

Amb vistes a l'Atlàntic

L'HOTEL BARCELÓ CONIL PLAYA, OBERT RECENTMENT, APOSTA PER LA SOSTENIBILITAT I PER REALÇAR RECEPTES I INGREDIENTS DE QUILÒMETRE ZERO EN ELS SEUS RESTAURANTS

MARIONA TOZAR

Estem en terra de surf, de mareas que canvien el paisatge i de vents que decideixen quines activitats es poden fer cada dia. **Conil de la Frontera** és natura i mar, un poblet de cases blanques amb un litoral perfecte per nedar, passejar o fer parapent. És en aquest entorn on trobem el **Barceló Conil Playa**, un edifici imponent d'arquitectura escalonada i orgànica, recomanat només per a

adults, que s'integra en l'espai amb piscines per relaxar-se, activitats esportives i una oferta gastronòmica capaç d'unir hostes i visitants.

ESPERIT LOCAL

La zona de Conil no és només coneguda pel seu **tomàquet carnós**, sinó també per unes ostres delicioses. Cultivades a les aigües del golf de Cadis, les trobareu al **B-HEAVEN**, la terrassa panoràmica que, mentre es pon el sol, marida aquest tresor marí amb

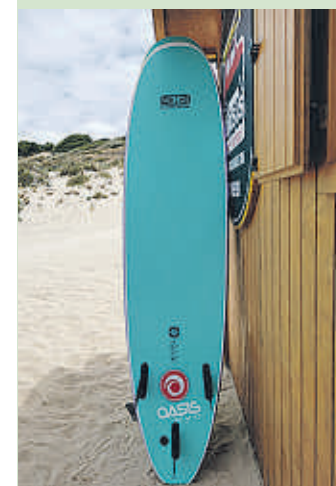
còctels com el Cooler Cucumber amb Hendriks. Pel que fa als restaurants de l'hotel, destaca l'**Arrozante**, amb l'assessorament dels mestres Carlos Otaola i José Luis Chaparro, que broda especialitats com l'arròs del senyoret i l'arròs caldós, sempre amb la varietat bombeta de l'Albufera de València. Podreu descobrir la seva cuina amb la **masterclass La Receta de Arrozante**, on us explicaran que és millor deixar-hi una capa fina com a base i que, segons el vent que faci aquell dia, s'ha de posar més o menys líquid a la paella. A la nit, la recomanació és deixar-se sorprendre amb **Atunante**, un restaurant que és tota una oda a la tonyina vermella d'almdrava. Finalment, al bar **El Roqueo** trobareu un altre ingredient ben local: la carn de vaca retinta.

Si us hi quedeu a dormir, tindreu una altra sorpresa gastronòmica per esmorzar: el còrner pensat conjuntament amb **FuturLife21**, el projecte amb què les expertes en nutrició Elena i María Hernández-Alcalá volen optimitzar la bioquímica del cos. Comproveu-ho amb els seus *smoothies*, *tortifrescs* i amb la crema de xocolata sense sucre, que és cèlebre a les xarxes.

BARCELÓ CONIL PLAYA

EL ROQUEO. URB. FUENTE DEL GALLO. CADIS. TEL.: 956 11 90 11. PREU HABITACIÓ: DE 147 A 497€. ● Barcelo.com

+ activitats



A LA CRESTA DE L'ONADA

Si alguna vegada heu pensat què es deu sentir sobre una taula de surf, us interessarà saber que la zona de Chiclana de la Frontera és una de les més recomanades per començar a practicar aquest esport aquàtic. Això es deu a un vent constant, onades de baixa alçada i una temperatura d'aigua ben agradable. Aquí trobem escoles com Oasis, que ofereix cursos de mig matí per a totes les edats amb què començar a entendre aquest esport. Com explica el director, Vicente García Rodríguez, "tots portem un petit surfista a dins" i només cal sobrepassar el bloqueig mental que sentim al principi per descobrir-lo. I, si voleu saber més coses d'aquest esport, no us perdeu 'Surf. Las 100 mejores olas' (Lunweg, 2022), que s'acaba de publicar, amb fotografies que us deixaran sense paraules. ESCOLA DE SURF OASIS. CHICLANA DE LA FRONTERA. CADIS. TEL.: 679 659 991. ● Oasissurfinglife.com

L'hotel andalús està recomanat per a adults.



+ activitats



LA ITÀLIA AUTÈNTICA

Aquest cap de setmana se celebra The Authentic Italian Table, la quarta edició d'un festival que posa en relleu la cultura del país veí a través de 'street-food', tallers, música i teatre. L'esdeveniment, organitzat per la Cambra de Comerç Italiana de Barcelona, inclourà propostes de restaurants com Le Cucine Mandarosso, Can Sardi, Contracorrent, Al Grano, Garda Gastronomia i DelaCrem, entre d'altres. A més, us podreu apuntar a tallers de gastronomia i enologia i gaudir de les actuacions de la Compagnia Teatrale Italiana di Barcelona i de Spritz Up Comedy. Els concerts aniran a càrrec de Sansalas i Swing Social Dance, i també hi haurà balls amb Mastika Project, swing amb La Dolcevíta i música pop amb Olden. THE AUTHENTIC ITALIAN TABLE. TERMINAL GRIMALDI LINES. PORT DE BARCELONA. DIA: 11/6. DE 12 A 1H. GRATUÏT. PLATS: DE 4 A 6€. ● Cameraitalianabarcelona.com

Una granja contemporània

CAN REON ÉS UN NOU PROJECTE D'AVANTGUARDA QUE HA OBERT LES PORTES A TIANA AMB LA IDEA D'UNIR MÚSICA, ART, VI I GASTRONOMIA EN UN MATEIX ESPAI

JÚLIO BEDOYA

Sota el lema *Vi, gastronomia, art i música*, s'acaba d'inaugurar un nou espai que promet que se'n parlarà. **Can Reon** és una granja vinícola contemporània situada a Tiana que agafa les lletres dels seus creadors, **Renny i Leon Ramakers**, per definir un espai multidisciplinari que prepara moltes sorpreses. La parella formada per la cofundadora de **Droog Design** i per l'exdirector de **Mojo Concerts** va decidir deixar la seva Holanda natal i anar a viure al Maresme per iniciar un projecte de vida amb recorregut futur. De moment, podreu descobrir-lo a través de concerts a l'aire lliure i en plena natura.

UNA VISIÓ SOSTENIBLE

Ens trobem en una finca agrícola amb més de 700 anys d'història, que antigament es coneixia com a **Can Fàbregues de Dalt** i que va ser intervinguda per l'estudi d'arquitectura BIG. Envoltada de vinyes i establerta dins l'espai protegit de la serralada de Marina, s'eleva 200 metres sobre el nivell del mar i ofereix vistes immillorables sobre la Mediterrània. Al recinte, destaquen tres espais pensats per acollir concerts i esdeveniments artístics, que porten per nom **L'Era** –l'antic lloc de treball i reunió de la masia–,



El Jardí del Tronc –amb l'escultura *Tree Trunk Bench*, dissenyada per Jürgen Bey– i **La Pedrera** –reconvertida en un auditori natural, que acollirà diversos concerts, els mesos de juliol i agost–. Al setembre, hi tindrà lloc el **Festival Can Reon**, amb l'actuació del músic Carles Viarnès i l'artista visual Alba G. Corral, entre d'altres.

En el futur, hi trobareu exposicions d'escultura, videoart i pintura i **instal·lacions artístiques**, i podreu veure com es recuperen les vinyes

amb la idea de produir un vi propi, en una tasca conjunta amb l'elaborador **Quim Batlle**. El 2024, hi inauguraran un hotel i un restaurant, que seguiran la mateixa línia de sostenibilitat i cura de l'entorn que la resta de propostes.

CAN REON

TIANA. RODALIES: MONTGAT (C1); BUS: B29, B35 I NITBUS 350. DES DE BARCELONA: AUTOPISTA C-31, B-20 I CARRETERA B-500. TENEN ZONA D'APARCAMENT. ● Canreon.com

Les vinyes recuperades de Can Reon. FOTO: MIQUEL MONFORT