

QUÈ FEM

Cada divendres gratis amb La Vanguardia Del 24/5 al 31/5 del 2013

CINE
Nova dosi d'acció a
'Fast & Furious 6' P08

TEATRE
'Creeps', càsting en
un plató de tele P10

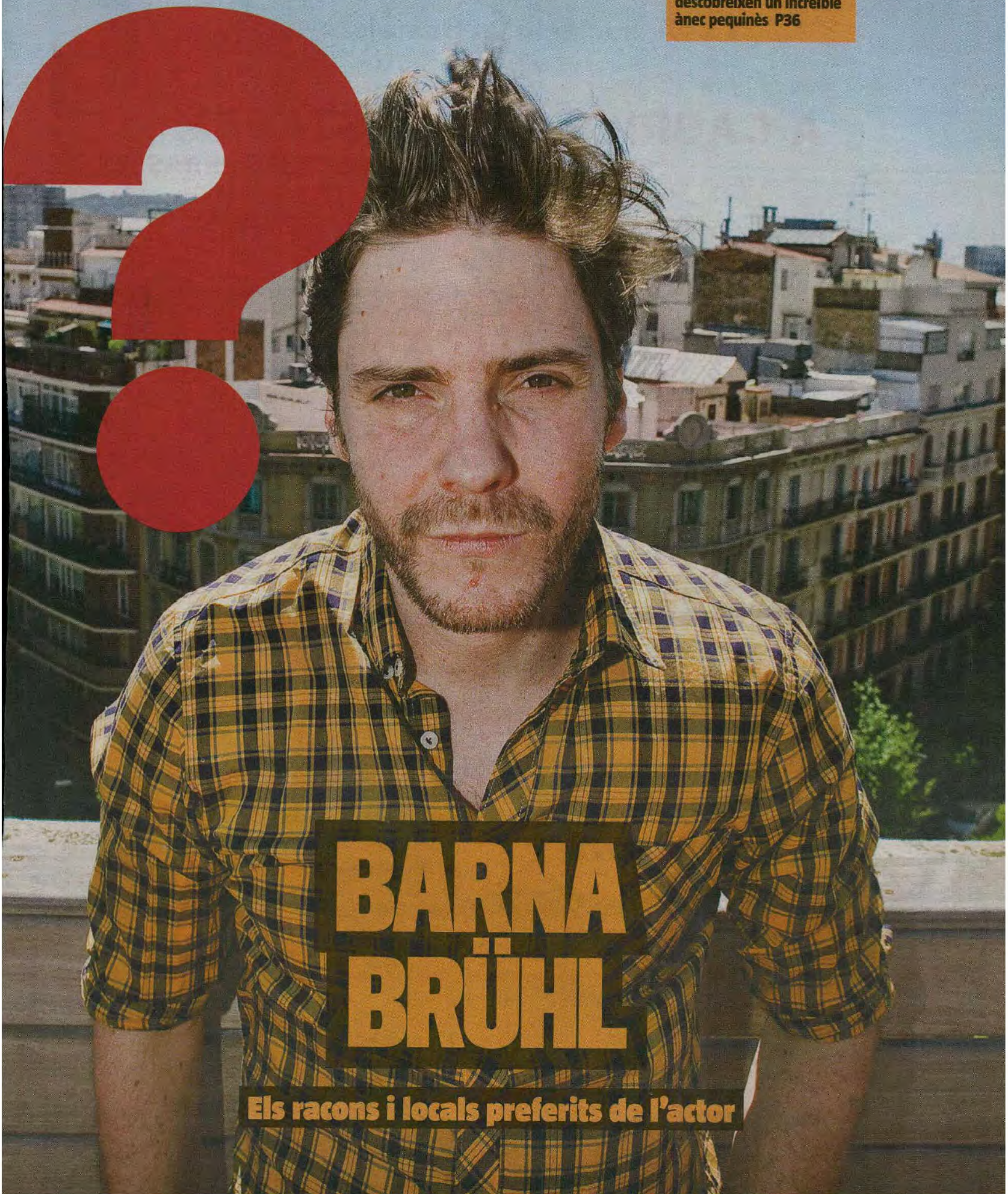
MÚSICA
Macaco tanca el Festival
Mil·lenni P14

CULTURA
Vida i obra de Charles
Darwin, al Marítim P16

RESTAURANTS
Possiblement el millor
restaurant xinès de
Barcelona és el Shangai.
La seva elegància, servei
professional i alta cuina
trenquen tòpics i ens
descobreixen un increïble
ànec pequinès P36

NENS
Videoart per als menús
al Loop Festival P26

NOCTÀMBULS
El C3Bar, terrassa i
festa entre museus P



BARNA BRÜHL

Els racons i locals preferits de l'actor

Un dia amb
**DANIEL
BRUHI**



Enamorat de Barcelona, l'actor catalanoalemany ens descobreix els seus racons preferits de la Ciutat Comtal.

TEXT: ORIOL RODRÍGUEZ FOTOS: JD VALERA

Tot i afirmar amb insistència que mai no va tenir la intenció d'asseure's davant d'una màquina d'escriure, mesos enrere, l'actor Daniel Brühl deixava momentàniament el rodatge per endinsar-se en la seva primera aventura editorial. De mare catalana i pare alemany, amb un peu a Berlín i l'altre entre les avingudes traçades pel Pla Cerdà, en el seu debut literari, *Un dia a Barcelona* (Ediciones Urano, 2013), el protagonista, entre moltes altres pel·lícules, de *Salvador*, revela als lectors els seus amagatalls favorits de la capital catalana. Una obra que pren el fil narratiu d'una passejada que s'allarga durant 24 hores, trajecte que s'inicia al Tibidabo per acabar a la Barceloneta, tot passant per barris com Gràcia, un veïnat amb personalitat pròpia que es dibuixa entre carrerons i acollidores places, on acostuma a refugiar-se les temporades que s'instal·la a la ciutat. Una entretinguda guia novel·lada, però també un emotiu viatge als seus records d'infantesa, uns anys en què l'arribada de l'estiu significava abandonar Alemanya per retrobar-se amb la seva meitat mediterrània. Consolidat ja com un dels joves intèrprets europeus de més projecció dins l'univers del cel·luloide, Daniel Brühl ens acostava una mica més a la seva Barcelona.

Un dia a Barcelona és el teu particular recorregut per la ciutat en un passeig que dura 24 hores. Ets com el Jack Bauer dels guiris!

(Riu.) Va ser molt estrany, tot plegat. Mai no havia volgut publicar res, però dos anys enrere dues editorials em van preguntar si em faria gràcia escriure alguna cosa sobre Barcelona. Vista la insistència, finalment em vaig decidir per Ullstein Buchverlage, una editorial alemanya força important. I, sincerament, també vaig dir que sí per sentir-me important i presumir davant els meus amics que ara també era escriptor. (Riu.) Però, si sóc sincer, he d'admetre que al principi no vaig aconseguir escriure res.

Vas patir la síndrome de la pàgina en blanc.

Totalment. Em vaig quedar bloquejat. A més, vaig començar a investigar, i em vaig adonar que ja hi havia un munt de llibres fantàstics sobre Barcelona. Tants, que em va semblar que jo no podia aportar res de nou ni millor. Què podia oferir jo sense que semblés pretensions? I, encara que tenia molt clar que volia escriure una cosa molt lleugera, entretinguda, fins i tot simple, tampoc no volia que la gent se'n fotés de mi i m'acusés de tenir deliris d'alta literatura. Va ser enmig d'aquesta apagada creativa que vaig tornar a Barce-

lona i em vaig preguntar què era el que més m'agradava fer quan era a la ciutat. **Passejar.**

Això mateix. I aquest va ser el concepte sobre el qual vaig començar a treballar: el llibre havia de ser un llarg passeig d'un dia per la ciutat, recorrent-la de dalt a baix, descobrint racons que potser els guiris no coneixien i parlant també de personatges singulars amb qui he anat topant durant tots aquests anys. **I parlar també de la teva família.**

Sí. Ha sortit més personal del que originalment tenia previst. Javier Cáceres, un periodista amic, em va ajudar a destriar d'entre tot el material que anava escrivint i escrivint. M'aconseyllava sobre quines coses creia que havia de descartar i en quines altres havia d'aprofundir. Finalment va resultar que els passatges del llibre que més el captivaven eren aquells on feia referència a temes personals o familiars.

És que *Un dia a Barcelona* és un llibre multigènere: una guia, un relat autobiogràfic... I també té quelcom de novel·la, perquè moltes de les situacions que expliques no saps si acabar-te-les de creure.

(Riu.) Així és, però no et diré què és veritat i què és mentida.

Reconeixes, doncs, que hi ha situacions

que són fruit de la teva imaginació?

He d'admetre que sempre he estat una mica contista, una persona amb certa facilitat per deixar anar la imaginació. Gairebé tot el que explico és verídic, però, com la meua realitat, el meu dia a dia no és tan interessant, i perquè el relat acabés de captivar el lector vaig haver d'afegir-hi una mica de sal i pebre. Amb tot, allò que no és veritat tampoc no és mentida del tot.

Comi?

Per exemple, algunes situacions no m'havien passat quan vaig escriure el llibre, però sí en el passat. En alguns moments, a partir de records, vaig muntar una mena de puzzle de les meves experiències a Barcelona. O a l'últim capítol, on vaig a la platja i relato que m'ho roben tot. No m'ha passat mai a mi, això, però com que sí que els ha passat a tots els meus amics alemanys i sempre me'n foto d'ells, em va semblar graciós acabar amb aquest capítol.

Perquè, originalment, vas escriure *Un dia a Barcelona* pensant només en els lectors alemanys, oi?

Em fa molta il·lusió i em sento molt orgullós que també s'hagi publicat aquí, a Catalunya. Però sí, sent un encàrrec d'una editorial alemanya, originalment el destinatari era el lector d'allà. És curiós, perquè de tot el que explico, per exemple, els alemanys han flipat amb temes com els calçots, una cosa de la qual no havien sentit a parlar mai. I sent mig alemany mig català, també els interessava molt saber el meu parer sobre les corrides de toros.

No acostumem a parar prou atenció al que tenim i ens rodeja. Des d'aquesta perspectiva, el llibre també pot resultar interessant per al lector català, que

llegint-lo potser descobrirà racons de la ciutat que fins ara li havien passat per alt. A més de tota la part més personal i biogràfica, com comentàvem abans, que també relates.

Tant de bo sigui així. A més, estic molt agraït a tots els meus amics i familiars d'aquí, que no em van posar cap pega a res. Ben al contrari, recordo l'entusiasme amb què els meus tiets van reaccionar quan, el Nadal passat, els vaig explicar que dedicaria un capítol a explicar la primera vegada que em van dur al Camp Nou.

El teu bateig com a culer!

Sent un nen, si et porten al Camp Nou, com va fer el meu oncle amb mi, un estadi enorme que et sobrepassa, no pots resistir-te al virus del Barça.

Expliques al llibre que, encara que vas néixer aquí i posteriorment venies tots els estius a Barcelona, no va ser fins al rodatge de *Salvador* que vas començar a sentir la ciutat com a teva.

És cert. Recordo haver fet InterRails amb els meus amics, venir a petar a Barcelona un parell de dies i sentir aquell orgull de ser d'aquí, però al mateix temps tenir la percepció que no era la meua ciutat perquè no hi tenia amics, ni tampoc la coneixia prou bé per poder-la ensenyar com calia. Ells volien que els portés a clubs, que els presentés amics i, sobretot, amigues, però no podia fer-ho, perquè, més enllà de la meua família, no tenia cap altra mena d'enllaç amb Barcelona. Però, efectivament, tot va canviar amb el rodatge de la pel·lícula *Salvador*. En aquella època estava contentíssim, perquè vaig tenir el meu propi pis a Barcelona, i per fi vaig començar a conèixer actors catalans, a fer amics.

Una pel·lícula que també et va permetre



TOT VA CANVIAR AMB EL RODATGE DE LA PEL·LÍCULA 'SALVADOR'. EN AQUELLA ÈPOCA VAIG TENIR EL MEU PROPI PIS A BARCELONA, I PER FI VAIG COMENÇAR A CONÈIXER ACTORS CATALANS, A FER AMICS

descobrir part de la història de la ciutat i el país.

Exacte. Però sobretot viure en primera persona la ciutat: fets aparentment senzills, però que a mi em feien molt feliç, com que em convidessin a una festa de Sant Joan. Va ser durant aquells anys, el 2005 i el 2006, que vaig descobrir Barcelona de veritat. Tant és així que aleshores vaig prendre la decisió que, si més no durant una part de l'any, viuria aquí, al barri de Gràcia.

Lògicament, sent artista, només podies anar a petar a Gràcia!

Sí, amb tots els bohemis. (Riu.) Però el cert és que és el barri que més m'ha marcat, ja des de petit. El trobo sumament acollidor, amb tots aquells carrerons i petites places que mantenen un cert esperit de poble. A més, em permet refugiar-me dels alemanys, que tendeixen a anar cap al mar. I és que, quan me'ls trobo a Barcelona, m'aturen pel carrer i... Que no se m'entengui malament, estic realment agraït que la gent senti aquesta estima cap a mi, però ja visc bona part de l'any allà. (Riu.)

Aquí pots caminar pel carrer amb més tranquil·litat, més anònimament?

Puntualitzem. Els actors som vanitosos, i és mentida si diem que ens agrada que no ens reconeixin. I és justament en la mesura que em passa aquí, que em reconeixen però sense exagerar, que em sento molt feliç. Vaja, que a Barcelona el meu ego està prou ben alimentat. (Riu.) A més, els catalans tenen una manera de dir-te coses agradables molt més simpàtica que els alemanys.

Se sol dir que a Barcelona no s'empenya gaire la gent coneguda i famosa?

I és cert. La gent passa, et mira, et saluda: "Bon dia!", i marxa. Ja està. I quina classe que té la gent gran, aquí! Se t'apropen i et diuen: "Molt bé, noi. M'has encantat en aquesta pel·lícula", i se'n van. Està molt bé, perquè sense envair-te et donen afecte. I torno a reconèixer que això als actors ens encanta, que ens facin cas.

Amb tot, també comentes al llibre que fins i tot després del rodatge de *Salvador* vas passar per una època de desafecció amb la ciutat.

Sí. Tenia la sensació que no acabava de connectar del tot amb la ciutat. Però això també passa amb les relacions humanes, amb la parella o els amics, que hi ha èpoques en què t'hi avens més i d'altres que menys, que te'n canses una mica. Quan vaig deixar Colònia, la meua ciutat a Alemanya, per anar a viure a Berlín, aquesta em va semblar espectacular, fantàstica, la millor ciutat del món, amb una oferta de vida nocturna brutal. Comparant-les, hi havia moments en què Barcelona em semblava una ciutat petita on no passaven prou coses. S'hi organitzaven festivals imperdibles, com el Sónar, però tret d'això tenia la sensació que no hi havia prou sales. Em mancava alguna cosa. Sempre em queixava als meus amics que acabàvem anant a petar als mateixos llocs: l'Apolo i el Razzmatazz, i fins i tot els proposava d'obrir el nostre propi local! Però quan ja vaig haver sortit totes les nits que havia de sortir, vaig acabar descobrint totes les altres qualitats que té Barcelona.



“
M'ENCANTA MENJAR
BÉ, I LA CUINA A
BARCELONA ÉS
ESPECTACULAR [...].
TINC LA IMPRESSIÓ QUE
NO EM PUC ACABAR LA
LLISTA DE LOCALS QUE,
COM A AMANT DE LA
CUINA, HE DE VISITAR
”

L'HOMME MÉS DESITJAT

Tot i haver participat en produccions tan destacables com *Good Bye, Lenin!* (2003) —el títol que va suposar la seva irrupció cinematogràfica—, *L'últimàtum de Bourne* (2007) o la cinta de Quentin Tarantino *Maleïts malparits* (2009), aquest 2013 pot significar l'eclosió definitiva a nivell internacional de Daniel Brühl. I és que el seu nom figura entre la llista de protagonistes de *Rush*, encara per arribar a la pantalla gran, un film dirigit per Ron Howard (*Apollo 13*, 1995; *El codi Da Vinci*, 2006; *Frost/Nixon*, 2008) on dona vida a la llegenda de la Fórmula 1 Niki Lauda, i a

Most Wanted Man, realitzada pels prestigiosos fotògraf Anton Corbijn, adaptació del thriller homònim de John Le Carré en què Brühl ha tingut com a companys de repartiment Rachel McAdams, Robin Wright, Philip Seymour Hoffman i Willem Dafoe. "Poder treballar al costat d'actors d'aquesta magnitud és com classificar-te per jugar a la Lliga de Campions. Ha sigut una experiència increïble, i més quan toques amb actors com Philip Seymour Hoffman, un paio sensacional. Fins i tot va venir un dia al Raval i li van encantar les nostres croquetes!"

Què et va enamorar, de la ciutat?

És fantàstica en moltíssims sentits. Per començar trobo que la ciutat té una mida perfecta. Pots anar caminant a tot arreu. Mai no em compraria un cotxe, a Barcelona, perquè pots fer tots els recorreguts a peu sense problema, o sinó, en bici o transport públic. Això fa que puguis quedar amb els teus amics en poc temps. No t'ho has de pensar, com a Berlín o Londres, on les distàncies fan molta mandra. D'altra banda, és una ciutat on tens mar i muntanya. I no ens deixem l'arquitectura.

Ni tampoc la gastronomia, un dels aspectes que més toques al llibre.

M'encanta menjar bé, i la cuina a Barcelona és espectacular. Ha pujat moltíssim de nivell. Recordo que quan era petit no era fàcil trobar un lloc per menjar bé. N'hi havia, evidentment, però molts menys que ara. No sé en quin moment es va produir l'eclosió de la cuina catalana; no sé quin paper hi ha jugat Ferran Adrià, en tot això, però tinc la impressió que no em puc acabar la llista de locals que, com a amant de la cuina, he de visitar.

De fet, a Berlín tens el teu propi local de tapes, El Raval.

Sí, perquè el barri del Raval té certes similituds amb el meu barri a Berlín, Kreuzberg. Amb el meu soci vam estar buscant noms per al restaurant. Jo volia que fes referència a Barcelona, però després que no se m'acudís res, va ser ell qui va proposar anomenar-lo El Raval. I està molt ben trobat, perquè, a més de les similituds entre tots dos barris, és un nom que els alemanys poden pronunciar sense problemes. (Riu.)

Tens pensat obrir cap restaurant a Barcelona?

Aquest era el pla, però ara per ara està una mica aturat. La meua professió, els rodatges, m'ocupen moltíssim temps, i el meu soci ja s'encarrega de la gestió del restaurant de Berlín. Hauriem de buscar algú d'aquí de confiança per portar el local, i bé... A més, tal com estan les coses avui dia, és una mica d'embolic, tot plegat. El de Berlín funciona molt bé, però vam obrir pensant que seria una experiència molt divertida, i encara que ho estem gaudint, dur un restaurant és una feina de por. Realment, no sé si en el futur ho faré o no, però trobo que obrir un Kreuzberg a Barcelona podria ser interessant.

Allò d'obrir un club ja ho has descartat, doncs?

Continuo pensant que un petit club podria funcionar. Amb tot, un local per oferir tastos de la cuina alemanya a Barcelona també tindria sortida. La gastronomia del sud d'Alemanya, per exemple, és similar a la cuina catalana. O fins i tot coses més simples, com una bona salsitxa de veritat i qualitat, amb patates fregides i una cervesa alemanya, estic convençut que a la gent li encantaria. Això sí, res massa folklòric o artificial.

Segurament un dels problemes de Barcelona és aquest, que hi ha locals artificials, sense ànima.

Sí, aquest va ser un punt que, quan vam obrir El Raval, vam tenir molt clar: havia de ser autèntic. Tots els treballadors, tant a la cuina com a la barra,

són d'aquí. Vaja, que saben perfectament què t'estan servint. A més, tota la decoració la vam comprar aquí, a Barcelona. Fins i tot les rajoles, que les vam aconseguir en una botiga que en recupera de vells pisos de l'Eixample que es remodelen. Taules de marbre, sifons, cartells originals de la Barcelona dels 60... Ha quedat tot molt cool, però al mateix temps autèntic. A Barcelona, en certs llocs, a vegades he notat que, en favor de la modernitat, es rebutja el propi passat.

Parlant de passat, ara que s'apropa el bon temps, què recordes de viure a Alemanya i tornar tots els estius a Barcelona?

Quan era petit, creuar la frontera era com entrar en un país gris i lleig. La meua mare, catalana, em deia que arribaria un dia en què allò m'agradaria. Al principi no l'entenia, però just als 15 o 16 anys vaig trobar l'atractiu a aquesta imperfecció. De sobte, m'atreia el soroll i les cantonades brutes de Barcelona. Espero que no acabi per desaparèixer del tot l'esperit d'aquesta ciutat preolímpica. Continues experimentant algun tipus de contrast, avui en dia?

Sí. Hi ha moltes diferències, i avantatges i desavantatges. La diferència que noto especialment és la molta vida social que hi ha aquí, una cosa que m'agrada molt. Fins i tot amb la crisi, cosa que no deixa de sorprendre. Si els alemanys patissin la crisi econòmica que pateix Espanya, la gent, sobretot els joves, mostrarien molt més la seva ràbia. Mentre que en altres països no podrien suportar aquesta situació, la gent aquí, malgrat les circumstàncies, vol seguir vivint. També m'agrada el conuiu entre gent gran i gent jove que, potser exceptuant el Born, es dona en tots els barris de Barcelona. A Berlín visc al típic barri hipster: tots tenim entre 30 i 40 anys i ens dediquem a professions liberals, això que els francesos denominen barris *bobo*, bohemi burgès. Un apel·latiu que quan el sento no m'agrada gens, però que, al veure'm al mirall, no puc fer res més que acceptar que és veritat. (Riu.)

Per cert, com t'organitzes per viure entre dues ciutats com Barcelona i Berlín?

La meua xicota és psicòloga i té una feina estable en una clínica a Berlín. Si no, jo ho tindria clar: viuria aquí, a Barcelona, tot l'hivern i fins i tot la primavera, i a l'estiu, quan això s'omple de gent i fa massa calor, me n'aniria a Berlín.



LA GUIA BRÜHL

Recorregut pels locals, restaurants, sales i botigues que acostuma a sovintejar Daniel Brühl quan és a Barcelona.

Cocteleria Boadas

Carrer Tallers, 1.
☎ 93 318 95 92.
⌚ De dl. a ds., de 12 a 15h i de 18 a 2h.

Al cor de la ciutat s'amaga una de les cocteleries amb més història de Barcelona. Un local perfecte per transportar-se unes quantes dècades enrere tot assaborint un manhattan, un cosmopolitan o un bloody mary.

Bobby Gin

Carrer Francisco Giner, 47.
☎ 93 368 18 92.
⌚ Obert cada dia a partir de les 19h.
Web: www.bobbygin.com.
El gintònic ha esdevingut el combinat per excel·lència, però al Bobby Gin ja fa temps que serveixen no només els millors dels barri de Gràcia, sinó segurament de tot Barcelona.

Kentucky

Carrer Arc del Teatre, 11.
☎ 93 318 28 78.
⌚ De dt. a ds., de 20 a 2.30h.
Un dels locals més carismàtics del Raval. Tan sols has d'esperar que obrin la persiana i que la nit t'ofereixi tota mena de sorpreses.

Manchester

Carrer de Milans, 5.
☎ 627 73 30 81.
⌚ De dl. a dg., de 19 a 2h.
www.manchesterbar.com.
La millor opció si el que es desitja és fer un glop tot gaudint dels sons més suggeridors facturats a les Illes Britàniques des de finals dels 70: postpunk, new wave, madchester, brit pop...

Mirablau

Plaça Doctor Andreu, s/n.
☎ 93 434 00 35.
⌚ Dj. i dg., d'11 a 4.30h; dv. i ds., d'11 a 5h.
Web: www.mirablaubcn.com.
Res més plaent que disfrutar des del vessant marítim del Tibidabo d'alguns dels còctels combinats amb més elegància de Barcelona.

Mudanzas

Carrer de la Vidriera, 15.
☎ 93 319 11 37.
⌚ De dl. a dj. i dg., de 10 a 2.30h; dv. i ds., de 10 a 3h.
Al Born, però defugint aquell paramodernisme de què s'ha impregnat el barri els darrers anys, el Mudanzas és òptim per començar la vetllada tot mantenint una bona conversa amb els amics.

DE TAPES

La Plata

Carrer de la Mercè, 28. ☎ 93 315 10 09. ⌚ De dl. a ds., de 10 a 15h i de 18.30 a 23h.
Són molts els motius per deixar-se cau-

re per La Plata, però una raó destaca per sobre de la resta: els seus seïtons!

La Cova Fumada

Carrer Baluard, 56.
☎ 93 221 40 61.
⌚ De dl. a dc., de 9 a 15.30h; dj. i dv., de 9 a 15.30h i de 18 a 20.30h; ds., de 9 a 13.30h.
Mantenint l'esperit mariner de la Barceloneta, a La Cova Fumada no només és recomanable tastar les seves tapes de peix: calamars, gambes, pop... sinó que és gairebé obligatori provar una de les màximes aportacions del barri al món de la gastronomia: les bombes.

La Pepita

Carrer Còrsega, 343.
☎ 93 238 48 93.
⌚ De dt. a dj., de 9 a 1h; ds., d'11 a 2.30h.
Web: www.lapepitabcn.com.
No, la mestressa no es diu Pepita, sinó que aquest local del barri de Gràcia deu el seu nom a les personals revisions que elaboren del clàssic pepito de vedella. Com originals també són les seves tapes.

Quimet & Quimet

Carrer del Poeta Cabanyes, 25.
☎ 93 442 31 42.
⌚ De dl. a dv., de 12 a 16h i de 19 a 22.30h; ds. i festius, de 12 a 16h.
Si del que es tracta és d'anar de tapes, no hi ha aposta més segura que el Quimet & Quimet. El mos serà molt més bo fruit del seu vermú o cervesa de producció pròpia.

DE DINAR O SOPAR

Botafumeiro

Gran de Gràcia, 81.
☎ 93 218 42 30.
⌚ De dl. a dg., de 12 a 24h.
Web: www.botafumeiro.es.
D'acord, toca gratar-se la butxaca, però l'experiència d'una mariscada en aquest gairebé llegendari restaurant barceloní no té preu.

Casa Leopoldo

Carrer de Sant Rafael, 24.
☎ 93 441 30 14.
⌚ De dt. a dj., de 13.30 a 15.30h i de 20.30 a 23h; dv. i ds., de 13.30 a 16.30h i de 20.30h a 23h; dg., de 13.30 a 16h.
Web: www.casaleopoldo.com.
Éra un dels racons preferits del gran Manolo Vázquez Montalbán, una fonda on l'escriptor es delia amb receptes tradicionals, ja emblemes de la casa, com el capipota o les mandonguilles amb sípia.

La Pubilla

Plaça de la Llibertat, 23.
☎ 93 218 29 94.
⌚ De dl. a ds., de 8.30 a 17h.
Web: www.lapubilla.cat.
Situat al davant del mercat de la Llibertat, d'on obtenen els productes amb què elaboren el seus plats, la cuina de La Pubilla és una tan respectu-

osa com notable revisió de la tradició gastronòmica catalana.

Xemei

Passeig de l'Exposició, 85.
☎ 93 553 51 40.
⌚ De dl. a dg., de 13.30 a 15.30h i de 21 a 24h.
Web: www.xemei.es.
De restaurants italians n'hi ha molts, però que ofereixin veritable cuina transalpina, ben pocs. El Xemei, especialitzat en receptes venecianes, n'és un.

DE FARRA

Moog

Carrer Arc del Teatre, 3.
☎ 93 319 17 89.
⌚ De dl. a dg., de 24 a 5h.
Web: www.masimas.com/moog.
La cabina de la sala Moog, cau de referència de l'escena electrònica local, també és un dels amagatalls preferits de molts dels noms il·lustres de la música de ball al seu pas per Barcelona.

DE CARAMBOLA

Club de Billar Monforte

Plaça del Teatre, 2.
☎ 93 317 24 36.
⌚ De dl. a dj. i ds., d'11 a 22h; dv., d'11 a 1.30h.
Web: cbmonforte.blogspot.com.
A l'edifici de l'antic Teatre Principal, mantenint una certa aroma de ciutat que malauradament està desapareixent, hi ha el Monforte. Fundat el 1943, és un dels clubs de billar més antics de la península.

DE COMPRES

La Central del Raval

Carrer d'Elisabets, 6.
☎ 902 88 49 90.
⌚ De dl. a dv., de 9.30 a 21h; ds., de 10 a 21h.
Web: www.lacentral.com.
Cèntrica sucursal d'una de les llibreries de referència de la ciutat, paradís de la tinta impresa. Si aquí no tenen el llibre que busques, és que molt probablement no s'ha publicat mai.

La Manual Alpargatera

Carrer Avinyó, 7.
☎ 93 301 01 72.
⌚ De dl. a ds., de 9.30 a 13.30h i de 16.30 a 20h.
Web: www.alpargata-barcelona.com.
Taller artesanal i botiga on es poden trobar des de les espadnyes més tradicionals fins aquells models més atrevits que segueixen les darreres tendències en el món de la moda.

Vinçon

Passeig de Gràcia, 96.
☎ 93 215 60 50. ⌚ De dl. a ds., de 10 a 20.30h; ds., de 10.30 a 21h.
Web: www.vincon.com.
Els amants del disseny tenen el seu petit temple en aquest local dedicat a la venda de productes per a la llar.