Rita Payés

EL TOP 3

Clàssica



S. FABIOLD

↑ Filharmònica de Berlín

És una de les millors orquestres del món, una referència per a altres formacions que ja va actuar al Palau de la Música el 1908, l'any que es va inaugurar. El programa que presenten, dirigit pel seu titular Kirill Petrenko, inclou obres de Wolfgang Amadeus Mozart i Robert Schumann.

→ Palau de la Música Catalana.

M: Urquinaona. Dt. 2 de maig, 20 h. 40-210 €.



↑ Teodor Currentzis

El director d'origen grec actua amb la seva orquestra, musicAeterna, en dies consecutius, primer al Palau de la Música i després a L'Auditori. Al Palau oferirà obres de Richard Strauss i Txaikovski i, a L'Auditori, la *Novena simfonia* de Mahler.

→ Palau de la Música. M: Urquinaona. Dg. 14, 20 h. 35-150 €.

→ L'Auditori. M: Marina. Dl. 15 de maig, 20 h. 33-132 €.



ANTON ZAVYALOV

↑ Parsifal

L'última òpera de Wagner torna al Liceu (la primera va ser al 1914), en un muntatge amb direcció d'escena de Claus Guth i musical del mestre Josep Pons. Entre els solistes vocals, destaquen cantants com René Pape, Matthias Goerne o Paata Burchuladze, entre d'altres. ■ Pere-Andreu Jariod

→ Gran Teatre del Liceu. M: Liceu. Del 25 de maig al 7 de juny. 15-298 €.

CORPUS INFINITUM Denise Ferreira da Silva i Arjuna Neuman



Exposició fins al 25.09.23

Reserva la teva entrada a macba.cat

MAC
BA

Teatre i dansa

Els ossos de Montaigne

Silenci. Amb la pandèmia, aquest element va irrompre a les nostres vides. Un món aturat. I en aquesta obra, la recerca dels ossos del pensador francès del Renaixement Michel de Montaigne posa el silenci com a protagonista, i quan se'n troben les restes mortals, el món s'atura de nou. Només hi ha tres figures femenines i pensaments de Plató, de Montaigne, de Pascal i d'altres, tot en un llenguatge coreogràfic sobre la naturalesa humana i la vida.

→ Fundació Joan Brossa. M: Jaume I. Del 24 de maig al 11 de juny. 10-20 €.

Mal de coraçon

I si combines un bar i tres personatges (Júlia Barceló, Pol López, Pau Vinyals) mig alcoholitzats amb Santa Teresa? *Mal de coraçon* és una de les formes amb què Santa Teresa anomenava la seva malaltia, i en aquest bar, una cambrera que vol ser actriu, un enamorat paranoic i un professor fracassat busquen fugir de la realitat, com ho farien en un convent, mentre un diluvi ha aturat la vida a fora. En aquesta obra, tres antiherois narren la seva història amb visions distorsionades.

→ TNC. M: Glòries. Fins al 21 de maig. 10-20 €.

Les amistats perilloses

Després de *Bonus track*, Carol López dirigeix aquesta adaptació de la novel·la de Pierre Choderlos de Laclos, escrita el 1782. López presenta una lluita entre el llibertinatge i els sentiments amb Gonzalo Cunill fent de Valmont i Mónica López de Marquesa de Merteuil. Amors que no es corresponen, personatges calculadors i estratègics i un joc sentimental que converteix l'escena en tot un drama.

→ T. Lliure: Montjuïc. M: Espanya. Del 18 de maig al 18 de juny. 10-29 €.

Desert

Imagina un desert. Amb unes certes indicacions, aquest paisatge acaba tenint uns elements diferents per a cadascú, que poden descobrir-nos el nostre inconscient. Aquesta és la idea de la proposta de la companyia Atresbandes, en què el desert és tot un símbol fonamental de molts textos religiosos i filosòfics. Un símbol que ens allunya de la vida, però que ens dona la buidor que necessitem per veure els senyals que no distingim entre el caos.

→ T. Lliure: Gràcia. M: Fontana. Del 24 de maig al 4 de juny. 10-29 €.

L'alquimista

Michael de Cock porta a escena aquesta adaptació de la novel·la de Marguerite Yourcenar, *L'Euvre au noir*, ambientada al Flandes del 1500. En una Europa a mig camí entre la foscor de l'Edat Mitjana i la llum del Renaixement, seguim les passes de Zenon, un metge i alquimista,



'Mal de coraçon'

durant els últims anys de la seva vida. Un relat filosòfic i poètic sobre la vida, en un moment de crisi que Yourcenar rescata amb tot el respecte a la història.

→ TNC. M: Glòries. Del 11 de maig al 4 de juny. 12-24 €.

La discreta enamorada

Lluís Homar porta a escena aquesta versió de la famosa obra de Lope de Vega, escrita el 1604, en què dones enamorades lluiten per la seva llibertat individual i el dret a estimar sense limitacions. Tot en un context on el jo i la identitat personal passen a primer pla. Amb aquesta obra, Homar presenta la nova promoció de la Joven Compañía Nacional de Teatro Clásico al públic.

→ T. Romea. M: Liceu. Del 17 de maig al 4 de juny. Des de 18,40 €.

La nit del peix kiwi

Santi Ricart protagonitza aquest nou monòleg dirigit pel dramaturg Josep Julien, que estrena després de *Bonobo*. Ricart es posa a la pell d'un actor barceloní, atrapat entre frustracions professionals i personals, que un dia té una revelació. I arriba de la mà del peix kiwi que té a casa seva, ni més ni menys. En una barreja entre thriller, comèdia i melodrama, seguim el camí d'aquest mentider, convençut que per fi ha tingut sort.

→ Sala Flyhard. M: Mercat Nou. Del 18 de maig al 19 de juny. Des de 15 €.

Lavagem

Netejar, cubells d'aigua i sabó. Aquests són els protagonistes de 'Lavagem', però no són simples personatges. Esdevenen símbols d'un somni apocalíptic, una investigació entre realitat i fantasia que explora l'acció de netejar i el seu context històric a través d'imatges. Es configura en múltiples escenes poètiques: èxode, encreuaments, rituals, renaixement i resistència. Una experiència dirigida per Alice Ripoll, psicoanalista que va descobrir la dansa.

→ Mercat de les Flors. M: Espanya. Del 5 al 7 de maig. Des de 18 €.

No farem pirouettes

L'Anna va proposar a les dones de la seva família de fer un espectacle de dansa on es representessin a elles mateixes. Elles no són actrius, ni ballarines. Però és igual. És el seu vincle familiar el que es vol expressar a través de la dansa, i aquesta és la proposta del projecte. Així que, efectivament, des de la seva àvia fins a les cosines petites, s'uneixen totes en un diàleg en moviment, on els cossos volen narrar la seva història.

■ Clara Ruiz Lages

→ Antic Teatre. M: Urquinaona. Del 18 al 21 de maig. 14-16 €.



'No farem pirouettes'

FITA MOLINA / ANTIC TEATRE

OBRA DEL MES

El temps i els Conway



LA CONVERSA DEL final del segon acte entre la Kay i l'Alan d'*El temps i els Conway* és, sens dubte, una de les fites de la història del teatre, comparable al *Ser o no ser* de Shakespeare. Ella està decebuda perquè ho han perdut tot i enyora la joia de fa vint anys. "Hi ha un gran diable a l'univers i l'anomenem temps", assegura. L'Alan, que fins aleshores ha semblat el babau de la família, mira de calmar-la: li recita un poema de William Blake i després li diu que "el temps és només com un somni". A la producció que ha estrenat el TNC, Àngel Llàcer no falla, aquí. I encara menys Biel Duran i Bàrbara Roig, esplèndids, tots dos.

Però la peça de J.B. Priestley és d'alt risc, perquè res no és el que sembla. I el director pot tenir la temptació de decantar-la cap a una mena de vodevil familiar, rere l'estela del primer acte, on tot és gatzara. L'obra comença el 1919, el dia de l'aniversari de la Kay i del retorn d'en Robin (Carles Roig). Hi són tots els Conway, mare i sis fills. I s'ho passen pipa gràcies a la creativitat de la Hazel (Júlia Bonjoch) i l'energia vital de la Carol (Roser Vilajosana). Al final del primer acte, la Kay s'adorm i saltem vint anys, i tot ha canviat.

Priestley juga tota l'estona amb la percepció de l'espectador. L'escenografia de Marc Salicrú, extraordinària, ens ajuda a situar-nos, a percebre el drama. Llàcer, però, no ha sabut canalitzar les energies. En massa ocasions, els intèrprets estan fora de si, o massa amunt o massa avall. Molts escarafalls, molts xiscles, molts brams. Ni la mare (Màrcia Cisteró), ni tan sols la Madge (Mar Ulldemolins), aguanten el tipus tota la funció. ■ Andreu Gomila

DE QUÈ VA...

La vida d'una família benestant entre 1919 i 1937, entre l'alegria i el drama.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

És un gran espectacle i una obra fonamental de la història del teatre.

→ TNC. M: Glòries. Fins al 21 de maig. 14,50-29 €.



DAVID RUINO

VOTA REC



10-11-12-13 DE MAIG 2023

MODA, MÚSICA,
i MENJAR DE CARRER
AL BARRI DEL REC
D'IGUALADA

rec0.com



vers/ amb saliva mesclada. Blanca Llum Vidal
prompt/ retrat antic de dues infermeres lesbianes negres besant-se.
seed: 9314, steps: 25, size: 512x512, time: 11s

BARCELONA POESIA 9-16 MAIG 2023

#BCNPoesia
barcelona.cat/barcelonapoesia
@bcnliteratura



BARCELONA
CULTURA

Ajuntament de
Barcelona



Cultura

Cine

Guardianes de la Galaxia: Volumen 3

La darrera entrega de la franquícia més gamberra de Marvel serà també la més emotiva i, situada després dels fets de *Thor: Love and thunder*, explicarà l'origen de Rockett i donarà espai a un dels malvats clàssics dels còmics, Warlock (a qui ja se li obria la porta en una de les escenes post-crèdits de la segona part de *Guardianes de la Galaxia*). Un final èpic que també acomiadarà el seu director, James Gunn, fitxatge de luxe de DC, la competència de Marvel.

→ Dir. James Gunn (EUA, 2023). 149 min.
Estrena el 4 de maig.

Mi crimen

François Ozon és un dels cineastes més respectats a França, i també una capsa de sorpreses, amb una filmografia tan prolífica com eclèctica: ara adapta un vell èxit teatral i fa un homenatge a les comèdies de boulevard dels anys 30 amb una història d'assassinats amb un potent missatge feminista. A més, Ozon compta amb un repartiment de luxe, amb celebritats franceses com Isabelle Huppert, Fabrice Luchini i Dany Boon.

→ Dir. François Ozon (França, 2023). 102 min. Estrena el 5 de maig.

La mala familia

Nacho A. Villar i Luis Rojo formen part del col·lectiu BRBR,

amb una creació audiovisual centrada en el món de la publicitat i els videoclips. Tots dos salten al cinema amb un film que hibrida documental i espurnes de ficció, i que, amb una proposta estètica poderosa, ens proposa una immersió en el món d'un grup d'amics, joves d'extraradi sense futur als quals donen veu. Un film que és un crit de ràbia sobre les segones oportunitats, la violència inevitable i la redempció.

→ Dir. Nacho A. Villar i Luis Rojo (Espanya, 2022). 81 min. Estrena el 5 de maig.

Asedio

Cinema social i acció trepidant en un còctel explosiu que barreja desnonaments, agents antiavalots i corrupció policial sistèmica: el director Miguel Ángel Vivas ja havia demostrat la seva perícia en el domini de la tensió narrativa a l'estupenda *Secuestrados*, i aquí proposa un claustrofòbic exercici d'estil, tota una muntanya russa amb influència del cinema de John Carpenter, i amb guió de la periodista Marta Medina i amb Natalia de Molina com a cap de cartell.

→ Dir. Miguel Ángel Vivas (Espanya, 2023). 100 min. Estrena el 5 de maig.

Marlowe

Liam Neeson hereta un personatge ja immortalitzat al cinema pels Bogart, Mitchum i Elliott Gould. El detectiu creat per Raymond Chandler s'ocupa d'un cas de desaparició que barreja l'alta societat de Los Angeles i estrelles de Hollywood en hores baixes. Dirigida per Neil Jordan (*Joc de llàgrimes*), amb Jessica Lange i Diane Kruger al repartiment, i rodada en part a Catalunya, a la pel·lícula hi destaca la fotografia del català Xavi Giménez.

→ Dir. Neil Jordan (Irlanda, Espanya, França, 2022). 109 min. Estrena el 12 de maig.

La hija eterna

Després del premiat díptic *The souvenir*, la cineasta Joanna Hogg presenta ara un fantasmal relat maternofilial: una dona i la seva anciana mare fan un viatge a l'antiga casa familiar, un viatge que despertarà un seguit de records enterrats que tornen a la llum. Un film hipnòtic que



'Marlowe'



'La sirenita'

compta amb un tour de force interpretatiu de Tilda Swinton, a la doble pell de mare i filla.

→ Dir. Joanna Hogg (Regne Unit, 2022). 96 min. Estrena el 12 de maig.

Dialogant amb la vida

El darrer Festival de Sant Sebastià va donar el premi a Millor Interpretació Protagonista ex aequo a la catalana Carla Quílez (*La maternal*) i a un altre jove debutant, Paul Kircher, cap de cartell d'aquest drama iniciàtic que relata el trànsit a la maduresa d'un noi homosexual que viu la mort del pare i el descobriment del sexe. Amb Juliette Binoche com a mare, som davant d'un drama desfermat que manté les constants habituals del seu director, Christophe Honoré (*La belle personne*).

→ Dir. Christophe Honoré (França, 2022). 122 min. Estrena el 12 de maig.

Una buena persona

Florence Pugh (la Yelena Belova de *Viuda Negra*) i Morgan Freeman formen una fabulosa parella protagonista i multipliquen l'interès per aquest intens drama sobre la pèrdua i el dol que promet sacsejar emocionalment els espectadors amb un lacrimogen relat que afegeix també una reflexió sobre les addiccions als medicaments i sobre les amistats contra natura.

→ Dir. Zach Braff (Estats Units, 2023). 129 min. Estrena el 19 de maig.

Sica

Un viatge a la Costa da Morte va inspirar la catalana Carla Subirana per estrenar-se en la ficció després d'una llarga carrera com a documentalista (amb títols com *Nedar o Volar*). La cineasta proposa la història de recerca d'una adolescent (la debutant Thais García) que acaba de perdre el seu pare en un naufragi, i s'obsessiona amb la idea que la mar li ha de tornar el cos desaparegut. El misteriós paisatge gallec és un personatge més d'aquest drama màgic i atmosfèric.

→ Dir. Carla Subirana (Espanya, 2023). 91 min. Estrena el 19 de maig.

La sirenita

Acompanyada d'una absurda i racista polèmica per l'elecció d'una actriu negra (la cantant Halle Bailey) per interpretar Ariel, arriba el remake *live action* del clàssic de Disney. Actualitzant el missatge de la sirena que vol deixar de ser-ho enamorada d'un humà, el film és un musical, amb noves cançons de Lin-Manuel Miranda (*Hamilton*), entregat a un especialista com Rob Marshall (director de *Chicago* i *Into the woods*). I compte: Javier Bardem és el rei Tritó.

■ Àlex Montoya.

→ Dir. Rob Marshall (Estats Units, 2023). Estrena el 26 de maig.

Més pel·lícules a
timeout.cat/cine

A LA RAMBLA!



Temps de diversió per a la canalla!

Ràdio, tertúlies, art, música, dansa... El projecte Línia Cultura Rambles omple cada setmana aquesta emblemàtica artèria d'activitats per a la ciutadania amb un munt d'àgore temàtiques. I ara, a més, arrenca la tercera edició de l'Àgora infantil, el cicle d'activitats de contacontes per a públic familiar on els petits de la casa s'ho passaran d'allò més bé. Té lloc el primer i el tercer dimecres de cada mes, a les 17.30 h durant maig i juny, i a les 11 del matí durant el mes de juliol, i el lloc triat per instal·lar-la no podia ser millor: la plaça del Teatre, que s'obre a la Rambla just davant de la Biblioteca Andreu Nin, que, en col·laboració amb l'Ajuntament, organitza el cicle.

Titelles i contacontes a dojo!

I què podreu veure? Doncs un munt d'espectacles! Per exemple, el 3 de maig podreu gaudir amb les titelles de *Mimi i la girafa blava*, a càrrec de Nexa Fundació. Dimecres 17 de maig serà el torn de *La bruixeta poruga*, un contacontes a càrrec de Laura Bernis, de la Fundació La Roda, i el 7 de juny també trobareu contacontes, *Imaginació*, a càrrec de Gisela Llimona. Els titelles tornen a la Rambla el 21 de juny amb *Contes d'anar i venir*, a càrrec de la Cia. Gecko con Botas, i el 5 de juliol amb *El moliner*, de la Cia. Pengim-Penjam. I, per acabar aquesta edició de l'Àgora infantil, el 19 de juliol la Fundació La Roda i Raig de Sol Contes oferiran *Ningú més que l'altre*. L'entrada és lliure amb aforament limitat, aneu-hi amb temps!

timeout.cat/agenda-rambla

CASA BATLLÓ

GAUDÍ BARCELONA

VISITA + CONCERT + COPA
NITS MÀGIQUES
CASA BATLLÓ

CADA DIA A LES 20 HORES.



COMPRA LES TEVES ENTRADES A:
WWW.CASABATLLO.CAT



Cultura

EL MILLOR DEL DOCSBARCELONA 26È FESTIVAL DE CINEMA DOCUMENTAL

7 Who I am not

En aquest retrat íntim, Sharon-Rose Khumalo, una miss de Sud-àfrica, i Dimakatso Sebidi, un activista intersexe, lluiten per visibilitzar la seva diferència en un món organitzat d'acord amb el binarisme de gènere.

6 The northeast winds

A Gori, ciutat on va néixer Stalin, un grup de nostàlgics entra en crisi quan el govern local mana enderrocar l'última estàtua del dictador i s'organitzaran per tal de tornar-la a aixecar.

5 Fauna

En un bosc als afores de Barcelona, un vell pastor malalt haurà de conviure amb un laboratori d'alta tecnologia d'experimentació animal que investiga la vacuna de la Covid.

4 Ara la llum cau vertical

L'Ernesto, un agressor sexual, contacta Efthymia Zymvragaki perquè faci una pel·lícula de la seva vida. Filmar-lo serà un repte per a la directora. Nominada a l'IDFA i al Festival de Màlaga.

3 We will not fade away

Cinc adolescents del Donbass reprenen un viatge al Nepal que es va veure interromput per la guerra. Els bombardejos segueixen, però l'esperança d'un futur millor preval.

2 Crows are white

Un cineasta musulmà en plena crisi de fe es fa amic d'un monjo que prefereix escoltar heavy que meditar. A través del humor, el film tracta el conflicte entre espiritualitat i mundanitat.



1

Smoke sauna sisterhood

Lluny del món dels homes, un grup de dones comparteixen les seves experiències més íntimes entre el vapor, la suor i la carnalitat d'una sauna situada en un bosc del nord d'Estònia. Millor Direcció a Sundance 2023.

→ CCCB, Cinemes Aribau i Filmoteca. Del 18 al 28 de maig. docsbarcelona.com

Art

Digital impact

“Un pintor treballa sobre un llenç, i les seves pintures són olis. Un artista digital fa servir de base una pantalla i les seves pintures són les dades”. Pep Salazar parla així de l'art digital, un fenomen que surt de les nostres pantalles per conquerir museus en la mostra que ell ha ideat al Disseny Hub. *Digital impact* vol apropar l'art digital a tots els públics, a través d'obres d'artistes com Refik Anadol, Alba G. Corral, Domestic Data Streamers i més.
→ Museu del Disseny. M: Glòries. Fins al 27 d'agost. 15 €.

Hipertèlia. Mònica Rikić

Mònica Rikić, artista electrònica i Premi Nacional de Cultura de Catalunya 2021, presenta una exposició a La Capella al voltant d'un concepte revelador. Hipertèlia és el desenvolupament excessiu d'un òrgan, que fa que perdi la seva funció. L'artista l'equipara a les tecnologies, que s'han convertit en un òrgan hipertèlic perquè són font de malestar i angonya. Rikić exposa dispositius electrònics artesanals per reflexionar sobre el poder que tenen a l'hora de definir el futur.
→ La Capella. M: Catalunya. Fins al 25 de juny. Gratis.

Pioneres. Dones i experimentació sonora

Aquesta exposició reuneix algunes de les protagonistes de

l'escena musical experimental a Barcelona. Des d'Anna Bofill i Mercè Capdevila, com a pioneres en el camp de l'electroacústica a la dècada dels 70, fins a les aportacions de creadores com Rosa Arruti, Barbara Held o Eli Gras. La mostra aterra al Museu de la Música amb motiu de la projecció del film *Sisters with*

transistors, que parla del silenciament que van patir les pioneres de la música electrònica durant el segle XX.

→ Museu de la Música. M: Marina. Fins al 24 de setembre. 6 €.

Carmen Calvo

El Museu Picasso dedica una retrospectiva a Carmen Calvo, una de les artistes visuals més

importantes del nostre país. Calvo va pintar bodegons i formes abstractes de guix, ferro i argila, va treballar amb objectes trobats plens d'una gran càrrega emocional i també va dedicar-se a la fotografia, manipulant imatges amb objectes com ara cordes, cintes, mans de cera, cabells, màscares i agulles.

→ Museu Picasso. M: Jaume I. Fins al 3 de setembre. 14 €.

Amics imaginaris

Es pot apropar l'art contemporani als visitants de totes les edats? Aquesta mostra presenta l'artista com un amic imaginari, i el museu com un espai creatiu on tot és possible, per acompanyar l'espectador a descobrir artistes de renom i a familiaritzar-s'hi a través de nou instal·lacions interactives, algunes obres clàssiques i altres de més noves, repartides en les sales d'exposicions i diversos indrets del museu.

→ Fundació Miró. M: Espanya. Del 16 de març al 2 de juliol. 14 €.

Visions expandides

El CaixaForum ha reunit 170 obres d'artistes que han portat la fotografia experimental a nous horitzons creatius per demostrar com aquest art ha estat objecte de nombrosos i constants desenvolupaments tècnics. ■ *Rita Roig*

→ Caixaforum. M: Espanya. Fins al 20 d'agost. 6 €.

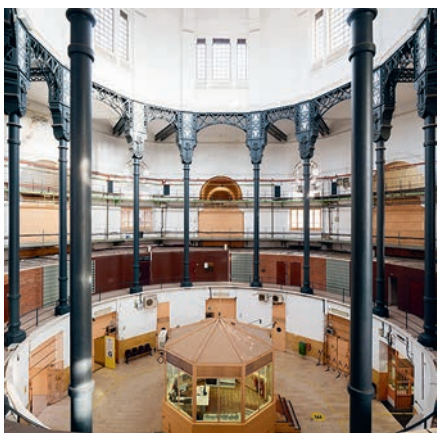
Més propostes a timeout.cat/exposicions

FOTOGRAFIA

PREMI DE FOTOGRAFIA
FUNDACIÓ VILA CASAS
TORROELLA DE MONTGRÍ 2023

29.04.23
—18.06.23

PALAU SOLTERRA, TORROELLA DE MONTGRÍ



JOSEP MARIA DE LLOBET / AJUNTAMENT DE BARCELONA



© LLORED927 (2017)

TOP 5

Què es pot fer quan cau la nit?

De nit, tots els gats són negres, però a dins d'un museu potser ho veurem d'un altre color. El 13 de maig és la Nit dels Museus i la Rita Roig vol veure sortir el sol



1 Nous llocs per visitar de nit

Hi ha molts llocs de Barcelona que no hi has entrat mai, de nit. Aquest any, set equipaments culturals de categoria debuten a la Nit dels Museus amb portes obertes en horari nocturn. Serà una oportunitat única per visitar de nit l'impactant edifici racionalista de l'antiga seu editorial Gustavo Gili, passejar per la Model quan es fa fosc o veure la posta de sol des del Mirador Torre Glòries. També s'uneixen a la iniciativa el Moco Museum, el MUHBA Bon Pastor, el MUHBA Santa Caterina, i el refugi antiaeri de la plaça del Diamant, a Gràcia.

2 Festa grossa al CCCB

El CCCB, per a la Nit dels Museus, repeteix la tradició d'obrir el seu famós Poetry Slam, que enguany comptarà amb la presència de Danez Smith, poeta no binari i queer. Això serà a les 21 h i l'entrada serà lliure per a tothom. Ara bé, durant tot el dia el Pati de les Dones del CCCB acollirà l'Anti-Gutter, un petit festival amb mercat, tallers i actuacions musicals. Aquest esdeveniment servirà d'avantsala per al Gutter Fest, la fira d'autoedició i microedició gràfica i sonora que se celebrarà a Can Balló el 19 i 20 de maig. Una festa per als manetes i els poetes!

3 Qui canta els seus mals espanta

I per això, la Nit dels Museus va plena de música! Comencem amb una proposta farcida de misteri: en algun lloc del Jardí Botànic de Barcelona hi trobareu un artista *secret* que interpretarà les seves cançons en un format íntim i exclusiu, al bell mig de la natura. Al MACBA, ritmes africans: la cantant Ikram Bouloum farà sonar els seus temes, seguida d'un DJ set de Pasaporteman. I el Museu Marítim convertirà les Drassanes Reials en un escenari de quatre hores de música en directe ininterrompuda.

4 Teatre, performance, pintura

Al Museu Can Framis de la Fundació Vila Casas hi haurà un espectacle de teatre. La companyia Terra Teatre hi representarà sis actuacions extretes d'*El pintor del silenci*. En aquest xou teatral, tres personatges amb màscara de pintor faran les seves creacions artístiques, convidant tot seguit el públic a participar en l'acció. Ja ho deien, ser un artista bohemí és tota una performance. També podreu visitar gratuïtament l'exposició *Bad painting*, un projecte de Carlos Pazos sobre el gust, l'estètica i l'art que considerem *dolent*.

ANA LARRY

5 Contemplar el cel estrellat

Els amants de la nit ja ho tenen, això de mirar compulsivament els astres. El que passa és que si els dones un telescopi, es converteixen en científics! El CosmoCaixa ampliarà l'horari fins a l'una de la matinada perquè visitis de nit la sala Univers, el Bosc Inundat i el Mur Geològic, així com les exposicions que acull el museu. A més, s'hi duran a terme un munt d'activitats gratuïtes en què la canalla podrà explorar l'univers al planetari, descobrir el món microscòpic, resoldre enigmes i reptes científics o tocar materials que tenen propietats inusuals.

GALLERY HOTEL



EL TARDEO ARRIBA A GALLERY HOTEL PUJA A THE TOP!

Arriba la primavera i la música comença a sonar! De dijous a diumenge, cocktails d'autor, música en directe i el millor ambient de Barcelona.



- DIJOURS -
EL HITS DE SEMPRE



- DIUMENGE -
VERMUT & RUMBA



- DIVENDRES -
DJ SESSIONS



Rosselló, 249. 6ª planta.

Menjar



IRENE FERNÁNDEZ

DE QUÈ VA...

D'un bar de tapes a preus populars sorgit d'un dels cervells d'elBulli.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Per una oferta que sembla senzilla, però té molt fons, elaboració i creativitat.

→ Colmado

Wilmot. Calvet, 28.

FGC: Muntaner.

colmadowilmot.com

Per sucar-hi pa!

L'Eugeni de Diego obre la seva versió del bar de tapes popular.
Per Ricard Martín

JOHN WILMOT FOU un poeta anglès, aristòcrata i llibertí, que es va avançar al Marquès de Sade en qüestions de gaudi hedonista. També és el nom que l'Eugeni de Diego –un dels ex-caps de cuina de l'era gloriosa d'elBulli– ha posat al seu nou bar: Colmado Wilmot. “Volia fugir de tota la idea del colmado i el bar castís, posar un

toc internacional. Però que fos de caire molt popular, i on qualsevol pogués venir a passar una bona estona”. El Wilmot és a Calvet 28, on hi hagué La Campana. I el defineix, també llibertí i hedonista, “com un puto bareto on pots sortir per 20 euros menjant truita i capipota, però on et podem afegir angules als ous ferrats”.

Tot i que el nom remet a llibertinatge i secretisme, és un espai obert i diàfan. Allò que es va inaugurar com a híbrid de botiga de delicadeses i restaurant, ara és un bar de tapes intensiu: cada dia de 9 a 16 h (amb un magnífic aparador refrigerat amb formatges i embotits també per emportar). S'hi pot anar a fer un esmorzar de forquilla o d'entrepà: per exemple, un de botifarres blanca i negra aperolada –de perol, no pas de beguda!– en què el dos colors es fonen després de la planxa.

I encara que tot sembli aparentment senzill, De Diego somriu murri. “La gent es pensa que m'he tirat a la cosa popular, l'expollastrer que ara fa mandonguilles. Però tasta això”. I em

posa davant un pintxo de truita de patates amb gambes a l'allada. Breu i bo com un pecat carnal, amb el suc de l'allada i els caps de la gamba ajuntats amb el caramel de ceba i ou. “Ho vaig aprendre a elBulli: has d'arribar a la corba ascendent del sabor d'una sola queixalada. Si el pintxo fos més gran, perdria aquesta essència”.

Per altra banda, especifica que s'ha inspirat en clàssics com el Gelida, “però fent els sofregits tan bons i lleugers com els fan a Cal'Isidre, que és com els vaig aprendre” (i remarca que afegim els noms d'Adrián Redondo i David Guitart al capdavant de la cuina). I Déu n'hi do. Els callos i capipota són una meravella gelatinosa i de sofregit al punt de picant, i les mandonguilles Stroganoff també. I per descomptat, això és el paradís del vermut. ■



Sucareu més pa a
timeout.cat/millors-tapes

BAR DEL MES

Káktos Botanical Society

→ Comte Borrell, 147.M: Urgell. De dc. a ds., de 19.30 a 1.30 h.



LA MILLOR PARELLA de ball per a un bon còctel és la botànica. Aquesta és la filosofia del nou local que s'amaga a Comte Borrell 147. Una porta discreta, sense cap rètol evident, amb cartells de concerts que podrien tenir lloc a la ciutat, però que, quan veus que són saraus impossibles, ja intueixes que allò que s'amaga al darrere és especial. Has de saber on vas, perquè no és un lloc dissenyat per cridar l'atenció. Un cop dins, un passadís llarg de color fúcia i, al fons, un espai industrial però acollidor.

A Kaktos només hi poden entrar els socis, però tothom qui ho vulgui ho pot ser. No hi ha cap requisit i, de moment, tampoc cap quota. L'entrada és gratuïta. Marcos Fernández, el director, defensa els motius d'aquesta decisió: "A través dels socis, volem crear comunitat, cosa que no aconseguiríem si només fóssim un bar. Busquem que a la gent li interessi l'agenda i l'oferta del local". I el gran reclam són els còctels d'influència botànica. A banda d'oferir tots els clàssics, també tenen una carta de cinc còctels d'autor. Tots deliciosos. Alguns dels més demanats són el Curry, a base de gin infusionat amb curri, coco, herbes de llimona i licor de flor elèctrica; o el Musa Paradisíaca, amb rom-bourbon banyat en mantega de cacauet, plàtan, destil·lat de poma i cacau. Tot plegat, acompanyat d'una carta amb una mica de pica pica.

■ Paula Carreras



ARIANA DIAZ

DE QUÈ VA...

Un nou establiment especialitzat en còctels d'influència botànica.

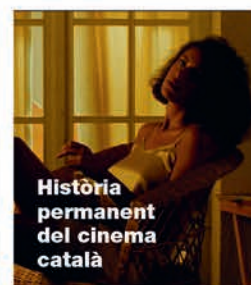
PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Per gaudir, no només dels còctels, sinó també de l'activitat cultural, dels tallers i del servei d'hotel per a plantes!

filmoteca.cat | @filmotecacat



Primavera
2023
FilmoTeca
de Catalunya



FilmoTeca
de Catalunya



Generalitat
de Catalunya

sempre
endavant



Coses per fer

Coordina Eugènia Güell
timeout.cat/que-fer

No t'avoriràs si mires
timeout.cat/maig

Barcelona recita!

Aquest maig plouran versos i serà culpa d'en Josep Pedrals, que codirigeix el Barcelona Poesia amb la Maria Callís Cabrera. Per *Eugènia Güell*

ODESA BARCELONA

Ai, Barcelona... com ens agrades. Fa tant de temps que t'admirem que fa 180 anys que t'escrivim odes. I ara ets una de les poques ciutats que tenen tradició d'aquest subgènere literari! En tenim proves: un grup de rapsodes llegiran tot el que t'hem escrit en un recital. Vibraran tots els carrers! → MUHBA Plaça del Rei. M: Jaume I. 12 de maig, 19 h. Gratis amb reserva.

GUIRIGALL

Si aquesta paraula us sona bé, imagineu-vos el començament del festival. "Serà molt potent", diu Pedrals. Primer, el pregó del valencià Josep Piera i, després, la cercavila Guirigall a la Valenciana del col·lectiu Poetry Spam, que dirigirà a tothom al concert estrena d'*El viatge de Roger Mas* (Paral·lel 62). → Palau de la Virreina. M: Liceu. 9 de maig, 18.30 h. Gratis.

MÉS ENLLÀ

"La poesia ens serveix per anar cap a un altre lloc, per arribar més enllà, aprofundir i transcendir les coses", diu Pedrals. En aquest sentit, hi haurà un recital que ens apropa des d'una mirada cultural a tres religions diferents a través de les seves pregàries (Museu Frederic Marès, 10 de maig) i el cementiri del Poblenou renaixerà amb *Veus en dol* (13 de maig), un cant comunitari a l'amor, el dol i la pèrdua, que "serà preciós i s'ha treballat amb persones que han tingut una mort propera", explica Pedrals. Hi haurà un violoncel·l, versos de Sònia Moll i moltes altres veus poètiques. "També farem un acte molt curiós, *La força de Verdaguer* (MUHBA Vil·la Joana, 13 de maig), que va més enllà de la poesia amb un procés creatiu amb pintura, escultura i música.

Patapam Patapam Patapam

El ritme de la cloenda avançarà així, diu Pedrals, amb sis poetes que “no deixaran baixar el nivell”: Olga Novo reivindicarà “l’amor cerebral”, Blanca Llum Vidal un “amor enfollit”, i sentirem un vers que va captivar Pedrals: “*La vida es un invento del dinero*”, del mexicà José Eugenio Sánchez. “És irònic, eh!”, riu.
→ Palau de la Música. M: Urquinaona.
16 de maig, 20 h. 7 €.

PETIT

Una de les descobertes de Pedrals és el poeta alemany Jan Wagner, que ha estat traduït per primera vegada al català. “Fa una poesia que mira les coses de lluny i de prop al mateix temps, parla de detalls com si fossin molt grossos. Diu el que és petit i gran a la vegada”. Faran una petita gran lectura per demostrar-ho!
→ Museu Frederic Marès. M: Jaume I. 10 de maig, 20 h. Gratis.

i gran

DE QUÈ VA...

Recitals, concerts i performances amb les persones que defineixen la poesia d'avui.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Per caure de cul a terra amb les estrelles de la poesia que trepitjaran una vintena de llocs.

→ Diversos espais. Del 9 al 16 de maig.

“Només veient la cadena de correus electrònics que s’estan enviant entre elles, ja es veu que serà la bomba!”. En Josep Pedrals parla de Gaia Ginevra (Itàlia), Nina Dragičević (Eslovènia) i Ginebra Raventós, que faran el xou *Versopolis*. “No només reciten, sinó que són artistes sonores. Espectacular!”

→ Casa de la Misericòrdia.
14 de maig, 18 h. Gratis.

XOU

NOVES VEUS

En Josep Pedrals va anar a un institut i va dir: “Ostres! Com escriu aquest *paiu*!” I d’aquí, al Barcelona Poesia. L’Andreu Alós té 17 anys i “és curiós de sentir, té un aire de Màrius Torres”. Recitarà amb Clara Fiol, Aina Garcia Carbó i Eduard Olesti a *Noves fornades*. Mai no és massa tard per escriure... ni massa d’hora!

→ Casa de la Misericòrdia.
14 de maig, 11 h. Gratis.

n

DANEZ SMITH

“Serà molt gros!”, diu Pedrals. És una de les veus més importants dels Estats Units, negra i no binària: “Esclar, en quin cànon pot entrar? La seva poesia proposa una manera de repensar la vida”. A banda de participar en la cloenda, recitarà el seu *Catalogue of ways to kill a black boy*. Agafeu-vos fort.

→ Jardins de la Casa de la Misericòrdia.
M: Catalunya. 13 de maig, 19 h. Gratis.

es

Cultureja

Terrats en cultura

Qui té un terrat té un tresor, i encara és més valuós si es pot convertir en l'escenari d'un espectacle. Terrats en cultura és això, i el 20 de maig han programat el monòleg *Les paraules dels altres* en un terrat de l'Eixample. Si voleu una proposta de públic familiar, el mateix dia hi ha l'espectacle *Somni sota la finestra*, en algun altre rooftop del barri. Si voleu saber quins són, haureu de comprar l'entrada i esperar-vos a saber-ho 48 hores abans!

→ Diversos espais. 20 de maig. 12-18 €.

Argumenta BCN

El cicle de pensament Argumenta BCN, que es desenvolupa als centres cívics, aborda en aquesta edició la pau i els conflictes. S'han programat diverses xerrades gratuïtes, com *Dones i antibel·licisme: el seu rol en la resistència de les guerres* (Casa Golferichs, 9 de maig), el monogràfic centrat en Colòmbia *I després de la guerra, què?* (Biblioteca Gabriel García Márquez, 24 de maig) i *El rept d'educar per a la pau* (CC El Sortidor, 25 de maig), entre d'altres.

→ Diversos espais. Fins al 8 de juny. Cal reservar entrada.

Els millors films de l'any

Hi ha qui no va al dia amb les pel·lícules (encara no heu vist *Titánic*?) i d'altres que serà la quarta vegada que veuen *Alcarràs*. Sigui com sigui, aquest cicle de



Christina Rosenvinge

ELISA MIRALLES

la Filmoteca recupera els millors títols de l'any 2022 i aquest mes no només projectarà el llarg de Carla Simón, sinó també *Licorice Pizza*, *Aftersun* i *Geographies of solitude*.

→ Filmoteca de Catalunya. M: Liceu. Fins al 31 de maig. 4 €.

Literat

"Entre el dir i el fer hi va un bon tros de carrer" és una frase de Víctor Català i és el lema de la Fira Literat d'enguany, que acollirà un centenar d'editorials independents, una desena de llibreries cooperatives, presentacions de llibres, espais de debat i espectacles musicals. Una festassa, però amb l'ull en les emergències actuals: l'ambiental, la feminista, l'antifeixista i la internacional. Tot plegat, amanit per convidats com Laura Hueriga (Raig Verd) o l'antropòleg Miguel Pajares.

→ Fabra i Coats. M: Sant Andreu. 20 i 21 de maig. Gratis.

Vermuts poètics

El Caixaforum ha fusionat poesia, música i l'acte del vermut amb unes trobades culturals cada diumenge. Laura Fernández i Christina Rosenvinge, per exemple, conversaran a partir de textos propis el 7 de maig, i Eva Baltasar i Maria Rodés ho faran el dia 14. Diumenge 21 serà el torn de la cantant Anna Ferrer i els glossadors Mateu Xurri i Maribel Servera, i el cicle acabarà amb la poeta Maria Callís i el cantautor Roger Mas el diumenge 28 de maig.

→ Caixaforum. M: Espanya. Fins al 28 de maig. A partir de 6 €.

Surt

Ameba Parkfest

Dos escenaris, deu hores amb actuacions de DJ locals, art urbà, menjar, tallers infantils i música electrònica. I, tot plegat, gratuït. Aines, Begun, Breixo Martínez, César de Melero, Sama Yax i Tamarindo són alguns dels noms que us faran saltar ben amunt en aquesta jornada a l'aire lliure.

→ Castell de Montjuïc. M: Espanya. 7 de maig. Gratis.

NO T'HO PERDIS

La força d'un sacseig



JOSEP TOBELLÀ

LES BOLETES D'UNA maraca xoquen entre elles amb un sacseig: rellisquen amb pressa, topen i reboten aleatòriament, algunes no havien estat mai tan a prop, d'altres potser es retroben. Una d'elles podria ser l'actriu Sílvia Albert Sopale, una de les veus del nou festival d'arts escèniques Sacseig. Aquesta marea de boletes que d'un sacsejada corren cap a la Sílvia sou vosaltres. És el moment de topar amb la seva història.

Protagonistes en situació vulnerable

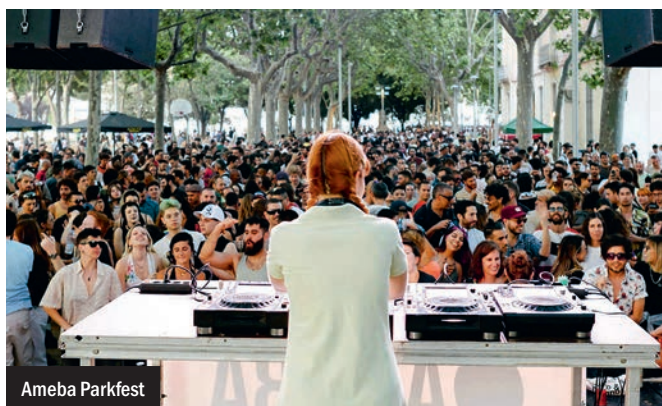
Li han posat Sacseig perquè volen "convidar la societat a pagirar el relat que ens envolta", explica Oriol Bota, director de l'Obra Social Sant Joan de Déu, que ha impulsat el festival amb l'entitat uTopia Barcelona. Per això, són les històries normalment invisibilitzades les que s'expliquen en aquest festival.

Antiracisme i salut mental

La programació inclou *No es país para negras* de Sílvia Albert Sopale, sobre una dona racialitzada envoltada de gent blanca. *Siyahamba* està protagonitzada per persones refugiades, mentre que *La revolta escènica de liti ho està* per uns pacients amb malalties mentals, famílies i personal sanitari. El dia 14 la Model s'omplirà d'actes culturals gratuïts. Fa tota la pinta que, amb tot plegat, el públic viurà el que acostuma a passar quan sacseges una maraca: que l'interior es transforma. ■ Eugènia Güell

→ Barcelona i Sant Boi. 11-14 de maig. 5 €/entrada. festivalsacseig.org

Molts més plans a
timeout.cat/que-fer



Ravalada XXL

El tour pels bars del Raval i l'Eixample es trasllada a Razzmatazz i anireu de sala en sala en comptes de bar en bar. Us encantarà: més de 8 hores de festa amb Morfina, Lady Cirka, Albi, Las Fellini, Goliarda Parda, Alex Andra, Lepop DJ i Vértigo Villalobos, entre d'altres. De 17 a 21 h hi haurà la Ravalada XXL, i després, la Winners Party. Si volíeu acabar amb purpurina a la cara i no sabíeu com... ara ja teniu l'excusa.

→ Razzmatazz. M: Marina. 28 de maig. 17 €.

Thinking Music Festival

En aquest festival sentireu el folk gregorià de Tarta Relena i la DJ argentina Sonido Tupinamba, però també els guanyadors del Thinking Music Challenge: Andre Radtke Ephemere, Nir, Miguel Molina i Gorka López i Newday/Same Feeling. L'objectiu d'aquesta trobada és promoure el talent emergent, de manera que podreu descobrir nova música. D'aquí es triarà el millor directe per escollir qui s'emporta el Thinking Music Award.

→ Antiga Fàbrica Estrella Damm. M: Sant Pau. Dos de maig. 11 de maig, 18.30 h. 10 €.

43a Cursa del Corte Inglés

Si us agrada córrer però no matinar, aquesta és la vostra. Aquesta cursa gratuïta manté el circuit de 10 km: sortint des de l'avinguda Diagonal, el circuit transcorre pels carrers més emblemàtics de la ciutat, passant pel passeig de Gràcia, Aragó, Viladomat, Gran Via de les Corts Catalanes, girant per Marina i arribant a plaça de Catalunya pel carrer Ausiàs March.

→ Avinguda Diagonal. 7 de maig, 9 h. Gratis.

De mercat!

BCN en las alturas

La Torre Bellesguard de Gaudí acull un mercat de moda, gastronomia, art, decoració i tendències. Hi haurà 65 espais i *food trucks* d'aperitius, a més de música en directe: divendres 5 a la tarda hi actuarà el DJ Bruno Castillo; dissabte 6 al migdia serà el torn de Patricia Ferrer, i, a la tarda, de 8 Feet Band; diumenge 7, hi actuaran Brigitte a mig matí i Ismael González a la tarda.

→ Torre Bellesguard. FGC: Avinguda Tibidabo. Del 5 al 7 de maig, 11 h. 5 €.

Flea

Hi ha una segona vida per cada objecte (o tercera, quarta i fins i tot cinquena!), i això es demostra a cada edició del Flea. Aquí hi trobareu accessoris, llibres, música i tot el que us pugueu imaginar (i el que no!) amb preus per a totes les butxaques. El reciclatge, les gangues i els tresors són l'essència d'aquest mercat, i ens encanta!

→ Plaça de Blanquerna. M: Universitat. 14 de maig. Gratis.

Tot a 1 €

Per als fans de la roba de segona mà i la sostenibilitat, aquest mercat és un imprescindible. Aquest mes teniu dues cites: els diumenges 7 (Ovella Negra) i 28 de maig (Nau Bostik). Comença a ser moment de renovar l'armari!

→ Diversos espais. 7 i 28 de maig, 10 h. 2 €.

No t'avorriràs si mires
timeout.cat/maig

Temps de xiringuitos a Sitges



DE QUÈ VA...

Recórrer les platges de Sitges de xiringuito en xiringuito i de terrassa en terrassa.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Perquè gaudireu de la vila marinera com cal.

→ @sitgesturisme
#SitgesAnytime

ANAR A SITGES i no aturar-se davant del mar hauria de ser pecat. I si pot ser amb una canya o un vermut a la mà, amb unes tapes i gaudint de les vistes a la terrassa d'un xiringuito, millor que millor. Per aquestes dates la vila costanera vessa bon rotllo i els principals culpables (o benefactors!) d'aquest ambient són els xiringuitos, que enguany han renovat i ampliat la seva oferta. Redescobrir-la se us farà una tasca irresistible! Per anar a prendre un aperitiu, per fer un cafè, per passar una estona amb bona companyia, per dinar o per sopar... Recorreu les platges

de Sitges de xiringuito en xiringuito, des de Garraf a Terramar, passant per Sant Sebastià, la icònica Fragata i moltes altres que us atraparan.

Una copa a primera línia de mar

I un altre imprescindible són les terrasses dels hotels, un *must* per prendre una copa i desconnectar fins que arribin les vacances. Espais oberts al mar, moderns i amb personalitat i gastronomia mediterrània, perfectes per prendre una copa o per deixar-vos veure. En trobareu de diferents estils en diversos espais, ja sigui a peu de carrer vora el mar o als *rooftop* a tocar del cel; així que escolliu el que més us agradi i gaudiu d'una posta de sol amb unes vistes privilegiades de la costa catalana. Això és vida!

Més info a sitgesanytime.com

EL TOP 3

Amb la canalla



Trapos

Aquest espectacle no té cap paraula, però sí tres personatges asseguts en un banc i les quatre estacions de l'any. La companyia de titelles uruguaiana Coriolis presenta aquest espectacle a Barcelona sobre l'amistat i la convivència.

→ La Puntual. M: Jaume I. Del 12 al 14 de maig. 9-11 €.



Subjecte-verb-predicat

Encara que no ho sembli, una coreografia ens pot ajudar a aprendre a llegir i escriure. Amb aquest taller espectacle es vol fer entendre què provoquen les estructures del llenguatge als nostres cossos. Com seria una paraula si fos un pas d'un ball?

→ Caixaforum. M: Espanya. 6, 13, 20 i 27 de maig. 4 €.



Trivial del canvi climàtic

Què contamina més, un metro o un bus? Què en sabeu, del canvi climàtic? El Centre Cívic de Vallvidrera està especialitzat en sostenibilitat, i han preparat un trivial per a la canalla sobre el tema. Serà per equips i amb un dinamitzador. Preparades?

→ CC Vallvidrera Vázquez Montalbán. 17 de maig, 16.45 h. Gratis amb inscripció.

Lluís Domènech i Montaner



L'arquitecte que va transformar Reus

Meravelloses cases burgeses, espais industrials, botigues, innovadors hospitals i fins i tot capelles.

Tota la ciutat es va transformar des de la seva visió i mestratge, obrint-la al nou corrent modernista i donant-li la forma i l'esplendor que ara coneixem.

A Reus, Domènech i Montaner va trobar la ciutat perfecta on construir els seus somnis.



GAUDÍREUS

Oficina de Turisme
Plaça del Mercadal, 3
Edifici Gaudí Centre Reus

Tel. +34 977 010 670
infaturisme@reus.cat
www.reusturisme.cat



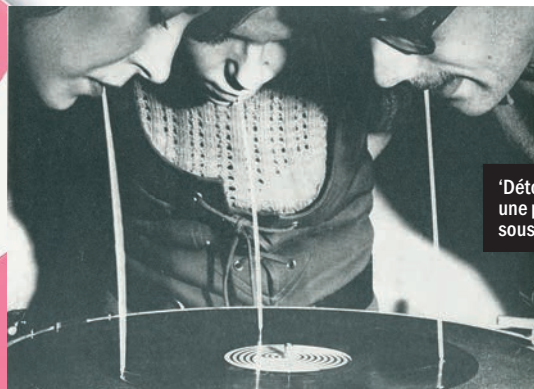
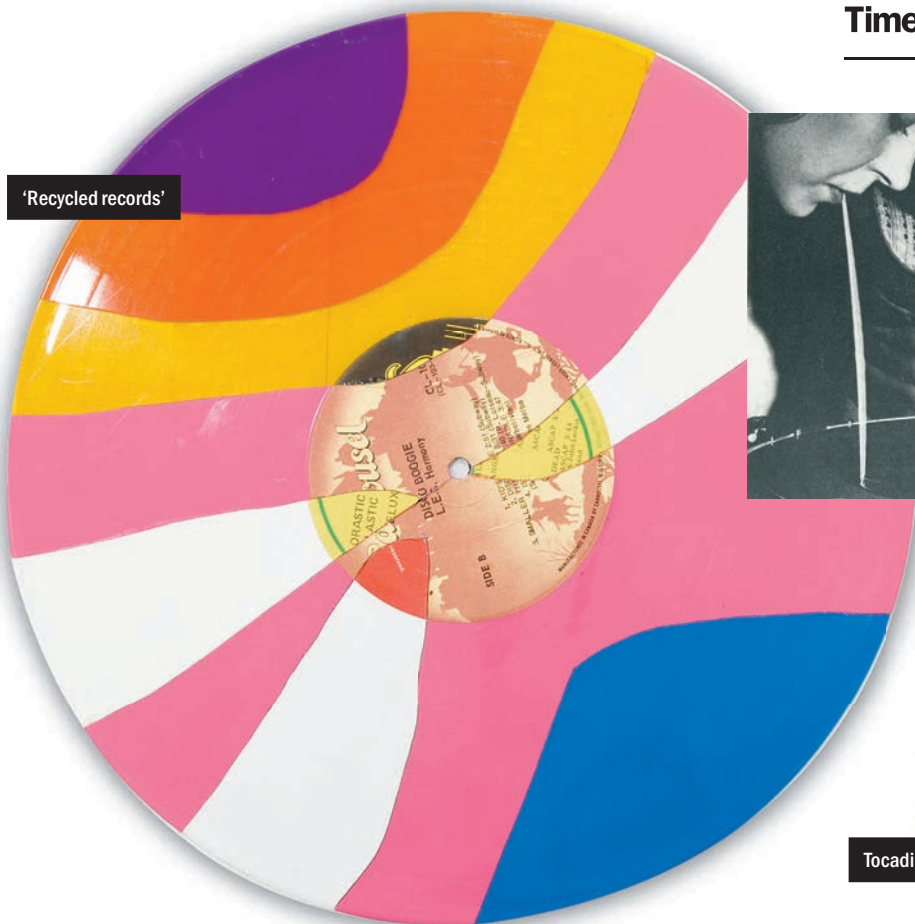
AJUNTAMENT DE REUS



Diputació Tarragona



'Recycled records'



'Détour vers une plus haute sous-fidélité'

Tocadiscos Minitoc



Escoltem amb **les mans?**

El Museu de la Música presenta una exposició sobre aparells sonors, 'Escoltar amb les mans. Suports obsolets, missatges efímers', que us farà descobrir noves formes de sentir la música!

UNA EXPOSICIÓ TÀCTIL sobre aparells de so? No només és possible sinó que la trobareu ben a prop: al Museu de la Música de Barcelona del 12 de maig al 10 de desembre. El so deixa de ser invisible per convertir-se en material gràcies a l'exposició '*Escoltar amb les mans. Suports obsolets, missatges efímers*', que recull tot el que és condició indispensable per enregistrar o escoltar el món sonor. Amb un lema que capgira la lògica auditiva, caldrà anar amb els sentits ben oberts per poder escoltar aquesta exposició que us farà viatjar per la història dels suports analògics,

les seves capacitats i els seus usos artístics. Però obriu bé els timpans perquè també us espera un seguit d'obres musicals en què so i aparell es fusionen de manera sorprenent!

Amb artistes referents

Després d'explicar les problemàtiques dels suports, el seu impacte històric i social i l'ús artístic, l'exposició acaba amb tres instal·lacions musicals on la música torna a robar protagonisme al material que la fa possible... La primera és *I am sitting in a room*, una peça conceptual de referència del segle passat

DE QUÈ VA...

Una exposició d'aparells i art sonors.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Perquè descobrireu la cara tangible de la música!

→ Museu de la Música.
Lepant, 150. M: Glòries.
Del 12 de maig al 10 de desembre.

creada pel compositor de música experimental nord-americà Alvin Lucier. A la peça *Vinyl coda*, l'artista Philip Jeck juga a desfigurar els vinils per construir una nova música completament allunyada dels seus orígens amb el tocadiscos. Tot un remix conceptual. I, finalment, *The disintegration loops*, creada per William Basinski mentre veia per la finestra del seu estudi els atemptats del 11S, fet que va marcar profundament aquesta obra elaborada a partir d'enregistraments de ràdio deteriorats dels anys 80. Una experiència sinestèsica en què oïda i tacte gaudiran com mai!

Trobeu més informació a ajuntament.barcelona.cat/museumusica

Viatges

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

5 idees per a esperits aventurers

Paraïsos per a aquells que viatgen buscant l'adrenalina.
Per Noelia Santos

QUALSEVOL D'AQUESTES DESTINACIONS són perfectes per a uns dies de descans, gairebé a qualsevol època de l'any. El més curiós és que són ideals també per donar-ho tot i descarregar adrenalina a cabassos. Així són els nous paradisos del turisme d'aventura.

1 Kitesurf al Marroc

Essaouira
Els socs laberíntics i la bullícia de carrer marroquina queden molt lluny de la tranquil·la i ordenada Essaouira, una perla banyada per l'Atlàntic, gairebé en línia recta amb les illes Canàries, però a la riba continental. Se la coneix com la ciutat del vent per estar just allà, a la cruïlla del xaloc saharià i els alisis de l'Atlàntic. I junts assoten aquestes aigües amb força generant onades

de fins a cinc metres, que les converteixen en un paradís per als amants del kitesurf. Per caçar onades encara més extremes (les que agraden als surfers), és millor seguir baixant en direcció a Agadir fins a la platja de Sidi Kaouki, un entorn gairebé verge amb un passat (i present) molt hippy: Jimi Hendrix hi va estar.

→ visitmorocco.com

2 Busseig a Malta

Gozo i Comino
Amb els seus més de 300 dies de sol a l'any, impossible no pensar en Malta per practicar algun esport: des dels més amables, com la bici (més de 27 quilòmetres de senders per recórrer els més de mil segles d'història a cop de pedal), a d'altres més extrems, com l'escalada (més de cent metres de penya-segat sobre Gozo a

Ta'Cenc, per dir un lloc). Tot i que si voleu aventures, les que es viuen sota el mar: entre esculls i coves submarines, hi ha més d'una dotzena de vaixells enfonsats a les seves aigües, entre els quals un bombarder de la Segona Guerra Mundial. Si voleu anar a buscar tresors, Cirkewwa, Lastern Point o Dwerja Points són tres autèntics paradisos.

→ visitmalta.com

3 Wakeboard a Lituània

Kaunas
De flamant capital europea de la cultura a refugi per als amants de l'adrenalina aquàtica. Kaunas, la segona ciutat més gran del centre de Lituània, combina amb destresa els murals d'art urbà, l'arquitectura modernista d'entreguerres i fabulosos edificis art-déco amb

modernes instal·lacions de cable per practicar wakeboard o surfesquí (esquí aquàtic sobre taula), un esport de moda entre els aficionats a l'aventura a l'aigua i que es va estenent com la pólvora per tot el país: ja són més de 30 els parcs per practicar-ne, tant per a principiants com per a esportistes extrems i experimentats, en aquest territori que compta amb tres milers de llacs i més de 90 quilòmetres de costa al mar Bàltic. Asseure's a les grades i veure l'espectacle des de terra ferma i seca és pura tendència.

→ lithuania.travel

SHUTTERSTOCK



Voleu fer 'wakeboard' a Lituània

SHUTTERSTOCK



Nedeu amb taurons balena a Mèxic

SHUTTERSTOCK



Aprofiteu el vent per enlairar-vos amb un estel a Essaouira

Llisqueu les dunes del desert d'Ica, al Perú



A 20 minuts de la ciutat d'Ica hi ha un dels pocs oasis naturals del continent americà

4 **Esnòrquel entre taurons a Mèxic**

Holbox

Bussejar per contemplar el fons marí a les costes de Quintana Roo deixa de ser un esport tranquil quan es fa envoltat de taurons balena, i això que diuen que són inofensius (ningú ho diria per la mida: fins a catorze metres i quinze tones). Es practica a les paradisíiques aigües de Holbox, una illa de només 41 quilòmetres de llarg i 1,5 d'ample al Carib mexicana (carrers de fina sorra daurada on la bici i els carrets de golf són el mitjà de transport favorit). Aquest lloc de somni ha deixat de ser un tranquil poblet

de pescadors per convertir-se en meca del turisme, però res a veure (encara) amb Cancún o la Riviera Maya: és un espai natural protegit per la seva riquesa de fauna i flora, i per això les visites, dins i fora de l'aigua, són limitades.

→ visitmexico.com

5 **Sandboarding a Perú**

Desert d'Ica
Quan no hi ha mar, però sí molt desert, és moment de practicar el sandboarding. Així es diu el vertiginós descens de dunes de sorra sobre taules (molt semblants a les del surf de neu), i algunes de les més famoses són

al Perú. A només 20 minuts de la ciutat d'Ica hi ha la llacuna de Huacachina, un autèntic oasi al mig del desert (en sentit literal): aquest paradís, format per una llacuna d'aigües de color verd maragda envoltada de palmeres i del to vermellós del desert, és un dels pocs oasis naturals que hi ha al continent americà. I lliscar per les seves dunes és tota una experiència per als viatgers més intrèpids.

→ peru.travel



Endinseu-vos a les grutes de Comino, a Malta

Més aventures a
timeout.cat/escapades

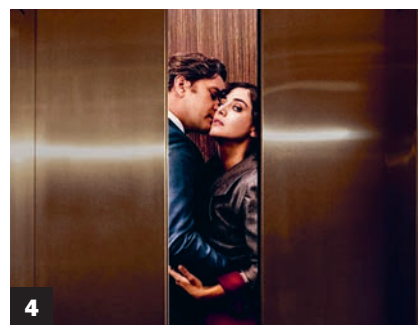
Time In

Més títols a
timeout.cat/series

Coordina Borja Duñó
timeout.cat/time-in

Lampistes barroers

Un mes de maig amb sàtira política, crítica social, distopia i thriller sexual.
Per *Serielizados*



1 Los fontaneros de la Casa Blanca

Amb Woody Harrelson i Justin Theroux, aquest drama satíric demostra que la història pot ser més estranya que la ficció. La sèrie narra com els sabotejadors polítics de Nixon i els autors intel·lectuals del Watergate van enderrocar accidentalment la presidència que volien protegir. Uns esdeveniments poc coneguts que van conduir a un dels majors crims polítics dels EUA.

→ Estrena el 2 de maig a HBO Max.

2 Sherwood

L'últim gran èxit de la BBC. Inspirada en fets reals, la sèrie ens trasllada a un petit poble miner de Nottingham, on dos impactants i inesperats assassinats sacsegen la comunitat, precipitant una de les majors caceres humanes en la història del país. Escrita per James Graham, *Sherwood* no flaqueja en la seva trama, en la seva atenció als detalls, ni en el seu perfecte retrat i crònica d'un espai que actua com un personatge.

→ Estrena el 2 de maig a Filmin.

3 Silo

Basada en la trilogia de les reeixides novel·les distòpiques de Hugh Howey, *Silo* és la història dels darrers deu mil habitants de la Terra, i de com la seva llar, ubicada a milers de quilòmetres de profunditat, els protegeix del tòxic i mortal món exterior. El problema? Ningú sap quan, per què, ni com es va construir, i tots aquells que han intentat esbrinar-ho s'han enfrontat a conseqüències fatals.

→ Estrena el 5 de maig a Apple TV+.

4 Atracción fatal

El thriller eròtic ha tornat! I ho fa en forma de sèrie gràcies a aquest remake de la mítica pel·lícula d'Adrian Lyne. L'original, protagonitzada per Glenn Close i Michael Douglas, va ser un dels grans èxits del cine dels 80. Aquesta sèrie és una reinvençió del clàssic de suspens psicosexual on s'exploren el matrimoni i la infidelitat. La mateixa història però ambientada en l'actualitat i modernitzada.

→ Estrena el 22 de maig a SkyShowtime.

PÒDCAST DEL MES

Mercè Rodoreda

→ Cinc audiollibres de l'autora a Spotify i audible.com



ARA POTS ANAR a Spotify i sentir Mercè Rodoreda.

No estaràs escoltant ben bé un pòdcast, sinó els cinc audiollibres que Club Editor ha produït amb motiu del 40è aniversari de la mort de l'escriptora.

L'editor Alejandro Dardik, que es va obsessionar a poder tenir Rodoreda en àudio, explica que van fer càstings a actors, rapsodes i cantants per a les veus narradores. "Volíem evitar que la interpretació et deixés fora del text", argumenta. Els escollits són Miranda Gas, Francesc Orella, Laura Aubert, David Carabén i Martí Sales.

Fins fa poc, només existia l'audiollibre d'*Aloma*, que Edicions 62 va encarregar a Clara Segura. Ara, Club Editor ofereix als lectors la versió en àudio de *La plaça del Diamant*, *Jardí vora el mar*, *El carrer de les Camèlies*, *Quanta, quanta guerra...*, *La mort i la primavera* i *Mirall trencat*, que encara està en preparació.

Dardik considera que els audiollibres són "noves maneres de continuar gaudint de Rodoreda" i apropar-la al públic jove. A més, argumenta que és una autora ideal per ser escoltada. Hi ha una part de ritme i de la poesia que aflora amb l'audiollibre: "Queda claríssim que Rodoreda es llegia a ella mateixa en veu alta, o se sentia així al seu cap, mentre escrivia". ■ Rita Roig

TAMBÉ US AGRADARÀ



Punt volat

Un pòdcast cultural de L'Avenç, Enderrock i Raig Verd on Núria Iceta, Jordi Novell i Laura Huerga conversen amb escriptors, músics, il·lustradors, artistes i altres referents del món cultural català.

→ Spotify, Ivoox i Apple Podcasts.

GRAU UNIVERSITARI, POSTGRAUS,
CICLES FORMATIUS, BATXILLERAT
I MONOGRÀFICS ARTÍSTICS

5 RAONS PER NO ESTUDIAR A L'ESCOLA MASSANA:

1. NO ÉS CAP LLOC COMÚ.
ÉS AL RAVAL.
2. NO BUSQUEM COMPLAURE.
APRENEM AMB TU.
3. T'HI EMBRUTARÀS LES MANS.
T'HI TRENCARÀS EL CAP.
4. NO FEM "GRADUATIONS".
CELEBREM.
5. BARREGEM ARTS I DISSENY.
AIXÍ ÉS BARCELONA.



ESCOLA MASSANA. CENTRE D'ART I DISSENY.

Llibres

Coordina Andreu Gomila
timeout.cat/llibres

Un noi (pobre i gai) marxa de casa



TÉ POC MÉS de 30 anys i ja ho sabem gairebé tot, de la seva vida, però fins ara només n'havíem tingut alguns detalls, històries parcials. A *Adeu a Eddy Bellegueule* ens va parlar de la seva infantesa en un poble deprimat del Somme (Alts de França), a *Història de la violència* d'un episodi sobre la seva vida amb altres homes, a *Qui va matar el meu pare* es reconciliava amb el seu progenitor alhora que atacava amb duresa tots aquells polítics que van acabar amb ell, i a *Llutes i metamorfosis d'una dona* mirava d'entendre la mare. Però ens faltava un perquè, un marc que resumís tots aquests relats, totes aquestes vivències

d'un noi homosexual que no es va resignar a ser com els seus veïns.

Canviar: mètode és una novel·la d'autoficció brillant, colpidora, com els llibres anteriors, que és impossible que deixi el lector indiferent. O l'estimes o l'odies. O l'estimes per ser qui és, per haver-se convertit en qui és. O l'odies pel seu egocentrisme, el seu egoisme. Dues coses amb les quals, aquí, passa comptes. La sinceritat

que desprèn és esborronadora. Com al final, que posa damunt la taula les seves contradiccions. Després de repassar fil per randa com s'ha esforçat a convertir-se en un home il·lustrat contra tot pronòstic, assegura: "Vaig odiar la meua infantesa i la trobo a faltar". Enyora la pobresa i les olors, la possibilitat del present.

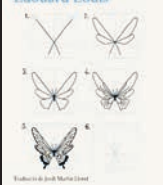
Els llibres de Louis són directes, poc metafòrics. Hi surt gent amb nom i cognom. El seu egotisme

és exacerbant, però també la seva generositat. Sap que és on és gràcies a moltes dones que van creure en ell. I alguns homes, com el gran filòsof Didier Eribon, que va escriure abans que ell la seva història i a qui ret un gran homenatge. Finalment, aquesta és la història d'un noi gai que va poder marxar de casa i acomplir un somni: no ser mai més pobre gràcies a la literatura.

■ Andreu Gomila

Canviar: mètode

Edouard Louis



CANVIAR: MÈTODE
Edouard Louis
→ Trad. de Jordi Martín
Lloret. Més Llibres.
264 pàgs. 21 €.

MÉS LECTURES Tres imprescindibles per Sant Jordi



↑ La estrella de la mañana

L'autor noruec abandona l'autoficció després de l'èxit de *La meua lluita* per servir-nos una obra magistral sobre el nostre temps i el nostre món en perill, amb tocs assagístics i de literatura de gènere.

→ Karl Ove Knausgård. Anagrama. 784 pàgs. 25,90 €.



↑ La Malnada

Aquesta novel·la, ambientada en la dictadura de Mussolini, ens parla de l'amistat, denuncia l'opressió i reflexiona sobre el sentit i la importància de la desobediència. Amb uns personatges que no oblidarem.

→ Beatrice Salvioni. Ed. del Periscopi. 296 pàgs. 19,90 €.



↑ Un ballet de leprosos

Una novel·la inèdita del que va ser un dels grans músics i rapsodes del segle XX que ens posa al davant la difícil relació entre un avi que és obligat a viure a la dispesa del seu net. Saltaran espurnes.

→ Leonard Cohen. Empúries. 286 pàgs. 20,90 €.

La Guia de Restaurants i Bars 2023 ja és aquí!

Més de 500 restaurants, bodegues i bars escollits i ressenyats
pels crítics gastronòmics de Time Out Barcelona: la guia
imprescindible per menjar-te la ciutat!



Compra-la per només 9,95 € a timeout.cat/guiarestaurants
MENGEM-NOS BARCELONA!

LA NIT DELS MUSEUS

DISSABTE
13 DE MAIG
De 19 a 1 h

Entrada lliure

lanitdelsmuseus.cat
[#NitdelsMuseusBCN](https://twitter.com/NitdelsMuseusBCN)



Barcelona
Capital Cultural
i Científica

 **BARCELONA
CULTURA**

Ajuntament de
Barcelona

