

GANÓ EN PEKÍN



El bibliófilo

Leer es muy sano

Tienes por delante unos días de vacaciones y una maleta en la que seguro que puedes encontrar hueco para algunos libros. Porque leer es mucho más sano de lo que imaginas. La lectura mantiene el cerebro en forma y es muy recomendable iniciarse desde niños, ya que amplía la capacidad de atención. Relaja más que jugar a la playstation, reduce el estrés, te ayuda a desconectar y a dormir y mejora nuestra memoria.



VOLVER A EMPEZAR

Ruth Jiménez y Santiago Tejedor
Ed. KEPLER



LA TIERRA DE LAS MUJERES

Sandra Barneda
Ed. SUMA



BERTA ISLA

Javier Marías
Ed. ALFAGUARA



ESPACIO FOODIE

Descubre la Ruta del Bacallà'18

Desde el 15 de marzo al 8 de abril, 30 restaurantes y 8 bacaladerías de Barcelona ofrecen menús y platillos donde el bacalao es el principal protagonista, maridado con la cerveza Inedit.

Las novedades de esta propuesta gastronómica del Gremi de Bacallaners de Catalunya y la cerveza Inedit,

con la colaboración de Bacalao de Islandia, es que este año habrán tres opciones culinarias: un menú gastronómico compuesto de primer plato, segundo, postres y dos Inedit, el platillo de bacalao acompañado de una Inedit y el menú mediodía con un plato principal, postre y la icónica cerveza de **Damm**. Tampoco faltarán las degustaciones de bacalao que tendrán lugar los sábados 24 y 31 de marzo y 7 de abril en 8 bacallaneries y mercados de Barcelona, por poco más de un euro y acompañados de una Inedit.

En la presentación, celebrada en la Antiga Fàbrica Damm, **Bibiana Ballbè** recogió el premio de 'Bacallanera novella' y se anunciaron establecimientos participantes en la Ruta del Bacallà entre los que destacan **3 Focs, Dop Gourmet, El Mercader de l'Eixample, Els Pescador, Fulano Mengano, L'enric, La Gormanda, Mataranya, Nut Gastrobar, Quillo Bar, Restaurant Ca l'Isidre, Norai y Via Granados**.



ocimiento necesario que la gente... los malos... película"



La nueva apuesta del maestro **Fukamura** es un restaurante solo para 18 personas en el barrio de Gràcia. Materia prima de primera calidad, platos realizados en vivo y en directo y una fusión de cocina tradicional japonesa con influencias mediterráneas es la propuesta de Fukamura.



El prestigioso chef **Paco Pérez** abrirá el próximo mes de junio un restaurante en Manchester, **'Tast'**, que ofrecerá platos tradicionales de Catalunya entre otras opciones. **Pep Guardiola, Txiki Begiristain y Ferran Soriano** son algunos de los inversores del proyecto.

