



SOCIEDAD

Budismo. Dos monjes de la India diseñan hasta el día 20 un mandala con arena de coloresp. 41



ESPECTÁCULOS

Joel Joan. Protagoniza 'Intimitat' que podrá verse en la temporada de L'Amistatp. 49



CULTURA DURANTE LA SEMANA DEL 1 AL 5 DE JULIO

Óperas con mucho gusto

El certamen Tasta l'Òpera! acercará a Lleida a intérpretes de la lírica como el barítono Josep Pons y a los padres de "El Cellar de Can Roca" con 2 estrellas Michelin

LLEIDA Exclusividad y lujo para los cinco sentidos, sobre todo el oído y el paladar. Esto es lo que podrá vivirse en Lleida del 2 al 5 de julio. La recién creada empresa Ohlala se da a conocer con fuerza en Lleida con la actividad Tasta l'òpera! que combinará ópera y gastronomía de alto nivel. Y no se trata de una frase hecha. Para muestra un botón. El prestigioso barítono Joan Pons cerrará una semana en la que Josep Roca, de El Cellar de Can Roca (2 estrellas Michelin), habrá conducido cenas que prometen convertirse en una experiencia inolvidable para aquéllos que puedan permitírselo.

La "estancia gastronómico-operística" de cinco días constará de actividades que permitirán asistir a recitales líricos y operísticos pero también aprender a conocer sus registros; así como probar grandes vinos al tiempo que los "catadores" se acostumbran a distinguirlos. La alta cocina tendrá su papel, tanto con explicaciones teóricas como con degustaciones, de la mano de los hermanos Roca. Asimismo, Funatic acogerá la proyección de películas, del 30 de junio al 3 de julio, relacionadas con la música y la cocina.

La iniciativa pretende mezclar divulgación y ocio, con lo que contará con espectáculos como *Les veus de l'òpera*, con una serie de intervenciones que permitirán descifrar los registros de los cantantes. *L'Any Puccini* dará a conocer a este compositor con un recital con intérpretes de la Orquesta de la Academia del Gran Teatro del Liceo. La guinda al pastel la pondrá el recital del menorquín Joan Pons, uno de los principales barítonos dramáticos del mundo ofrecerá. Todos los espectáculos serán en el Auditori. Por lo que se refiere a la actividades docentes, entre el miércoles 2 y el sábado 5 tendrá lugar un curso divulgativo en el hotel Condes de Urgell.

Respecto a la gastronomía, tendrán lugar una serie de ágapes de lujo: por una parte, se celebrarán cenas temáticas de foie, ibéricos y queso. La explosión de sentidos vendrá con *El tast dels cinc sentits*, una cata exclusiva que mezclará gastronomía y música, además de permitir los comensales degustar 6 vinos exclusivos de alta calidad. El marco, incomparable: el claustro de la Seu Vella. Por último, los hermanos Roca de El Cellar de Can Roca ofrecerán una conferencia-cena con las mejores degustaciones de su restaurante.

UNA SEMANA DE ALTA COCINA MUSICAL



MARTES 11

230 €

14.30 h Comida
20.00 h *Les veus de l'òpera*
22.30 h Cena: foie

MIÉRCOLES 2

390 €

10.00 h Curso
14.30 h Comida
20.00 h *El tast dels cinc sentits*
22.30 h Cena: ibéricos

JUEVES 3

310 €

10.00 h Curso
14.30 h Comida
20.00 h *L'Any Puccini*
22.30 h Cena: quesos

VIERNES 4

310 €

10.00 h Curso
14.30 h Comida
20.00 h Conferencia y cena El Cellar de can Roca

SÁBADO 5

270 €

10.00 h Curso,
14.30 h Comida
20.00 h *Concierto Josep Pons*
22.30 h Cena

GASTRONOMÍA Y ÓPERA

**EL CELLER DE CAN ROCA
Cocina de altos vuelos**

Los hermanos Roca, de El Cellar de Can Roca (2 estrellas Michelin) ofrecerán una conferencia práctica sobre las últimas tendencias en cocina. Joan Roca conducirá todas las actividades culinarias.



JOAN PONS

Clausura con un intérprete de lujo

El barítono menorquín Joan Pons será el encargado de cerrar la Primera Setmana d'Òpera i Gastronomia, con un concierto que tendrá lugar en el Auditori Enric Granados.



LOS CONDUCTORES

Roger Alier y Marcel Gorgori, profesores

El crítico e historiador de la ópera Roger Alier (izquierda) y el periodista Marcel Gorgori (derecha) ofrecerán el curso de cuatro horas diarias. Ambos han trabajado en televisión y han publicado libros.



Caufapè de Ohlala, los concejales Presseguer y Parra, Gorgori, Alier y Roca, ayer durante la presentación.

Los precios oscilan entre los 35 y los 2.370 euros para quienes opten por la "Estada" con el pack completo y pernocten en los hoteles Condes de Urgell o Prats. Sin hotel, el precio máximo será de 1.450 euros, aunque se ofrecerán packs en varias modalidades. Aquellas personas que no quieran participar en la Estada pero sí acudir puntualmente a alguna de las actividades también podrán hacerlo. Los interesados podrán inscribirse en breve en la web: www.opera-gastronomia.com