

QUÉ

FOTOGRAFÍA

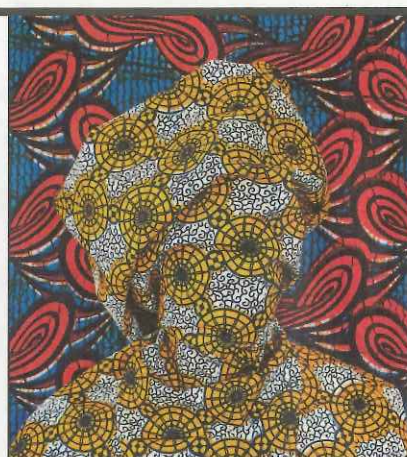
RETRATOS TEXTILES

MONDO GALERÍA
(SAN LUCAS, 9) |
HASTA EL 22 DE ABRIL

GRATIS

POR QUÉ

«Estar cubierta por un velo puede interpretarse como un estado de confinamiento pero, de hecho, una puede estar confinada sin necesidad de estar bajo un velo». Con estas palabras, Alia Ali introduce *Borderland*, su nueva exposición, que consta de una colección de retratos fotográficos cuyos protagonistas (a los que llama *cludes*) están envueltos en capas de telas provenientes de once regiones del mundo. Con ellos, la artista pretende generar una serie de sensaciones en el espectador e invita a reflexionar sobre los ideales políticos que habitan en los diferentes puntos del planeta y la incompreensión en la que, a menudo, se encuentra sumergido el ser humano.



INFINITY (ALIA ALI)

QUÉ

FIESTA BENÉFICA

¡HOLA, PRIMAVERA!

CANCELLERÍA CONSULAR DE LA EMBAJADA DE ITALIA
(AGUSTÍN DE BETANCOURT, 3) | **SÁBADO 1 DE ABRIL** | PRECIO: ENTRE 30 Y 35 €

POR QUÉ

Para celebrar la llegada de la estación primaveral, la Sociedad Italiana de Beneficencia organiza *Hello Spring*, una gran fiesta benéfica que llenará los salones del Palacio de Santa Coloma de música en vivo, disfraces coloridos con motivos floridos y degustación de productos de la gastronomía italiana. La diversión está asegurada en este evento benéfico que busca recaudar fondos para financiar las actividades de asistencia social de la asociación. Las puertas se abrirán a las 21 h. del sábado 1 de abril y las entradas (30-35 €) podrán adquirirse en las oficinas de la Cancillería Consular de la embajada de Italia (Agustín de Betancourt, 3) o a través de internet (<https://billetto.es>).



QUÉ

INSTALACIÓN

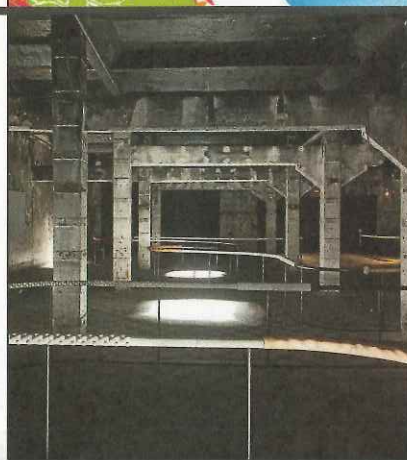
VISITAS CURIOSAS

MATADERO DE MADRID (PASEO DE LA CHOPERA, 14) | **HASTA EL 30 DE JULIO**

GRATIS

POR QUÉ

Dentro del marco del programa *Abierto por obras*, que ha lanzado la Comunidad de Madrid para dar a conocer a los ciudadanos el patrimonio cultural de la región, la artista Elena Alonso organiza una actividad que titula *Visita guiada*. En ella, invita a los asistentes a vivir una experiencia sensorial dentro de una de las naves del Matadero. La actividad propone un recorrido por este sombrío lugar utilizando como guía un pasamanos; el tacto jugará un papel muy importante y la escasa luz que entra por alguno de los agujeros de su cubierta dejará entrever algunos de los elementos que se encuentran en este espacio. Más información en www.madrid.org.



ELENA ALONSO

QUÉ

MONÓLOGOS

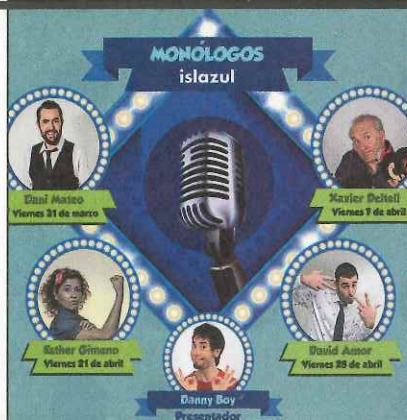
TARDES «DE RISA»

C.C. ISLA AZUL (CALDERILLA, 1) | **HASTA EL 28 DE ABRIL**

GRATIS

POR QUÉ

El C.C. Isla Azul acogerá, hasta finales de abril, las actuaciones de cuatro conocidos cómicos españoles que amenizarán las tardes de los viernes (a partir de las 19.30 h.) con sus actuaciones. Se trata del primer festival de monólogos del año en la capital. Formarán parte del programa Dani Mateo (31 de marzo), Xavier Deltell (7 de abril), Esther Gimeno (21) y David Amor (28). El escenario estará instalado en la zona de restauración y el acceso será gratuito (aforo limitado). Además, a través del facebook oficial del centro, los que deseen asistir podrán participar en sorteos para conseguir una reserva en los mejores sitios.



QUÉ

FÚTBOL

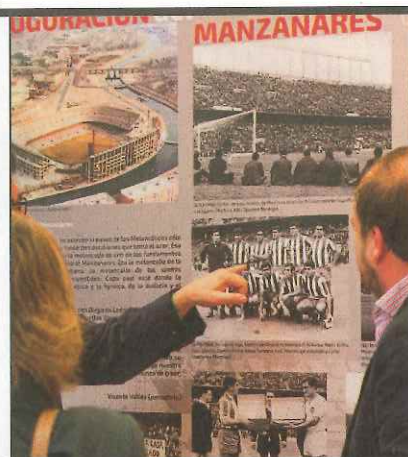
MEMORIAS
DEL
CALDERÓN

**CENTRO CULTURAL
CASA DEL RELOJ**
(PASEO DE LA CHO-
PERA, 6) | **HASTA EL
8 DE ABRIL**

GRATIS

POR
QUÉ

La exposición *Del Manzanares al Calderón, 50 años de pasión* es un homenaje a los acontecimientos más destacados que se han vivido en el coliseo rojiblanco madrileño durante sus cinco décadas de vida. Organizada por la asociación Los 50, la muestra cuenta con fotografías que narran la historia del traslado del club desde su anterior estadio (Metropolitano) a este lugar, entre otros episodios. Además, 30 paneles realizarán un recorrido visual por los trofeos más importantes conseguidos por el Atlético de Madrid en su casa, o lejos de ella y, también, por los grandes conciertos que han tenido lugar sobre su césped: The Rolling Stones, Bruce Springsteen, Sabina o Madonna.



QUÉ

ARTESANÍA

FERIA
CALLEJERA

PLAZA DE SANTA ANA
| **SÁBADO 1 DE ABRIL**

GRATIS

POR
QUÉ

Ya es tradición que el colectivo Madrid Crea se instale en la Plaza de Santa Ana el primer sábado de cada mes con su mercado de artesanía (y la zona de Ópera, el segundo). El 1 de abril, coincidiendo con el famoso Mercado de las Ranas, que llenará el Barrio de las Letras de actividades lúdicas y culturales en la vía pública, y con la celebración de los Días Europeos de la Artesanía, los integrantes de esta organización sacarán parte de sus talleres a la calle. De esta manera, los visitantes podrán disfrutar, de primera mano, con las demostraciones de los oficios más tradicionales (cocción de piezas de cerámica, fabricación de sombreros, teñido de textiles con la técnica batik...).



QUÉ

ARTE

ROMA COMO
INSPIRACIÓN

**REAL ACADEMIA DE
BELLAS ARTES DE
SAN FERNANDO** (AL-
CALÁ, 13) | **HASTA EL
2 DE ABRIL**

GRATIS

POR
QUÉ

La pintura, la escultura, la música, la arquitectura, la literatura, la poesía, el cine, el cómic, la fotografía o el ilusionismo son algunas de las disciplinas presentes en la exposición *Hecho en Roma*. Esta muestra aglutina una selección de las obras de 24 artistas becados por la Academia Española en la Ciudad Eterna, lugar donde convivieron durante el curso 2015/16 y donde pudieron inspirarse para dar rienda suelta a sus proyectos. Con esta colección, la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando pretende introducir directamente al visitante en el universo de la producción romana (www.realacademiabellasartessanfernando.com/es).



QUÉ

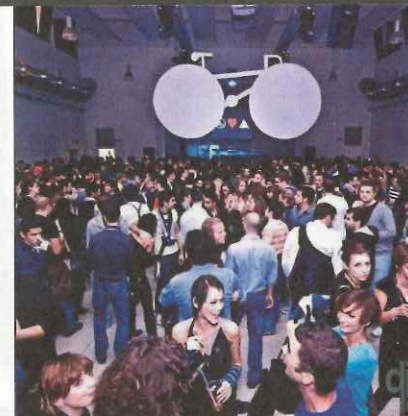
CINE

SOBRE
DOS
RUEDAS

**CINETECA DEL MA-
TADERO** (PLAZA DE
LEGAZPI, 8) | **HASTA
EL 2 DE ABRIL** | PRE-
CIO: DESDE 3,50 €

POR
QUÉ

Por quinto año consecutivo, tendrá lugar en la capital el *Bicycle Film Festival Madrid*, un evento cinematográfico cuyo hilo conductor es el mundo del ciclismo. Nació en la ciudad de Nueva York en el año 2001, y, desde entonces, varios países se han ido sumando a la celebración de este acontecimiento, que pretende ser un punto de unión entre la cultura urbana y las bicicletas. Entre los filmes que se proyectarán destacan *The Program*, un largometraje sobre la investigación y caída de la trama de dopaje vinculada a Lance Armstrong, o *Maybe Die*, un documental que narra la aventura de cinco amigos que recorren Japón pedalando sobre dos ruedas (www.bicyclefilmfestival.com).



ESCAPADA

PERDIDOS POR TIERRA DE PINARES

LA HISTÓRICA COMARCA CASTELLANOLEONESA, A CABALLO ENTRE SEGOVIA Y VALLADOLID, ES UN LUGAR IDÓNEO PARA DISFRUTAR AL MISMO TIEMPO DE LA NATURALEZA, DEL ARTE Y DEL VINO



EL HUMEDAL DEL ESPADAÑAL, CONVERTIDO EN OBSERVATORIO DE AVES.

Allá donde todo son llanos, a menudo pintados con pequeños bosques piñoneros, al sur de la provincia de Valladolid y al norte de la de Segovia, se asienta la comarca de Tierra de Pinares, rica en cultivos de secano (cereal y girasol), en tradición vitivinícola y, sobre todo, en patrimonio artístico. Esta zona de la meseta castellanoleonesa, a dos horas de Madrid, es ideal para disfrutar de una completa escapada en la que no faltarán naturaleza, cultura, vino y rica gastronomía.

PUEBLOS DEL MUDÉJAR. Los amantes del arte están de enhorabuena, ya que la mayor parte de los cascos antiguos de las poblaciones más importantes de la comarca están declarados conjunto histórico-artístico, como es el caso de **Cuéllar**, con su castillo de los duques de Alburquerque y su muralla. Además, el estilo mudéjar es el

protagonista de muchos de los edificios religiosos, nobiliarios y civiles de las localidades, como la iglesia de San Juan Bautista (de cabecera románica del s. XII y el resto mudéjar del s. XIII), en Fresno el Viejo; las iglesias de San Pedro (s. XIII) y de Santiago apóstol (s. XIV), en Alcazarén; y la fachada del Ayuntamiento, la iglesia de San Juan (s. XIII) y la de Santa María (s. XIV), en Mojados.

Cuna del mudéjar es la encantadora villa de **Olmedo** —con los restos de su muralla (s. XI), sus arcos (el de la Villa y el de San Miguel), sus empedradas calles, sus palacios (el del Caballero del Olmedo) y sus iglesias— que, además, alberga un parque temático dedicado a este estilo arquitectónico en Castilla y León (Arco de San Francisco, 1). En él hay réplicas a escala de las 21 construcciones mudéjares (castillos, palacios, iglesias) más significativas de la comunidad au-

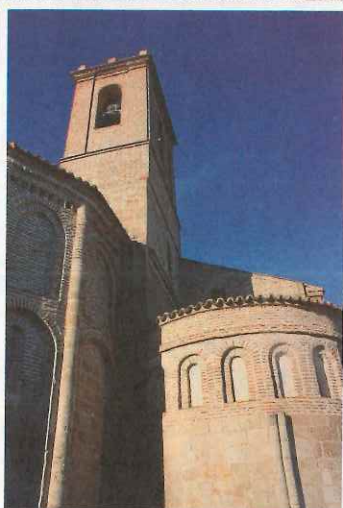
tónoma, como el Castillo de Coca y el de La Mota (precio: desde 3 €. www.olmedo.es). Estas fortalezas se ubican muy cerca de Olmedo, en las localidades de Coca y Medina del Campo, respectivamente, y son de obligada visita para quienes quieran ver la majestuosidad de los castillos reales, ambos del siglo XV, y no una miniatura (entrada al Castillo de Coca: 2,70 €; www.castillodecoca.com. Entrada al Castillo de La Mota: 6 €, reservas imprescindibles en www.castillodelamota.es).

EL CAMINO DEL VERDEJO. Los amantes del vino también tienen un rincón donde disfrutar en Tierra de Pinares, cuyos orígenes vitivinícolas se remontan al siglo XVI. Las condiciones del clima castellanoleonés (mediterráneo de tipo continental) y las características orográficas de sus suelos han hecho de este lugar un espacio privilegiado para el cultivo de la vid, especialmente la uva autóctona verdejo. En 1980 fue aprobada la Denominación de Origen Rueda y en 2014 se constituyó La Ruta del Vino de Rueda, que se centra especialmente en la parte vallisoletana de la comarca.

Aquí, la oferta bodeguera (14 en total) es de lo más variopinta y combina modernidad y tradición. Las posibilidades para pasear entre viñedos y barricas son enormes. En Rueda, por ejemplo, se encuentra la **Finca Montepedroso** (Camino de la Morejona, s/n), situada en una colina a 750 metros de altitud. Las visitas incluyen catas armonizadas (www.familiamartinezbuja.com. ☎ 983 86 89 77). **Diez Siglos de Verdejo** (Ctra. de Valladolid, km 24,5) lleva desde 2009 instalada en los aledaños de la localidad de Serrada y ofrece también la posibilidad de participar en catas guiadas (www.diezsiglos.es. ☎ 983 55 99 10).

Javier Sanz Viticultor (San Judas, 2) es una bodega familiar en La Seca (el municipio con más viñedos que pertenece a la D.O. Rueda), en la que han trabajado ya cuatro generaciones de viticultores (www.bodegajaviersanz.com. ☎ 983 81 66 69). Y curiosa es la casa solariega del siglo XVIII de esta misma localidad que alberga **Campo Eliseo** (Nueva, 12), bodega que destaca por sus cuevas subterráneas





DE ARRIBA ABAJO Y DE IZDA. A DCHA.: VISTA DE FRESNO EL VIEJO, BODEGA DE PLASTILINA, IGLESIA DE SAN JUAN BAUTISTA Y AULA DE LA NATURALEZA.

provistas de barricas y tanques ovoides (www.francoislurton.com/es. ☎ 678 852 927). Otra que merece la pena es una bodega subterránea con más de 300 años de historia ubicada en Fresno el Viejo (Camino del Atajo, s/n). Actualmente su única, y peculiar, función es la de acoger una colección de maquetas de plastilina que explica los antiguos procesos de elaboración del vino (reservas a través de la oficina de turismo de la localidad: ☎ 616 240 371). Dentro del mismo complejo, un antiguo palomar se ha convertido en centro de interpretación y aula de la naturaleza.

Añadir a la cata de vino otra de quesos es posible en la **Quesería Campoveja** (Ctra. Matapozuelos, 62), en Serrada, donde se podrá ver el proceso de elaboración artesanal de sus quesos a partir de leche cruda de oveja (www.quesoscampoveja.com. ☎ 983 55 94 05). También hay cabida para los dulces, el **Obrador Artesano La Giralda de Castilla** (Ramón y Cajal, 21), en Matapozuelos, tiene una amplia oferta de talleres de pastelería tradicional (que se acompañan de catas, degustaciones y armonías) y actividades agroturísticas en torno a las plantaciones locales. Su especialidad son los

mantecados al Verdejo de Rueda (www.la-giraldadecastilla.es ☎ 687 476 717).

PURA NATURALEZA. Y para los enamorados de la naturaleza, la comarca de Tierra de Pinares cuenta con bonitos parajes con hectáreas de montes y bosques, además de riberas bañadas por los ríos Eresma y Cegar, lagunas y humedales que acogen numerosa fauna. Bejarucos, palomas torcaes, arrendajos, búhos, milanos, ardillas, liebres, zorros y jabalíes conviven entre los pinos de la comarca. Tampoco es difícil ver rapaces como el aguilucho o el cernícalo. Existen rutas señaladas para senderistas que recorren estos tranquilos parajes.

El humedal del Espadañal, donde viven cigüeñuelas y garzas, además de especies acuáticas, se ha convertido en un concurrido observatorio ornitológico. Otra ruta importante para observar aves es la de Las Grullas, un recorrido de 8 km entre los municipios de Rubí de Bracamonte y San Vicente del Palacio, en los alrededores del río Zapardiel (afluente del Duero) y la laguna de la Zarza.

INFORMACIÓN

RUTA DEL VINO DE RUEDA | WWW.RUTADELVINODERUEDA.COM. / **PATRONATO DE TURISMO DE VALLADOLID** | WWW.PROVINCIADEVALLADOLID.COM.

TEXTOS: LAURA PÉREZ. FOTOS: MARÍA RÍOS

DÓNDE DORMIR



CASTILLA TER-MAL BALNEARIO DE OLMEDO

PAGO DE SANCTI SPIRITUS, S/N. OLMEDO (VALLADOLID) | ☎ 983 60 02 37 WWW.CASTILLATERMAL.COM | 82 HABIT. | DESDE 91 €. Levantado sobre las ruinas de un antiguo convento mudéjar del siglo XII, este complejo de 4 estrellas dispone de zonas ajardinadas, salones privados, pistas deportivas, piscina exterior y un moderno balneario donde relajarse y recibir tratamientos termale.

COMPLEJO TURÍSTICO LAS CAVAS

EL LABRADOR, 1. OLMEDO (VALLADOLID) | ☎ 983 600 784 00 Y WWW.CASCAVAS.COM | 10 ALOJAMIENTOS | DESDE 76 €. Ubicada en una finca urbana a las afueras del municipio, esta granja reconstruida (de principios del siglo XX) está compuesta por 10 casas rurales individuales (con capacidad de 2 a 8 personas). El complejo dispone también de zonas ajardinadas, parque infantil, piscina exterior y una zona de restauración.

DÓNDE COMER

Tierra de Pinares cuenta con un sinnúmero de lugares en los que hacer un alto en el camino para degustar sus productos típicos.

El Hontanar (Pago de Sancti Spiritus, s/n. Olmedo) ☎ 983 60 02 37)



está integrado en el interior del hotel-balneario Castilla Thermal. En su oferta: menú *Sabores Tierra de Pinares*, con cochinitillo confitado, muslo de gallo de corral guisado, lomo de bacalao a la olmedana... (37, 40 €) y un menú castellano a base de surtido de ibéricos, lechazo asado y crema de piñones (30 €).

La Botica de Matapozuelos (Plaza Mayor, 2. Matapozuelos) ☎ 983 832 942) se ubica en una antigua casa de labranza de 1876, que fue restaurada en 2002. Sus platos juegan con los productos de la tierra. El menú experiencia *Un paseo por el entorno* (hojas secas, setas impregnadas en leche de almendra, sopa de piñón blanco) incluye una selección de cinco tipos de vino de la zona (152 €, 2 pax).

El **Restaurante Marmitta**, en el Parador de Tordesillas (Ctra. Salamanca, 5. Tordesillas) ☎ 983 77 00 51), está resguardado en un pinar. Este lugar ofrece un menú tradicional, compuesto por garbanzos de Fuente-sauco salteados con gambas al ajillo, chuletón de cebón... (39 €).

ENTREVISTA /
ANTONIO PAGUDO

«MI PERSONAJE ES COMO UN NIÑO QUE JUEGA»

EL ACTOR PROTAGONIZA
UNA EXITOSA COMEDIA DE
JORDI GALCERÁN SOBRE
UNA VENGANZA BANCARIA

EL CRÉDITO | TEATRO MARAVILLAS (MANUELA MALASAÑA, 6) | DIRECCIÓN GABRIEL OLIVARES
| INTÉRPRETES ANTONIO PAGUDO Y VICENTE ROMERO | EN CARTEL HASTA EL 7 DE MAYO

Cine, series, y, por supuesto, teatro «es el espacio donde yo me siento más cómodo y tengo más poder». El polifacético Antonio Pagudo (Granada, 1977) vuelve a las tablas para asumir el papel de un ciudadano que se ve obligado a pedir un crédito que, a falta de garantías, el director de la sucursal (Vicente Romero) no le puede conceder. Ésta es la trama de *El crédito*, una obra de Jordi Galcerán que protagonizaron con mucho éxito Luis Merlo y Carlos Hipólito.

PREGUNTA.- ¿Ha tenido que enfrentarse a muchos empleados de banca?

RESPUESTA.- En su día también tuve que pedir un crédito y me vi ante la situación de tener que demostrar de alguna forma que sí que iba a hacerme cargo de esa hipoteca. Lo que pretende Galcerán con ese texto es explicar que detrás de esas garantías que te pide el banco, hay una persona. Esta historia quiere mostrar cómo afronta cada uno estas situaciones. En mi caso, mi personaje es como un niño que juega.

P.- Su papel en la obra es el mismo que interpretó Luis Merlo...

R.- Siempre he sido un gran admirador suyo y además, ahora, somos compañeros en *La que se acerca*. Para mí es como un hermano, me da buenos consejos, me habla del personaje y ha estado muy encima del proceso, cuidándome y mimándome. He sentido muchísimo apoyo por su parte.



P.- Carlos Hipólito ganó el Valle Inclán por esta obra. ¿Da miedo la comparación?

R.- No podemos luchar contra dos grandes bestias de la escena como son Hipólito y Merlo y siempre tendremos mucho que aprender de ellos. Es imposible generar una competencia. Los textos en manos de los actores son plastilina, cada uno le va a dar una forma. Yo lo único que deseo es que al público le guste y disfrute.

P.- ¿Cómo es trabajar bajo la dirección de Gabriel Olivares?

R.- Un hallazgo maravilloso. Él sí que trata a la persona, no como los banqueros. Creo que esto solo es el principio de una larga vida profesional juntos.

P.- Además de buscar la risa del público, ¿cree que *El crédito* va más allá?

R.- Este espectáculo va a ser el típico en el que te ríes muchísimo en el patio de butacas y cuando llegas a casa viene la reflexión. Creo que la obra tiene un enfoque crítico, sin duda. De alguna forma pretende terminar con las diferencias de estatus.

P.- Durante 90 minutos, su personaje se bate en duelo con el de Vicente Romero y tienen que mantener a los espectadores enganchados a la trama. Todo un reto...

R.- Hay que recoger mucho lo que el compañero te da, la energía que tiene. La comedia es muy chivata, si no hay conexión el público se da cuenta, y la obra no funciona. Nosotros tenemos una química estupenda.

P.- Yllana acaba de cumplir 25 años. ¿Tiene pensado volver a trabajar en algún proyecto con ellos?

R.- Tengo una relación maravillosa con la compañía. He pasado 14 años en Yllana y sigo sintiéndome parte de ella. Creo firmemente que volveremos a encontrarnos.

P.- Javier Maroto, su personaje en *La que se acerca*, ¿ha influido de alguna manera sobre usted?

R.- Me encanta que me asocien con él. Llevo 10 años viviendo con Javier y creo que nos nutrimos el uno del otro. He recibido el cariño de muchas personas que han venido al teatro porque me habían visto antes en la tele, y, gracias a eso, han conocido otra faceta diferente de Pagudo.

LAURA PÉREZ

FOTOMATÓN

BERTO ROMERO

Lugar y año de nacimiento:

Cardona (Barcelona), 1974.

Profesión: Actor, humorista, presentador de televisión... En suma *¡entertainer!*

Trauma infantil: Las películas de Bruce Lee que su padre le llevaba a ver de pequeño y él detestaba secretamente.

Un ídolo: Jerry Lewis, a quien siempre ha considerado maestro del humor visual.

Inicios: En la compañía teatral El cansancio. El germen de muchos de sus espectáculos actuales está en el trabajo desarrollado junto a Miquel Company y Rafael Barceló en dicho grupo, con el que recorrió los escenarios de media Cataluña antes de comenzar en el humor radiofónico.

Un golpe de suerte: En 2007 la productora El Terrat se fijó en su formación teatral y les produjo, para la televisión catalana 8TV, el espacio *Que no surti d'aquí*. El programa no fue un gran éxito pero marcó su encuentro con Andreu Buenafuente.

Consagración: De la mano de Buenafuente empezó a colaborar esporádicamente en el *late show* homónimo que el cómico tenía en La Sexta. Con el paso del tiempo, su presencia ganó protagonismo hasta llegar a sustituir a su jefe en labores de conducción y terminar por tener su propio espacio: *El programa de Berto*.

Pareja de hecho: El tándem televisivo formado con Buenafuente ha tenido su prolongación en las ondas con el programa *Nadie sabe nada* y en el cine donde coprotagonizaron el filme *El pregón* (2016).

Vuelta a los orígenes: Tras *La apoteosis necia*, su nuevo espectáculo *Berto Romero sigue con nosotros*, que le trae estos días a Madrid, es una suerte de regreso al humor desplegado en sus inicios con el grupo El cansancio. **J.I.**



BERTO ROMERO SIGUE CON NOSOTROS | TEATRO DE LA LUZ PHILIPS GRAN VÍA (GRAN VÍA, 66) | INTÉRPRETE BERTO ROMERO | EN CARTEL HASTA EL 18 DE MARZO

UN CIERRE DE ABRIL JONDO. ESTE FIN DE SEMANA SEVILLA CELEBRA SU FERIA POR TODO LO ALTO. Y, AUNQUE EN LA CAPITAL NO NOS VESTIMOS DE LUNARES, ES POSIBLE DISFRUTAR DE MUCHO ARTE EN SUS TABLAOS



«EL CORRAL DE LA MORERÍA». UN LOCAL CON FAMA DE SER EL MEJOR TABLAO DEL MUNDO.

CON SOLERA

TORRES BERMEJAS (MESONERO ROMANOS, 11) | **CUÁNDO:** TODOS LOS DÍAS, A PARTIR DE LAS 18.30 H. | **CUÁNTO:** DESDE 35 € CON UNA CONSUMICIÓN | **MÁS INFORMACIÓN** WWW.TORRESBERMEJAS.CO

Inspirada en el interior de la Fortaleza Bermeja levantada frente a La Alhambra (arcos nazaríes y azulejos con motivos geométricos propios del arte islámico), este espacio con cinco décadas de historia es el sucesor de La Taberna Gitana (el que fuera el tablao más antiguo de Madrid). En sus orígenes fue uno de los lugares de referencia de las más grandes figuras del arte jondo, concretamente Camarón y Paco de Lucía se conocieron actuando sobre estas tablas. Soleares, seguiriyas, alegrías, martinetes... Los dos espectáculos diarios (19 y 21 h.) tocan los distintos palos del flamenco. Además, este lugar, convertido en el escenario de algunas secuencias de rodaje de la película *Camarón* (2005) y de la serie de televisión *El tiempo entre costuras* (2013), ofrece todos los días, a las 17.30 h., *masterclass* de baile para todos aquellos atrevidos que quieran iniciarse en esta disciplina (inscripciones a través de reservas@torresbermejass.com).

ESPECIAL
FERIA
DE
ABRIL

GRANDES FIGURAS CADA SEMANA

CASA PATAS (CAÑIZARES, 10) | **CUÁNDO:** DE LUNES A JUEVES, DESDE LAS 22.30 H.; VIERNES Y SÁBADOS, DESDE LAS 20 H. | **CUÁNTO:** 38 € CON UNA CONSUMICIÓN | **MÁS INFORMACIÓN** WWW.CASAPATAS.COM

Roberto Lorente y Jesule de Utrera, al canto; Antonio Españadero y Jorge Rodríguez, al toque; Gloria Wasmer, al violín, y Ángela Españadero y Jesús Fernández, bailaores: así es el cuadro que protagonizará el espectáculo del viernes 28 y sábado 29 en *Casa Patas*. Asentada en Lavapiés, esta taberna-restaurante combina sus recetas de cocina tradicional con una sala destinada a las actuaciones flamencas (de lunes a sábado), que se van renovando cada semana. Además, *El Café Cantante*, espacio multifuncional ligado a *La Fundación Conservatorio Flamenco Casa Patas* (institución cultural privada sin ánimo de lucro dedicada a la promoción, la enseñanza y la difusión de este arte) y situado en la planta superior del mismo edificio, cuenta con una programación complementaria al propio tablao. En ella se espera a cantaores como José Enrique Morente (viernes 5 de mayo), Manuel Moneo (sábado 6) o Rancapino Chico (viernes 12).

TEXTOS: LAURA PÉREZ



«TORRES BERMEJAS». EL ARTE Y EL TRONÍO DESTACAN EN ESTA SALA, FAMOSA POR SU DECORACIÓN DE ESTILO NAZARÍ.

AQUÍ HAY FERIA

LA QUIMERA (SANCHO DÁVILA, 34) | **CUÁNDO:** DE DOMINGOS A JUEVES, DESDE LAS 21.30 H.; VIERNES Y SÁBADOS, DESDE LAS 19.30 H. | **CUÁNTO:** 18,50 € CON UNA CONSUMICIÓN | **MÁS INFORMACIÓN** WWW.TABLAOLAQUIMERA.COM

Además de las sesiones diarias de canto y baile que tienen lugar en el *Cafetín la Quimera*, este lugar, el alma flamenca del barrio de Ventas, organiza su feria personal. Con el fin de recrear el ambiente típico de las casetas de Sevilla, el día 30 de abril a partir de las 13 h. (acceso libre), los asistentes podrán disfrutar de música en directo, zapateados al ritmo de sevillanas, participar en clases de danza, y, ¡cómo no!, acompañar cada actividad con tragos de sangría, rebujito, cerveza (2,5 €) o combinados (6 €). Como colofón del evento y coincidiendo con el día grande ■■■▶

► de este festejo andaluz, el domingo 7 de mayo se celebrará un concurso de baile en pareja para demostrar todo lo aprendido durante estos días.

EL PESO DE LA LEYENDA

EL CORRAL DE LA MORERÍA (MORERÍA, 17) | **CUÁNDO:** TODOS LOS DÍAS, DESDE LAS 18.30 H. | **CUÁNTO:** 41 € CON UNA CONSUMICIÓN | **MÁS INFORMACIÓN** WWW.CORRALDELAMORERIA.COM

Denominado por el Festival Internacional de Cante de las Minas de La Unión como «el mejor tablao flamenco del mundo», este céntrico corral se levanta en la zona de La Latina. Con más de 60 años de historia, por su escenario han pasado figuras de la talla de Antonio Canales, Diego el Cigala, José Mercé, La Chunga o Lola Greco; y sentados en sus mesas han disfrutado desde Hassan II hasta Charlton Heston, Sofia Loren, James Cameron o Harrison Ford. Bajo la dirección artística de Blanca del Rey, Medalla de Oro al Mérito de las Bellas Artes 2016, *El Corral de la Morería* acoge, hasta el último día de abril, la octava edición de su Festival Flamenco, evento anual en el que participan más de 80 estrellas de esta disciplina. Éste se cerrará con la actuación del cuadro integrado por Juan Andrés e Inmaculada Aranda, al baile; Amparo Heredia, Laura Abadía y Pedro Jiménez, al cante; Juan Jiménez, Basilio García y David Jiménez, a la guitarra y David Moreira al violín (domingo 30, a las 20.30 h. y a las 22.20 h.). Para complementar la experiencia, es posible acompañar el espectáculo con una



«VILLA ROSA». EN ESTA SALA, ALMODÓVAR GRABÓ «TACONES LEJANOS» CON MIGUEL BOSÉ.

cena a la carta o un menú degustación (a cargo del nuevo jefe de cocina, David García) y con la oferta de vinos de Jerez más completa de Madrid.

LA SOMBRA DE ALMODÓVAR

VILLA ROSA (PLAZA DE SANTA ANA, 15) | **CUÁNDO:** TODOS LOS DÍAS, DESDE LAS 19.30 H. | **CUÁNTO:** 35 € CON UNA CONSUMICIÓN | **MÁS INFORMACIÓN** WWW.TABLAOFLAMENCOVILLAROSA.COM

Abierto en 1911, sus intermitentes y variadas actividades han convertido este lugar en mito de encuentros flamencos y guateques capitalinos. Posicionado como el tablao más antiguo de Madrid, resulta imposible que la fachada exterior, cargada de cuadros y relieves de cerámica que representan rincones andaluces, pase desapercibida. Su historia es, cuando menos, curiosa. Fue el cantaor jerezano Don Antonio Chacón quien, junto con el guitarrista Ramón Montoya, protagonizó la época de mayor esplendor de este espacio (un viejo molino de chocolate en los años 20). Su actividad cesó en los 80, cuando se transformó en sala de fiestas. Y hasta llegó a ser una de las localizaciones de *Tacones lejanos* (1991), dirigida por Pedro Almodóvar. En 2009, recuperó su esencia jonda. Además de actuaciones, se imparten clases de guitarra española (de lunes a viernes) y de sevillanas, flamenco y castañuelas.

JOVEN Y CON MUCHO FUTURO

LAS TABLAS (PLAZA DE ESPAÑA, 9) | **CUÁNDO:** TODOS LOS DÍAS, DESDE LAS 19.30 H. | **CUÁNTO:** 29 € CON UNA CONSUMICIÓN | **MÁS INFORMACIÓN** WWW.LASTABLASMADRID.COM

Con una década a sus espaldas, este rincón ubicado en los alrededores de la Plaza de España y fundado por las bailaoras Antonia Moya y Marisol Navarro, posee un acceso que bien podría confundirse con el de un sitio de marcha. Sin embargo, se trata de uno de los tablaos más modernos de la capital. Su programación cuenta con dos sesiones diarias (20 y 22 h.) y varía por semanas. Los bailaores Adrián Santana, Lucía de Miguel y Belén de la Quintana pondrán el broche de oro a la propuesta de abril de esta sala, que también apuesta por las nuevas promesas del flamenco.

VIVERO DE ARTISTAS

CARDAMOMO (ECHEGARAY, 15) | **CUÁNDO:** TODOS LOS DÍAS, DESDE LAS 18 H. | **CUÁNTO:** 32 € CON UNA CONSUMICIÓN | **MÁS INFORMACIÓN** WWW.CARDAMOMO.COM

Cuatro pases diarios, un cuadro que se renueva cada mes, un espacio coqueto... y ¡el buen arte jondo! Desde su fundación en 1994, el modesto escenario de *Cardamomo* se convirtió en la sala de ensayo de jóvenes promesas que, años más tarde, regresaron a sus orígenes convertidos ya en artistas de talla internacional. La programación de abril culminará con las últimas actuaciones de la bailaora Paloma Fantova (que finaliza su gira en España) y, durante todo el mes de mayo, se ofrece la oportunidad de disfrutar de las actuaciones de Gema Moneo y Olga Aznar, quienes compartirán su talento sobre las tablas de este lugar, reconocido en 2014 como Patrimonio Cultural de la ciudad por el Ayuntamiento de Madrid.



«LA QUIMERA». EL DOMINGO 30 DE ABRIL, ESTE TABLAO ORGANIZA SU PROPIA FERIA.

PIES DE MODA

LISOS, ESTAMPADOS, CON MOTIVOS NAVIDEÑOS... UN LOCAL ÚNICO DONDE ENCONTRAR «TODOS LOS CALCETINES DEL MUNDO»

SOCKS MARKET | GRAVINA, 12 | CHUECA | ☎ 606 182 306 | WWW.SOCKSMARKET.ES.

Visto el éxito de otras tiendas parecidas ubicadas en ciudades europeas como París o Londres, Ángel y Miguel decidieron crear Socks Market, el primer establecimiento en España dedicado única y exclusivamente a la venta de calcetines: ni medias, ni ropa interior, ni *panties*... Solo calcetines. Para ello, estos dos jóvenes emprendedores han elegido un pequeño local, una antigua boutique dedicada a las baratijas, ubicada a un paso de la plaza de Chueca, y lo han convertido en un colorido espacio, escaparate incluido, repleto de todo tipo de originales modelos de esta prenda *cubre-pies*. En su muestrario, hasta 51 marcas diferentes de calcetines (cada una con su pecu-



CALCETINES DES-PAREJADOS NAVIDEÑOS: 10 EUROS.

liaridad, su historia y su estilo) procedentes de todo el mundo: españolas (Mr. López, Miss Calcetín, Mr. Fleming, Monkey Socks, Lemonuts, Thunders Love, Socketines, RSXLTD, Taidai, Sockaolic, Snapease, me-Lord, Pacific and Co.), británicas

CON ANIMALES, DE JIMMY LION: 10 EUROS.

(United O d d - socks),

turcas (Ballonet), suecas (Happy Socks) o algunas que llegan desde el otro lado del Atlántico, como las estadounidenses Sock it to me o Jimmy Lion, esta última fundada por dos jóvenes españoles residentes en Nueva York. Entre los motivos hay de todo y para todos los gustos: con dibujos navideños (muy apropiados para esta época del año), desparejados, de superhéroes, de animales, con formas geométricas, altos, tobilleros, de colores lisos... Ningún patrón falla. Porque uno de los objetivos de esta curiosa apuesta es, además de aglutinar las mejores firmas en un único espacio, garantizar la variedad sin menosprecio de la calidad. Los precios, en sin-tonía: entre 7 y 20 € el par.

ENTRE LANAS ANDA EL JUEGO



BLACK OVEJA | SAGASTA, 7 | BILBAO | ☎ 91 445 32 66 | WWW.BLACKOVEJA.COM.

Especializada en la venta de fibras sin procedencia animal, esta céntrica tienda trabaja principalmente con linos, algodones o bambú y tejidos tecnológicos. Además, apuesta por un formato de venta al público en «conos» (desde 12 €), una alternativa más estética y práctica a los clásicos ovillos y madejas. También es posible adquirir *kits* de costura, manuales de punto o ganchillo y telares de madera (7-37 €). Para completar la oferta, todo tipo de pintorescos accesorios, como botones con siluetas de animales (3 €) o una bonita bolsa portaguas con forma de mapamundi (15 €). Para los no iniciados, ofrece un taller de costura para todos los niveles.



EL PUNTO MADRID | MELÉNDEZ VALDÉS, 68 | ARGÜELLES/MONCLOA | ☎ 915 50 07 02 | WWW.ELPUNTOMADRID.COM.

Abierto en el año 2008, este establecimiento es ideal para conseguir todo tipo de lanas (desde 1,69 €, el ovillo), algodones nacionales e internacionales (desde 4,25 €, el ovillo) y un montón de utensilios necesarios para tejer con soltura. Además, diversos accesorios para el hogar (realizados a mano) y algunas prendas que se fabrican sólo por encargo con materiales ecológicos y sostenibles, como chales de fibras naturales (120 €) o cárdigans de lana de alpaca (110 €). Desde su apertura, esta tienda ha apostado por el lema *Hazlo tú mismo*, por eso continúa ofreciendo actividades de punto y crochet para principantes.

TEXTOS: LAURA PÉREZ



SWEET SIXTEEN CRAFT STORE | PADRE DAMIÁN, 31 | CUZCO | ☎ 91 142 79 26 | WWW.SWEETSIXTEENCRAFTSTORE.COM.

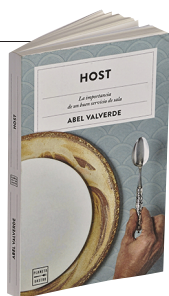
Boquillas para bolsos, kits para confeccionar muñecos de fieltro (desde 7,50 €) o gorritos de crochet (9,60 €), más de una docena de lanas (desde 3 €), telas estampadas (algodón, franela, micropana...), un buen número de utensilios y materiales para *patchwork* (ese arte de combinar distintas telas en una única pieza)... Todo esto, y alguna cosita más, llena los estantes de esta colorida tienda situada en el distrito de Chamartín. Para los menos habilidosos, productos de la casa ya terminados, como patucos (20 €) o fundas guardaguas (19 €), y diversas clases de iniciación al punto o de bisutería, con desayuno incluido.



COMER

LECTURAS A PUNTO DE NIEVE

RECETARIOS CLÁSICOS O DE CHEFS MEDIÁTICOS, MANUALES SOBRE VINOS Y ARMONÍAS, ENSAYOS... ÉSTA ES NUESTRA SELECCIÓN «LITERARIA» PARA UNAS FIESTAS MUY GASTRONÓMICAS



UN SERVICIO DE PRIMERA

HOST (ABEL VALVERDE. ED. PLANETA GASTRO. 19,95 €). Acudir a un restaurante puede ser una experiencia celestial o infernal y no sólo por lo que se pone en el plato. El goce gastronómico va más allá del trío ojos-nariz-boca y está íntimamente ligado al servicio en el comedor. Y quién mejor que Abel Valverde, jefe de sala y director desde hace 15 años de *Santceloni* (Madrid) y uno de los mejores *maitres* del país, para desglosar capítulo a capítulo cómo conseguir un pase perfecto, cómo dirigir al personal y cómo hacer que el comensal tenga una vivencia «feliz».

POTENCIAR LOS SENTIDOS

EL LIBRO DE LAS ESPECIAS (JOHN O'CONNELL. ED. DEBATE. 23,90 €). Olores, sabores, recuerdos... Mucho más que condimentos, con su poder evocador, la pimienta de Jamaica, la cúrcuma... nos trasladan a exóticos lugares, a tiempos pasados. O a los 10 años, edad a la que John O'Connell, crítico culinario en *The Times* y *The Guardian*, comió su primer plato especiado (pollo tandoori). Del achiote al zumaque, el autor británico muestra todo un escaparate de especias y detalla la historia y los usos alimenticios y medicinales de cada una de ellas.



DEL HABA A LA TABLETA

CACAO (PIERRE MARCOLINI Y CHAE RIN VINCENT. ED. LIBROOKS. 48 €). Manual ideal para los golosos, en general, y para los fanáticos del chocolate, en particular, coescrito por uno de los grandes chefs pasteleros del mundo y creador de su propia firma de alta chocolatería, el belga Pierre Marcolini. Desde falsos *macarons* hasta *mousses* pasando por propuestas saladas (lomo de bacalao empanado con cacao o habas ahumadas con heno), 170 recetas detalladas –acompañadas de espectaculares fotografías– para reproducir en casa. Y, además, las claves para convertirse en todo un maestro del cacao.



EL CAMINO HASTA LA CUMBRE



LA COCINA DE LA LIBERTAD. (RAFAEL ANSÓN. ED. LA ESFERA DE LOS LIBROS. 34,90 €). La gastronomía española ha vivido su propio *Big Bang*. Si hace décadas, los franceses regalaron al mundo la *Nouvelle Cuisine*, en los últimos tiempos la cocina española ha tenido un papel preeminente. De la culinaria tradicional a la vanguardia, de los gastrobares a las tabernas, de la crónicas a los congresos... la creatividad en los fogones, la comunicación y la socialización han tenido mucho que ver en ese recorrido hacia la cumbre. Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía, radiografía –con la ayuda de algunos de sus protagonistas, como Martín Berasategui o Joan Roca– ese proceso.

ENTRE DOS TIERRAS

ESTAMBUL (POMME LARMOYER. ED. LUNWERG. 24,50€). Tras Líbano y Tokio, la escritora y viajera Pomme Larmoyer se embarca en una nueva aventura, esta vez en la ciudad más grande de Turquía, la bella Estambul, el lazo que une Asia y Europa, lugar rico por su cruce de culturas, tradiciones y también sabores. La cocina es el hilo conductor de una ruta por sus lugares más famosos (el Gran Bazar, el Café Ethem Tezçakar...) y por su gastronomía. Recetas de culto, clásicas y actualizadas, como *mıçver* (buñuelos de calabacín), *cacik* (yogur con pepino), *midye tava* (buñuelos de mejillones), *dürüm*, *börek*, delicias turcas... Y todo un capítulo dedicado a la comida callejera.

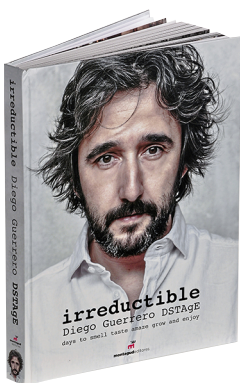


TEXTOS: LAURA PÉREZ. FOTOGRAFÍAS: J.M. PRESAS



UNIVERSO «DSTAGE»

IRREDUCTIBLE (DIEGO GUERRERO. ED. MONTAGUD. 54,50 €). «**V**eo más con los ojos cerrados que con los ojos abiertos», dice el chef vitoriano. Pero seguro que ni así habría sido capaz de vislumbrar el éxito que en sólo dos años alcanzaría *DSTAGE*, el restaurante que abrió en Madrid en 2014. Esta obra bilingüe (español e inglés) repasa su camino –20 años de trayectoria– hasta crear *DSTAGE* y dibuja con testimonios de personajes como Andoni Luis Aduriz, Albert Adrià, Joan Roca... quién es Guerrero y cómo es su cocina. Y qué mejor forma de descubrir a ambos que con los 52 #platoststage, que completan este libro-biografía.



DESDE NAPA HASTA LA RIOJA

TRAS LAS VIÑAS (JOSEP ROCA E IMMA PUIG. ED. DEBATE. 29,90 €). «**S**e beben, se huelen, se escuchan y se pueden sentir. Los vinos se parecen a quien los elabora», Josep Roca dixit. Y ése fue el origen de este ensayo en el que el gran sumiller (*El Celler de Can Roca*) y la psicóloga Imma Puig (colabora en la gestión emocional del equipo del restaurante gerundense) retratan a una docena de los mejores bodegueros del mundo y sus bodegas. Desde Napa (California) hasta Georgia pasando por Argentina y La Rioja.



«MADE IN SPAIN» Y OLÉ



LA TORTILLA DE PATATAS (DAVID DE JORGE Y JAVIRROYO ED. DEBATE. 17,90 €). **C**on bacalao, con ajo y pimiento verde, con ropa vieja, con salsa... pero siempre de patatas. El cocinero David de Jorge, el *Robin Food* de la televisión, entre otras cosas, se alía con el dibujante Javier Royo (Javirroyo) para gestar un divertido tratado en forma de cómic que homenajea esta típica receta española. Convertida en una especie de heroína, la veremos *representada* de varias formas y (muy bien) acompañada por reconocidos chefs como Koldo Roderio o Ferran Adrià, caricaturizados. Nueve propuestas de este icono de los fogones populares y otras tantas dedicadas a las guarniciones que mejor le van (desde la mayonesa hasta la ensalada de escarola y ajos o la de lechuga y cebolleta).

DE LA TELE AL PAPEL

SABORES DE SIEMPRE (KARLOS ARGUINANO. ED. PLANETA. 22,90 €). **A**brir este libro es entrar directamente en la cocina televisiva del mediático cocinero vasco. Escrito de tú a tú, el chef describe paso a paso los platos que cada día elabora ante las cámaras. Casi una receta (tradicional) para cada día del año (324 propuestas), acompañada de un breve análisis del producto estrella que protagoniza cada creación.



PROFESOR EN CASA

ALTA COCINA EN TU MESA. (LE CORDON BLEU. ED. ESPASA. 24,90 €). **F**undada en París (1895), por las aulas de esta gran escuela (hoy con representación en más de 40 países, España entre ellos) han pasado muchos de los cocineros que han titulado en el firmamento culinario. Ahora, la enseñanza llega al ámbito doméstico de la mano de esta completa obra con más de 45 platos –desarrollados por los equipos de Madrid, París y Londres– con un detallado paso a paso, fotos de cada fase de elaboración, técnicas para cocinar alimentos y un glosario de términos. Un curso básico de alta *cuisine*.



EL MATRIMONIO PERFECTO



¿QUÉ VINO CON ESTE PATO? (FERRAN CENTELLES. ED. PLANETA GASTRO. 19,95 €). **F**erran Centelles, uno de los grandes sumilleres españoles, experto en la relación vino-restauración y con 13 años de experiencia en *El Bulli*, propone un ejercicio de aproximación a la esencia de las armonías enogastrómicas, disciplina en la que hay «mucho mito y pseudociencia que debemos desaprender y poner en cuestión», escribe. Por ejemplo, que no existen los llamados enemigos del vino, que no siempre hay que seguir las normas...

MADRID EN LA BOCA

GUÍA METRÓPOLI COMER Y BEBER EN MADRID 2017 (ED. UNIDAD EDITORIAL. 11,90 €). **L**a *biblia* gastronómica de los mejores restaurantes, bares de tapas, enotecas, coctelerías... de la Comunidad de Madrid y alrededores vuelve a acudir a su cita anual y ya van 10 ocasiones seguidas. La X edición de este anuario crítico e informativo recoge a lo largo de sus 268 páginas más de 1.500 direcciones –casi 300 de ellas nuevas–, secciones inéditas y textos revisados. Además, tops temáticos y recomendaciones (las mejores croquetas, los mejores asados...).

