

PROPOSTES

Barcelona, a vista de museu

El terrat del Museu d'Història de Catalunya, al Port Vell, té unes vistes privilegiades sobre Barcelona. Des de fa uns dies és possible gaudir-ne també fins tard. L'espai acull 1881, la terrassa de les indianes, una iniciativa de Bacardí i Sagardí, que la

gestionaran fins al dia 30 de setembre. De les 11.00 a les 3.00 s'hi podran degustar tapes, còctels i, esclar, una captivadora panoràmica del litoral barceloní.

+ INFO

www.gruposagardi.com



Sopars d'estrelles mirant les estrelles

Ada Parellada

Jo vaig ser-hi. Divendres. Vaig tocar les estrelles amb la punta dels dits i me'n vaig posar dues a la llengua, per assaborir-les lentament. Les dues estrelles que vaig menjar eren de costelló de porc amb préssecs, de tomata negra amb alfàbrega, d'ou fresc del galliner amb tonyina, i així fins a sis plats cuinats per la Fina Puigdevall de Les Cols d'Olot, el restaurant amb dues estrelles Michelin de La Garrotxa.

Tot plegat envoltada d'una construcció que no és una casa, que no és un tendal, que no és un quiosc, que no és res del que has vist mai, que no es vol definir perquè no vol ser-hi, no vol interferir en la natura de l'entorn, la llera del riu Fluvià, sinó que hi vol conuiu i barrejar-s'hi, sense molestar. És el Pavelló de bany Tossols-Basil, obra mestra de l'estudi d'arquitectura Aranda Pigem i Vilalta, situat en una zona prop de les fonts, on tradicionalment els garrotxins feien berenars a l'estiu. Malgrat estar totalment integrat en l'entorn natural, el Pavelló té una presència majestuosa que enlluerna.

Només les estrelles que ens acompanyaran tot el vespre ens roben la mirada. Les veurem com si les tinguéssim al plat gràcies al telescopi que l'Associació Astronòmica de la Garrotxa trasllada per al gaudi dels comensals. I per a tots els dubtes que puguin enterbolir la mirada a les estrelles, experts astrònoms donaran llum a les preguntes durant la vetllada. Aquest festival (g)astronòmic es repetirà cada divendres, a les 20 h, durant tot el mes de juliol i agost.

Abans d'acabar vull explicar que, més enllà dels sopars d'estrelles, al Pavelló de bany podeu gaudir cada dia de servei de bar i, per encàrrec, d'unes cistelles de picnic preparades per Les Cols.

Bombolles rosades

L'única varietat utilitzada en l'elaboració del cava Extremarium Rosado Nature de Mont Marçal és el Pinot Noir. Però la diversitat de matisos, aromàtics i gustatius, que ofereix aquest escumós és molt rica. Notes d'inspiració floral i aromes intenses de fruites silvestres (gerds i móres) acompanyen el tast del cava, excel·lent per al maridatge amb aperitius, arrossos, amanides, pastes, embotits, carns i mariscos. També és excel·lent per acompanyar les postres. La temperatura òptima per servir-lo és entre 6 i 8 graus, i cal conservar-lo en un lloc fresc i sec, preservat de la llum directa i en posició vertical. Es recomana consumir-lo en un termini màxim de 15 mesos des de la data d'adquisició: a diferència del vi, el cava perd qualitats amb el pas del temps.

+ INFO

www.mont-marcal.com



Gaudí Experiència

Aquests dies se celebra el primer aniversari de Gaudí Experiència, un espai expositiu audiovisual 4D sobre la vida i l'obra de Gaudí. Situat als peus del Parc Güell, aquest viatge virtual commemora la data amb una campanya benèfica. Fins dimecres, entre les 19.00 i les 21.00 l'exposició es podrà visitar al preu d'1 € (el preu habitual és de 9 €). La recaptació es donarà al Banc dels Aliments.

+ INFO

www.gaudiexperiencia.com



Guies d'art a la carta

Visitar una exposició de la mà d'un expert permet gaudir-ne millor. L'empresa Top Art ofereix itineraris guiats per les millors galeries de Barcelona, en diversos idiomes. Es fan guiatges a la carta, segons les preferències del client, i també circuits organitzats. A més, la web de Top Art recull tota la informació sobre les exposicions a la ciutat.

+ INFO

www.topart.cat

