

Moritz

Una secció de Cerveses Moritz
www.moritz.com

El nou objecte de desig

Aquest Nadal, la Moritz Store converteix el seu aparador en una sala d'estar amb mobiliari i peces de formigó. Aneu a veure'hi!

EL FORMIGÓ HA sortit de l'armari i s'ha convertit en tendència. El món del disseny i de l'interiorisme viu una petita revolució amb el *concrete*. Aquest material, barreja de formigó i ciment, és indispensable en moltes creacions interiors actuals. La Moritz Store, que sap estar a l'avantguarda estilística, ha preparat un aparador dedicat a aquesta tendència, recreant una sala d'estar amb tot de mobiliari i peces de formigó ideals per redecorar casa vostra.

Hi trobareu el mobiliari de formigó de Lyon Béton, i la tauleta Inca, una peça d'inspiració ètnica dissenyada per Cristian Zuzunaga, també feta amb aquest material. Pel que fa a la il·luminació, no us perdeu la llum d'ambient de sobretaula Sharon i el llum portàtil d'ús interior o exterior Rolling, de la col·lecció Stones, dissenyades per Ramón Úbeda i Otto Canalda. Si busqueu *gadgets* fets amb formigó, teniu una bona selecció d'articles: bossa de viatge, txistera, bombí, càmera de fotos... tot de la marca Seletti; anegüets de ciment, dissenyats i produïts a Barcelona per Denoe Design; buidabutxaques de Doiy Design, i articles d'escriptori de Kikkerland. ■



A la Botiga de la Moritz trobareu objectes de disseny fets amb 'concrete'



PREN-NE NOTA

Paneres gourmet



SI NO VOLEU caure en els clàssics regals de Nadal i els vostres amics i familiars són uns sibarites apassionats dels productes gourmet, tenim el regal ideal: l'M-Pack nadalenc que han preparat a la Moritz Store, la *concept store* de cerveses Moritz que hi ha a la Fàbrica Moritz Barcelona.

Aquest M-Pack inclou diferents exquisideses gastronòmiques nadalencs, ideals per quedar com uns amfitrions generosos i entesos en la matèria. Entre les *delicatessen* que hi trobareu hi ha un litre de cervesa Moritz fresca, sense pasteuritzar, que no podia faltar en aquest lot de productes. Podreu escollir entre tres varietats: Moritz, Epidor o Mestissa, en funció dels gustos de la persona que l'ha de desembolicar.

També hi ha inclòs un fuet ecològic de Cal Tomàs; The Sweetest Caganer by Moritz: una versió en xocolata blanca de la figura més emblemàtica del pessebre català, amb els colors de la marca; les neules clàssiques de

DE QUÈ VA...

Una selecció de productes nadalencs exclusius.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Perquè hi comprareu un regal amb el qual no fallareu.

→ Moritz Store.
M: Universitat. De 10 a 24 h.
www.moritz.cat

Casa Graupera, especialistes en l'elaboració artesanal de neules establerts a Mataró des del 1895; també de Graupera, una galeta de xocolata amb la clàssica forma del *gingerbread man* nadalenc; i una capsa de catànies de la casa Cudié, especialistes en aquesta delícia dolça feta a base de la combinació de fruita seca i xocolata que elaboren artesanalment amb ametlles Marcona recobertes amb praliné blanc i un embolcall de cacau en pols.

El Cocoa & Drink Malta de Xavier Mor és una de les novetats del M-Pack d'aquest any. Es tracta d'una alternativa a les begudes de llet i cacau, feta amb cacau pur i llavors de

malta, les mateixes que Moritz fa servir per a la producció de la seva cervesa. Ha estat creada especialment per a la cervesera. L'imant Epidor Radicalment Moritz completa aquesta panera nadalenca tan llaminera. El preu és de 29,95 euros. Sigueu previsors i no deixeu les compres de Nadal per a l'últim moment! ■



Aquest Nadal, regaleu teatre

VA, CONFESSEU-HO: quants de vosaltres no sabeu què regalar per Nadal o per l'amic invisible? Molts acabeu tirant de corbates, colònies o regals que es queden al fons de l'armari. Al "Time Out" us animem a regalar cultura, entrades per al teatre i experiències d'aquelles que puguem recordar durant molt de temps! Aquest any us recomanem regalar entrades de *Scaramouche*, el musical dirigit per Joan Lluís Bozzo al Teatre Victòria. Aquí teniu tres raons per fer-ho:

1. Aventures a dojo

Scaramouche és la nova gran comèdia musical d'aventures, amor i revolució de Dagoll Dagom, un projecte de creació pròpia inspirat en la novel·la de Sabatini i en l'imaginari del cinema de capa i espasa. Cançons, espadatxins, lluites i aventures.

2. Per a fanàtics i per a amateurs

Alguns de vosaltres pensareu: "Al meu amic invisible no li agrada el teatre? És un bon regal?". La resposta, amics nostres, és "sí". No cal ser un expert en teatre o un gran coneixedor de l'escena per gaudir d'aquesta aventura. Aproveiteu les entrades regal i els *packs* familiars, una mica més econòmics per anar-hi tots junts!

3. Amb el segell Dagoll Dagom

Fa gairebé deu anys que aquests clàssics de l'escena, no estrenen un musical de grandíssim format. Ara aposten per aquesta peça que han parit des de zero Joan Lluís Bozzo (llibret i direcció), Albert Guinovart (música) i Joan Vives (direcció musical). ■

Palo Alto Market per partida doble

DE QUÈ VA...

Mercat urbà amb la millor música en directe.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Per descobrir projectes extraordinaris i innovadors.

→ Palo Alto Market.

M: Selva de Mar. Ds. 3 i dg. 4. D'11 a 20 h. 3 €. www.paloaltomarket.com www.moritz.cat

SEMBLA QUE VA ser ahir quan va arrencar, però Palo Alto Market celebra ja el seu segon aniversari i bufa les espelmes amb entusiasme renovat i ganes de fer coses noves. En dos anys han aconseguit més de 375.000 visitants i més de 1.000 expositors: tot un èxit! Aprofitant que s'acosta Nadal i que molts ja pensen en regals, al desembre faran dues edicions, una el dissabte 3 i el diumenge 4, i l'altra el 17 i el 18 de desembre.

En aquestes dues edicions, al mercat es

rodejaran de projectes que destaquen per la seva creativitat, valor social, respecte al medi ambient i les històries humanes que hi ha al darrere. "Busquem projectes extraordinaris i gent extraordinària", diuen. La idea és buscar la història única que hi ha al darrere de cada peça i de cada dissenyador.

Un d'aquests projectes destacats el trobareu a la Design Gallery, on es mostra el Nomad Soul, una selecció de deu dissenyadors amb productes autèntics que destaquen per la seva qualitat i compromís social.



Tot i que el disseny i els expositors són l'ànima del Palo Alto Market, la música i el menjar són el complement perfecte per als dos caps de setmana de pre Nadal. El dissabte 3 i el diumenge 4 podreu veure la proposta de Man Ex Maquina, que barreja amb elegància la música electrònica i les percussions sobre el propi cos. El 17 i 18 de desembre el Market es mourà a ritme de funk amb músics de

diverses procedències que prometen muntar una festa grossa. A més, podreu escoltar quatre joves veus femenines amb projectes molt personals: la valenciana Salfuman, la londinenca Tonia Richardson, l'australiana Stav i Marion Harper, meitat anglesa meitat uruguaiana. Música, dissenys amb ànima i bon ambient per brindar amb una bona Moritz! ■

Dolces tradicions italianes



SI VOLEU TASTAR un panettone dels de debò aneu al forn de pa Triticum de la Moritz Store, on els preparen amb la recepta original. Estan fets amb una massa a base de farina italiana especial per fer aquest dolç, massa mare, rovell d'ou, mantega, sucre, mel, ratlladura de llimona i de taronja i beina de vainilla natural. Al farcit hi trobareu panses sultanes, taronja confitada i gotes de xocolata negra. Per sobre, guarnint el panettone, clara d'ou, sucre i avellanes.

El procés d'elaboració dura cinc dies i el de Triticum és totalment artesanal. El primer dia es dedica a elaborar el *lievito*, com anomenen a Itàlia la massa mare, que és el ferment natural per fer la

massa. El segon dia es fa el primer amassat dels ingredients i es deixa fermentar durant 24 hores. El tercer dia és quan s'incorporen els ingredients del farcit després de fer un segon amassat, i el quart s'afegeix la guarnició (clara d'ou, sucre i ametlles) i es fa la cocció. Un cop cuit, es penja del revés durant 24 hores més. El darrer pas és despenjar el panettone i envasar-lo per a una conservació òptima.

Trobareu tres formats de panettone per escollir. Per a un bon berenar, hi ha el panettone mini de 80 grams (3 euros); el panettone de 500 grams (15 euros) ve amb un *packaging* molt original, perfecte per a un regal de cortesia; i per últim teniu el panettone gran, un quilo de plaer (29 euros). ■

DE QUÈ VA...

Panettone artesanal, fet amb la recepta original.

PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Per menjar-vos-en un d'autèntic.

→ Moritz Store.

M: Universitat. De 10 h a 24 h.

www.moritz.cat