

En ruta
Un passeig
gastronòmic
primaveral
per Osona i el
Maresme. 2 i 3



@NEM-hi
El festival
de cinema
esportiu més
important
del món 4



ELS SECRETS D'UNA BONA MEL

El dolç natural que produeixen les
abelles del nèctar de les flors té moltes
varietats, gustos i colors. 6 i 7

GUSTOS SINGULARS I DE QUALITAT PER A LA PRIMAVERA

PROPOSTES DE
FINS A TRES
COMARQUES

La Xarxa Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona ofereix aliments de tot tipus i típics de cada territori ● Una ruta gastronòmica entre Osona i el Maresme permet gaudir-los ● La varietat i la qualitat en són els trets característics

EDUARD PERICÀS
ocicat@20minutos.es / twitter: @20m
20minutos

L'arribada del bon temps de primavera convoca a fer moltes activitats en les estones d'oci, i sortir a menjar fora és una de les més recomanades per la riquesa gastronòmica de les comarques barcelonines i per la seva varietat. Els paladars que recorrin el territori d'Osona al Maresme aprendran que Barcelona té sabors singulars per a gustos ben diversos. De dolços tradicionals a una de les fruites més atractives, passant per embotits característics. Els punts en comú dels productes agroalimentaris amb què la Diputació proposa entrar en contacte són proximitat i arrelament. També la tradició, la innovació i l'alta qualitat són factors que diferencien i fan únics els productes singulars, una etiqueta amb què la Xarxa Productes de la Terra ha distingit 55 productes dels quasi 3000 que la conformen.

Osona, terra d'embotits distintius. Textura flonja, molla esponjosa, lleuger forne-

jat. Els atributs del pa de pessic de Vic són atractius per fer d'aquest producte de fleca diferencial un esmorzar digne de donar el tret de sortida a la ruta de productes singulars. Abans d'arribar a la capital d'Osona, es pot fer una parada a la segona ciutat de la comarca, Manlleu. Segur que al

55

productes han estat distingits **dels quasi 3.000 que formen la Xarxa Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona** per a les recomanacions per aquesta primavera

form-pastisseria Sant Roc n'hi ha emmotllat en porcions, dins de les capsetes que identifiquen aquest pa de pessic, amb la dolçor justa i profunda tradició. Un cop fet, pot arribar el moment de traslladar-se cap a Vic.

Al pensar en aquesta ciutat, a molta gent li vindrà al cap, quasi d'immediat, el renom de la llonganissa pròpia de la Plana. La Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Llonganissa de Vic sota la qual es produeix aquest embotit curat és distintiu d'excel·lent qualitat. El sabor singular en què es tradueix val la pena conèixer-lo apropant-se i apreciand el clima que en possibilita l'elaboració. Per assegurar-se que realment és una IGP de Vic, la Casa Riera Ordeix és un valor segur. O bé, voltant per altres municipis de la Plana, com Balenyà (Casa Oms) o Tavèrnoles (Agroalimentària de Savassona), se'n pot trobar fàcilment. Tot i comptar amb el producte estrella, completar un sopar a l'osonenca demana afegir somalla a taula. Es tracta d'un altre embotit curat ben arrelat a la comarca. Familiar de la llonganissa i el fuet, el seu nom en descriu l'aspecte, assecat. De fet, també es coneix com a secallona. Tot i no ser un producte difícil de trobar, hi ha empreses productores de la Xarxa Productes de la Terra que són un va-

La coca de Llavaneres, a dalt a l'esquerra; les maduixes del Maresme, a la seva dreta, i la llonganissa de Vic, just a sota, són alguns dels productes típics del territori on es produeixen. La millor manera de visitar municipis, poder conèixer la tradició gastronòmica i descobrir un munt de gustos i sabors.

FOTOS: CONSELLS COMARCALS D'OSONA I DEL MARESME

lor segur com ara la Cansaladeria-Xarcuteria Fornell i la Cansaladeria-Xarcuteria Roca, totes dues a Vic. Als altres municipis d'Osona també es poden adquirir embotits de qualitat: a Manlleu, Can Cerilles; a Les Masies de Voltregà, Embotits la Gleva; a Santa Maria de Corcó, Embotits la Collsacabra; a Alpens, Embotits Artesanals Camprubí, i a Taradell, la Carnisseria-Cansaladeria Codina.

Vallès Oriental per a tots els gustos. Tot i ser una comarca diferent, el registre gastronòmic és el mateix, ja que el Vallès Oriental també té un embotit singular que val la pena incloure a la ruta de sabors propis de Barcelona: el *ventre d'ossos*. També conegut com a *sac d'ossos* o dels *ossets*, es tracta d'un embotit tradicional de terres vallesanes, sorgit de la matança del porc a les cases de pagès. La composició: ventre, punta de costella, careta de porc, carn de porc, sal i pebre. Necessàriament, ha de fer-se a mà, ja que la costella no permet embotir mecànicament. Aquest particular embotit es pot



menjar guisat amb pèsols o mongetes, panses i prunes o bé amb fideus. Les possibilitats per investigar-lo a la cuina són ben diverses. Un altre producte típic de la comarca i ben diferent de l'embotit és el mató de Caldes. Visitar el municipi és una ocasió per buscar-hi un restaurant de cuina vallesana i demanar-hi aquestes postres artesanes de gran qualitat. Es tracta d'un formatge fresc, tradicionalment fet a partir de llet de cabra o d'ovella. Amb mel i nous o melmelada, resulta tot un clàssic, suau i dolcenc, és un referent de la gastronomia de la comarca. El col·lectiu CUINAVO (www.cuina-vo.cat) és molt útil per buscar propostes de restauració, ja que es dediquen a promoure les singularitats de la cuina vallesana. Una darrera parada gastronòmica a Cardedeu permet tastar els famosos *borregos*. Les pastisseries de la zona, com la Sant Llehi, a Sant Antoni de Vilamajor, en tindran a punt per emportar o bé per fer un berenar a les terres on s'elaboren des de fa més de dos segles. Elaborats a base de fa-

rina, sucre, mantega, ous i matafaluga o aiguardent, de la massa se'n fan barres primes i allargades i es dauren al forn. Un cop trossejades, al tractar-se de pastes dures, se solen menjar acompanyades d'un got de llet o vi dolç.

Dolços úniques del Maresme. Els més llaminers estaran encantats d'avançar cap al Maresme i continuar descobrint productes com ara la coca de Llavaneres. Feta de pasta de full, farcida de crema i recoberta de pinyons i massapà, és tota una insígnia de Sant Andreu de Llavaneres. Tot i tenir l'origen a les revetlles de Sant Joan, amb el pas dels anys qualsevol ocasió que mereixi ser celebrada és un perfecte acompanyament per aquesta coca tan dolça. Una altra dolçor exclusiva del Maresme és la de les maduixes. Sentir l'ambient marítim dels pobles costers d'aquesta comarca és una oportunitat per conèixer, directament sobre les terres d'on sorgeixen, l'aroma intens de la carnositat de les maduixes del Maresme, una fruita singular de la demarcació de Barce-

lona. El clima i les condicions orogràfiques de les zones muntanyoses de la comarca són les idònies per al conreu de la maduixa, que, de fet, ha donat forma al paisatge de molts municipis de l'Alt Maresme. Voltant per Calella (Can Ginesta), Pineda (Cooperativa Agrícola del Maresme SCCL), Arenys de Munt (Enric Majó Ferran; Josep Marpons Horta; Jordi Cantallops), Argentona (Horta Cal Elies) o Sant Pol de Mar (Maduixes.cat), es pot aconseguir, de mans dels productors de la Xarxa Productes de la Terra, unes maduixes de gran prestigi. Especialment, destaca la qualitat de la varietat *pàjaro*. Sigui quin sigui el municipi escollit, trepitjar el territori per tastar els productes gastronòmics és una bona inversió del temps lliure.

+ Propostes a:

<http://productesdelaterra.diba.cat>

@economieslocals

diputaciodebarcelona



OCIpèdia



JORNADES DE LA MADUIXA

Fins a finals de maig els municipis de Sant Pol de Mar, Canet de Mar, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Arenys de Munt, Arenys de Mar, Argentona, Cabrera de Mar, Caldes d'Estrac, Mataró, Montgat, Pineda de Mar i Vilassar de Dalt participen en les Jornades Gastronòmiques de la Maduixa Vallalta.



ALTRES PRODUCTES

Del Vallès Oriental cal tenir en compte que a banda del ventre d'ossos i els *borregos* s'ha de tastar l'oli de varietat Vera, les mongetes, i els tomàquets. Del Maresme, el pèsol de Llavaneres, la Cirera d'en Roca, els Fesols del Maresme i el Calamar d'Arenys. I d'Osona, la castanya, la carbassa i la ceba vigatana són altament recomanables.



PROPOSTES SINGULARS

Les propostes singulars que la Diputació de Barcelona ha preparat de cara a la primavera es poden consultar al web de la Xarxa Productes de la Terra. D'aquesta manera es poden consultar aliments d'altres comarques.



29 D'ABRIL/6 DE MAIG: ACTIVITATS

DIMECRES 29

DANSA

BALLET NACIONAL DE L'ARGENTINA

Dins dels actes de celebració a tot Catalunya del Dia Internacional de la Dansa, i dins del programa *El Teatre es vesteix de Primavera*, el Teatre Tarragona ofereix una funció de dansa a càrrec del Ballet Nacional de l'Argentina. La peça inclou fragments del repertori clàssic-romàntic tradicional. **TARRAGONA.** Teatre Tarragona. Rambla Nova, 11. Dia 29 d'abril. A partir de les 20.30 hores. Preu de les entrades: 29 i 32 euros. www.tarragona.cat.

DIJOUS 30

MOSTRA

SETGE I OCUPACIÓ DE TARRAGONA

L'exposició del Museu Nacional Arqueològic de Tarragona (MNAT) *Deltebre I. La història d'un naufragi...Un episodi del setge i de l'ocupació de Tarragona (1811-1813)* explica aquests fets des dels resultats de recerques arqueològiques. La narració novel·lada de l'exposició explica aquest moment històric des del relat en primera persona d'un mariner i de textos d'alguns dels protagonistes del setge de Tarragona. **TARRAGONA.** Museu Nacional Arqueològic de Tarragona. Plaça del Rei, 5. Fins al 4 d'octubre. Horari de les visites: de dilluns a dissabte de 09.30 a 18.00 hores; Diumenges i festius de 10.00 a 14.00 hores; Més informació al web oficial: www.mnat.cat.

DIVENDRES 1

FIRA

TEATRE DE TITELLES

Els carrers, places i teatres de la ciutat de Lleida s'inunden els dies 1, 2 i 3 de maig de titelles amb la 26a Fira de Teatre de Titelles de Lleida. La trobada serveix també com a plataforma per als titellaires. Es donen cita a la capital del Segre una vintena de companyia i més de 300 professionals acreditats. **LLEIDA.** Diferents espais de la població. Més informació a la pàgina web oficial: www.firatitelles.com.



FESTIVAL BCN SPORTS FILMS

El BCN Sports Film, el festival de cinema esportiu més important del món, aplegarà en la seva nova edició gairebé un centenar de pel·lícules. El certamen arriba a la seva sisena edició del 5 al 9 de maig amb sessions repartides entre el Museu Olímpic i de l'Esport, la Sala Àmbit Cultural d'El Corte Inglés, l'Institut Francès i l'Espai Torre Barrina de l'Hospitalet de Llobregat. Enguany participen al festival més de 400 cintes de 40 països que formaran part de la secció oficial. Es projectaran documentals, ficcions, animació, efectes visuals i spots. Bona part dels títols han estat seleccionats o premiats a festivals com el Bilbao Mendi Film Festival, el Festival de Cannes o la Berlinale. **BARCELONA.** Del 5 al 9 de maig. www.bcnsportsfilm.org.

MÚSICA

CANTADA D'HAVANERES VILA DE ROSES

El Teatre Municipal de Roses aplega la X Cantada d'Havaneres Vila de Roses, en la que hi participaran els grups Port-Bo, Pescadors de l'Escala i Pescadors de Roses. **ROSES.** Teatre Municipal. Av. Tarragona, 79. Dia 1 de maig. A partir de les 19.00 hores. www.roses.cat.

TROBADA DE MÚSIQUES DE LA MEDITERRÀNIA

El Museu de la Mediterrània de Torroella de Montgrí presenta, dins de les desenes Trobades de Música Mediterrània, una jornada dedicada a les músiques rurals dels Balcans centrals. Es porten a terme conferències, audicions, tallers i altres activitats. **TORROELLA DE MONTGRÍ.** Museu de la Mediterrània. Carrer d'Ullà, 31. De l'1 al 3 de maig. Més informació: www.museudelamediterrania.cat.

DISSABTE 2

CONCURS

PAPER DE MÚSICA

El compositor Antoni Ros-Marbà presideix el jurat de la 16a edició del Concurs Internacional Paper de Música de Capellades. La primera sessió tindrà lloc el dia 1 de maig a la sala Paper de Música de la ciutat. **CAPELLADES.** Sala Paper de Música. Carrer del Fossar, 4. De l'1 al 3 de maig. A les 10.00 h. www.paperdemusica.cat.

DIUMENGE 3

CINEMA

CICLE FAMILIAR 'PIXAR'

El pròxim 2 de maig es projecta l'audiovisual *Presto*, dirigit per Doug Sweetland, i la cinta *Wall-E. Batalló de Neteja* d'Andrew Stanton, ambdues del 2008, dins del cicle de cinema familiar que CaixaForum Barcelona organitza amb motiu de l'exposició dedicada a la factoria d'animació Pixar,

creadora de pel·lícules com *Bichos*, *Ratatouille*, *Up*, *Cars* i *Monstres, SA*. El diumenge 3 de maig es farà un passi de *Up* i *Parcialmente nublado*. **BARCELONA.** CaixaForum. Av. Francesc Ferrer i Guàrdia, 6. Dies 2 i 3 de maig. A partir de les 12.00 hores. Preu: 4 euros. Més informació: www.agenda-centrosobrasocialcaixa.es.

DILLUNS 4

ESCENA

NOU CIRC ITINERANT CHARLIE RIVEL

Els promotors del Festival del Circ de Figueres han posat en marxa el circ català Charlie Rivel, que combinarà les millors atraccions amb el folklore català. Visitarà diverses ciutats catalanes en una gira prevista pel 2016. Mentrestant, Figueres acollirà fins al 4 de maig, coincidint amb les Festes de la Santa Creu, 19 funcions prèvies. La innovadora carpa del circ té capacitat per a 826 espectadors i una visió panoràmica al no tenir columnes. **FIGUERES.** Plaça de Catalunya. Fins al 4 de maig. Preu: des de 15 euros. www.figueres.cat.

DIMARTS 5

TEATRE

'MEDEA' DE SÈNECA

Els actors Laia Marull, Francesc Garrido i Mercè Mariné protagonitzen el retrat de la venjança d'una mare i esposa rebutjada pel seu marit. *Medea* de Sèneca es representa dins del cicle *Grans Mestres a Escena*. **REUS.** Teatre Fortuny. Pl. de Prim, 4. Dia 5 de maig. A les 21.00 h. Preu: 15 euros. www.teatrefortuny.cat.

DIMECRES 6

MOSTRA

PRESERVAR LES LLETRES

El pròxim dia 6 de maig s'inaugura una exposició sobre el fons literari tarragonès preservat per la Casa de les Lletres, un equipament amb un any d'antiguitat. L'exhibició porta per nom Projecte Lletres Llegades i forma part de la programació d'aquesta primavera de l'entitat, que divulga i conserva el llegat dels escriptors, les obres d'autors locals i les que tractin sobre la ciutat. **TARRAGONA.** Baixada del Roser, 5. www.tarragona.cat/cultura/lletres.



► **FIRA DE TRACTORISTES**
@Gironanoticias:
#Vidre acollirà des del dia 6 al 16 de maig la 40a edició de la Fira de Tractoristes. #Selva

VIDRERES. Del 6 al 16 de maig. www.tractoristes.cat.
► **STEFAN ZWEIG**
@ACAL_cat: "El món d'ahir des del món d'avui: Stefan Zweig i la seva tradició

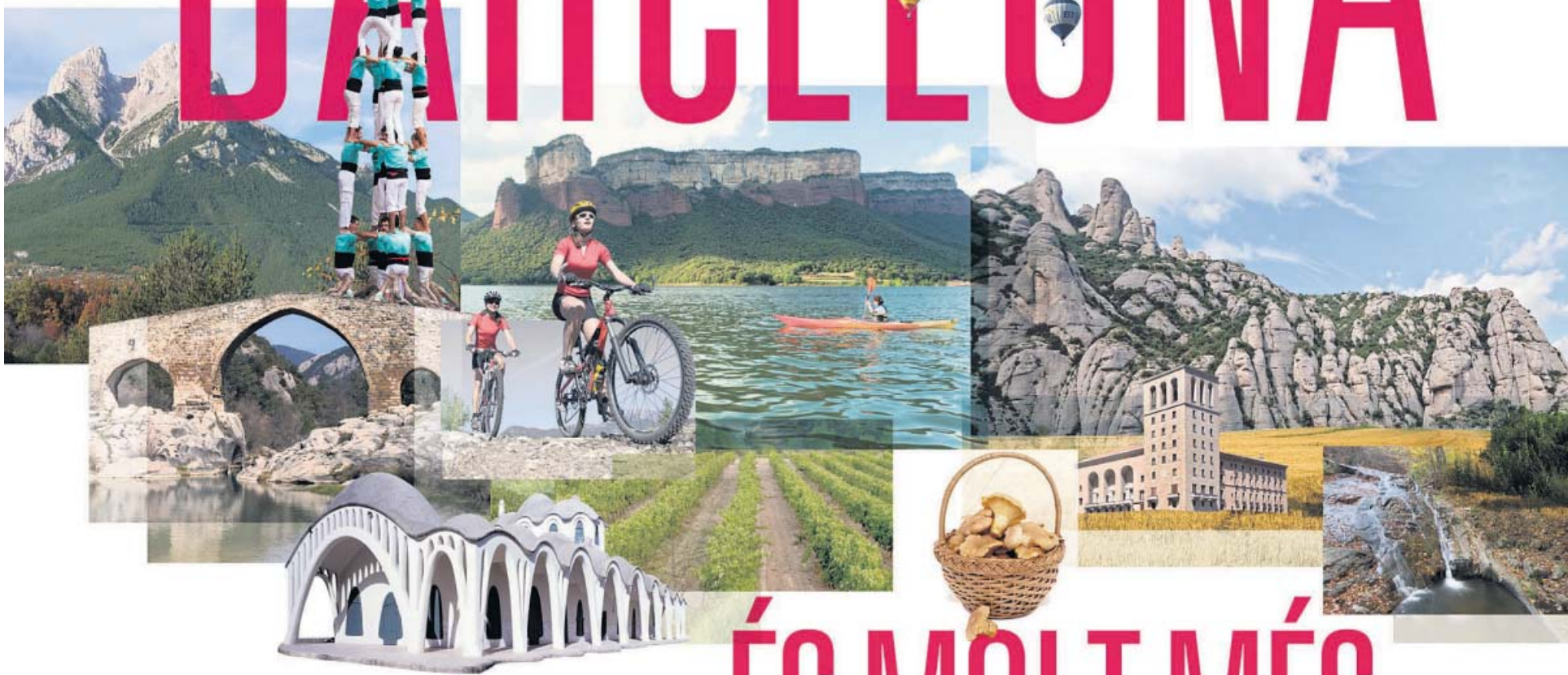
espiritual" (6 de maig, 19:30h al CCCB). **BARCELONA.** CCCB. Montalegre, 5. Dia 6 de maig. A partir de les 19.30 hores. www.cccb.org.
► **LLUITA CONTRA**

EL CÀNCER
@aeccbcn: Què fas el 6 de maig? Reserva-te'l ja i suma't a nosaltres en la lluita contra el càncer. Vols col·laborar? **BARCELONA.** Dia 6

de maig. www.aecc.es.
► **FIRA DEL VI DE FALSET**
@domontsant: Ja queda menys! El 2 i 3 de maig 20a @firadelvi #Falset #Priorat. Us hi esperem a

tots! Donarà suport al «projecte de la candidatura com a paisatge cultural agrícola de muntanya mediterrània». **FALSET.** Dies 2 i 3 de maig. www.firadelvi.org.

DESCOBREIX QUE BARCELONA



Pedraforca · Pantà de Sau-Collscabra · Igualada · Montserrat
Cercs Parc Natural del Cadí-Moixeró · Masia Freixa-Terrassa
Sant Sadurní d'Anoia · Cardona · Montseny

ÉS MOLT MÉS

Tradició i modernitat. Arquitectura i paisatge.
Oci i gastronomia. Festes i costums.
Pobles i ciutats sorprenents...
molt a prop de Barcelona.
Tot un món per descobrir que no t'imagines!



 @bcnmoltmes

   BarcelonaEsMoltMes

www.barcelonaesmoltmes.cat



En ruta  **BarcelonaDC**

MEL, VITAL PER A LES PERSONES I LA NATURA

Les abelles són una part fonamental de l'equilibri mediambiental i les responsables de la pol·linització de moltes plantes. Al Perelló es pot visitar un Centre d'Interpretació Apícola que divulga la tradició del món de la mel

RAMON ARMENGOL
ocicat@20minutos.es / twitter: @20m
20minutos

La mel és un dolç produït per les abelles directament del nèctar de les flors. El seu gust i color es determina pel tipus de flors de les quals es recull el nèctar. Les abelles són una part molt important per a l'equilibri mediambiental, estem parlant de les responsables de la pol·linització de moltes plantes i per tant, es mereixen que els dediquem un espai.

Centre d'Interpretació Apícola. Creat amb l'objectiu de divulgar la cultura i la tradició del món de la mel i les abelles, Muria Centre d'Interpretació Apícola ofereix un recorregut a través de diversos espais on les noves tecnologies permeten al visitant aprofundir, de manera interactiva i didàctica, en el món l'apicultura.

La visita s'inicia amb un audiovisual impactant, per continuar amb una zona d'exposició on es poden conèixer més curiositats de l'apicultura a través d'elements interactius. Després s'accedeix a la zona de maquinària especialitzada en l'extracció directa de la mel dels marcs dels ruscós, per finalitzar la visita a la botiga i contemplar un rusc

1810

Els apicultors de la família Muria han anat passant els coneixements als descendents de l'empresa, que **fa 6 generacions que es dedica a la mel**

amb abelles i una curiosa font de mel. El Centre -situat a l'Avinguda Catalunya, 23 del Perelló- és obert els 7 dies de la setmana. Per a més informació: www.melmuria.com.

Mel de luxe. Aquest Centre d'Interpretació és una iniciativa innovadora de la SAT Limitada Apícola del Perelló - Mel Muria, empresa que des de fa 6 generacions es dedica al singular món de la mel. Des de 1810, tots els apicultors de la família Muria han anat passant les tradicions, secrets i coneixements als seus descendents i, gràcies a això, la seva manera de fer ha arribat fins als nostres dies. Enguany han volgut anar més enllà i han apostat per la innovació i l'emprenedoria, llançant al mercat una mel de luxe amb un alt contingut en pol·len i una concentració màxima d'aromes i propietats per a les taules més exigents: artMuria (www.artmuria.com).

Aquesta nova marca familiar que consta de quatre varietats -romani, taronger, alta muntanya i bosc- és una selecció extrema de les collites florals més



recents i fresques de la costa mediterrània, dels boscos ibèrics i de l'alta muntanya del Pirineu.

Molt més que un aliment. En l'antiguitat s'utilitzava com a conservant i ara s'usa en gastronomia tant per a plats principals (entendrint les carns) com en salses (homogeneïtzant i suavitzant), vinagretes, amb formatges, infusions i, naturalment, també a les postres donant consistència cremosa a gelats i fent els pastissos més crui-



POL-LINITZACIÓ ANIMAL

D'ella depenen prop del 90 per cent de les plantes amb flor. El seu valor econòmic assoleix a nivell mundial els 265.000 milions d'euros i 22.000 milions d'euros a

nivell d'Europa.

AGRICULTURA ECOLÒGICA
Garanteix una agricultura sana i aliments saludables al protegir la terra, l'aigua i el clima, promovent la

biodiversitat. Al mateix temps, no contamina el medi ambient ni amb agroquímica ni amb conreus transgènics.

GREENPEACE
L'ONG convida a

signar la seva petició per salvar les abelles i l'agricultura. Volen arribar a les 200.000 signatures: «Les abelles ho agrairan i les generacions futures també», anima l'organisme ecologista.



Activitat divulgativa al Muria Centre d'Interpretació Apícola, ubicat al Perelló.

FOTOS: FCAC

xents. A més, es tracta d'un producte molt saludable gràcies als seus antioxidants. La mel és molt beneficiosa per a la salut ja que conté sucres simples com la fructosa i la glucosa, aigua, vitamines (B i C) i minerals. Però és el pol·len el que ens aporta més proteïnes, vitamines i minerals, fàcilment assimilables per l'organisme.

Barrejada amb llimona alleuja la tos, té propietats antisèptiques i cicatritzants i, gràcies a les seves qualitats astringents i suavitzants, hidrants i

nutritives, també s'utilitza en cosmètica. També ajuda al bon funcionament del nostre organisme i ens proporciona energia extra.

● ON COMPRAR MEL DE LA TERRA

Agrobotiga Coperelló a El Perelló (Plaça Cooperativa, s/n), on també podreu comprar oli d'oliva verge extra, vins, conserves i embotits de qualitat elaborats per altres cooperatives de Catalunya. ● www.coperello.es.

MARIDANT AMB MEL

Al mercat trobem mel de moltes varietats, però avui parlem de les 4 varietats esmentades: romaní, taronger, alta muntanya i mel de bosc



ROMANÍ ▶ La seva mel és la més primerenca de l'any. És suau, de color ambre clar, aroma tènue i floral i de gust dolç amb subtils tons àcids. Ideal per a macedònies, bacallà fregit, xai i per descomptat, amb infusions, sobretot les d'aromes ben marcats.

TARONGER ▶ Intensa, refrescant i viva. Amb rotunds aromes cítrics, recorda a la perfecció la flor del taronger. En boca l'àcida persisteix i apareix un record permanent de taronges creant un equilibri de frescor i dolçor que marida a la perfecció amb receptes de carn d'ànec, amb formatges frescos, gelats suaus, dolços i infusions de baixa intensitat aromàtica.

ALTA MUNTANYA ▶ De color ambre amb tons vermellorsos, té un perfum de matisos herbacis que recorden la sega del prat. Al paladar, les notes àcides sorprenen i ofereixen una afinitat gairebé perfecta amb els amaniments freds, la pasta, els bolets i els grans formatges.

MEL DE BOSC ▶ La més fosca de les quatre, amb tons ambre fosc i aroma a cereal torrat molt intens. Guarden les essències de les flors del bosc i el nervi de la sàvia de les alzines. En boca és dolça i poc intensa, amb components salats molt persistents, fet que afavoreix l'equilibri amb verdures fregides, tempures, rostits especiats, formatges forts i pa torrat amb oli.

Agrobotigues Muria a Ametlla de Mar (Mercat Municipal C. Galetet, s/n) i al Perelló (Avinguda Catalunya, 23), on trobareu una varietat molt àmplia de mels i altres productes naturals produïts per les abelles: el pol·len, la gelea reial i el pròpolis, a més de productes dietètics i procedents del cultiu ecològic. ● www.melmuria.com.

L'apicultura és un món fascinant, amb molts secrets encara per descobrir...

T&T BCN



TRANSPORT
PÚBLIC

▶ FERIA DE ABRIL.

Reforç de la línia 4 del metro i busos H14, H16, 7, 36 i 143. Fins al 3 de maig, amb motiu de la 44 Feria de Abril, que té lloc a la zona del Fòrum, es reforça el servei de metro de la línia 4. Es pot baixar a l'estació Maresme-Fòrum. Amb bus, es pot arribar amb les línies H14, H16, 7, 36 i 143. Amb la línia 7, que recorre pràcticament tota la Diagonal, cal baixar a la parada Av. Diagonal-Plaça Llevant.



AFFECTACIONS
A L'ESPAI
PÚBLIC

▶ **TALLS DE TRÀNSIT. Sant Boi de Llobregat.** Calçada restringida a la carretera C-31C des del quilòmetre 1,5 al 0,8 en direcció ascendent cap a Castelldefels.

Montcada. Calçada restringida a la C-17, en ambdós sentits, cap a l'enllaç amb la BV-1411, des del quilòmetre 4,33 al 5,74.

Cabrils. Pas restringit a la carretera BV-5022 en ambdós sentits, amb pas alternatiu amb semàfors, des del quilòmetre 2,07 al 2,6.

oci.Cat

SETMANARI DIVULGATIU
EN CATALÀ D'OCI I
CULTURA DE 20MINUTOS

Han col·laborat en aquest número.

Xavi Casinos (redactor en cap), David Velasco (redactor en cap de disseny), Marta de los Dolores y Laura R. Medina (disseny), Puri Caro, Ramon Armengol i Eduard Pericàs (agenda i redacció) i Xavier Pons (distribució).

FIRES DEL LLIBRE A CATALUNYA 2015



Fira Literària Joan Cid i Mulet

del 16 al 18 d'abril
Jesus (Baix Ebre)
www.emdjesus.cat

Saló Internacional del Còmic de Barcelona

del 16 al 19 d'abril
Barcelona (Barcelonès)
www.ficomic.com

Saló del Llibre Infantil i Juvenil

del 19 al 30 d'abril
Mollerussa (Pla d'Urgell)
www.clijcat.cat

Arts Libris

del 23 al 26 d'abril
Barcelona (Barcelonès)
www.artslibris.cat

Fira del Llibre i de les Arts escèniques

1, 2 i 3 de maig
Lleida (Segrià)
www.firatitelles.com

Fira del Llibre Vell i d'Ocasió de Figueres

3 de maig
Figueres (Alt Empordà)
www.casinomenestral.cat

Mercat del Llibre Vell de Poesia

17 de maig
Folgueroles (Osona)
www.verdaguer.cat

Fira del Llibre Ebrenc

5, 6 i 7 de juny
Mora d'Ebre (Ribera d'Ebre)
www.llibresebrenca.org

Bellprat Vila del Llibre

6 i 7 de Juny
Bellprat (Anoia)
www.amicsdebellprat.cat

Fira del Conte de Medinyà

7 de juny
Medinyà (Gironès)
www.firadelconte.cat

Lletraferits

29 i 30 d'agost
Llinars del Vallès (Vallès
Oriental)
www.tempsllibre.cat

Festa i Fira del Llibre del Pirineu

4, 5 i 6 de setembre
Organyà (Alt Urgell)
www.organya.cat

Setmana del Llibre en Català

del 4 al 13 de setembre
Barcelona (Barcelonès)
www.lasetmana.cat

Fira del Llibre prohibit de Llagostera

13 de setembre
Llagostera (Gironès)
www.firadellibreprohibit.com

Fira del Llibre d'Ocasió Antic i Modern

del 18 de setembre al 4
d'octubre
Barcelona (Barcelonès)
www.gremllibrevell.cat

Liberisliber

3 i 4 d'octubre
Besalú (Garrotxa)
www.liberisliber.com

Saló del Manga de Barcelo- na

del 29 octubre a 1 de no-
vembre
Barcelona (Barcelonès)
www.ficomic.com

Fira de la Muntanya i del Llibre

6, 7 i 8 de novembre
Vic (Osona)
www.firamuntanyallibre.cat

Fira del Llibre de Música i la Partitura

del 23 al 25 de novembre
Barcelona (Barcelonès)
www.gemc.cat

