

Cultura

Antigues ofrenes a la galeria René Métras

Joan Descarga exposa 'Pell de plom'

40

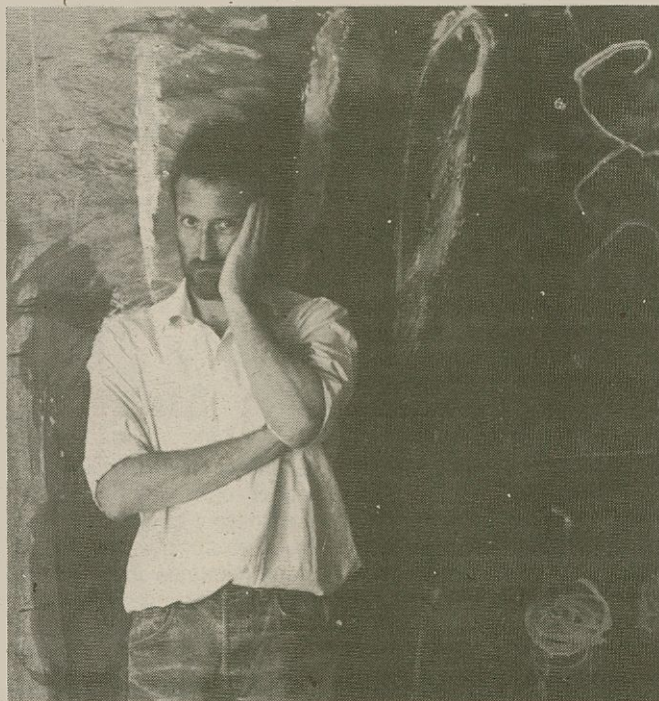
Montserrat Gustà
BARCELONA

"Pell de plom pot ser un enunciat, una frase llançada al món i un hermètic desig programàtic. En última instància, fins i tot podria ser el títol d'una exposició de pintura", ha escrit Luis Francisco Pérez al catàleg de l'exposició que Joan Descarga presenta a la galeria René Métras. També, com *Pell de plom*, els títols de les pintures són paraules o expressions de significat imprecís però suggeridor que, tot i la incògnita, aporten nous referents per a la lectura del missatge estrictament plàstic de l'obra. *Sota la taula o interior japonès*, *Perles* i *Gran vent*, per exemple, són pintures que conviden a la contemplació assossegada, però també a la interrogació i al dubte, reaccions que s'originen tant per la naturalesa dels objectes representats com per la composició i el tractament cromàtic amb què l'artista ha resolt cada obra.

Amfores, tines, calzes o fruites, elements del repertori iconogràfic de Joan Descarga, apareixen descontextualitzats, en un primer pla que els mostra com a evocacions d'antigues cerimònies d'ofrena. Les superfícies de tons grisos, ocres, beixos o verds que envolten aquests objectes contribueixen, des de la neutralitat, a l'ailla-

Una estètica que ha evolucionat des de posicions pròximes a l'abstracció fins a la pintura més reflexiva, pròxima al figurativisme

ment i l'estaticisme de les formes. Tot plegat ajuda a comprendre la particular estètica de l'obra d'aquest pintor. Una estètica que és el resultat d'una recerca plàstica i conceptual que ha anat evolucionant des de posicions pròximes a l'abstracció fins a la pintura més reflexiva i matisada en què, tot i la inclusió del figurativisme, s'endevina un allunyament del subjecte i, doncs, de l'anècdota. D'entre tot el conjunt, potser *Entre nos*, *Hill* i *Diàleg* són les obres que tenen un to més intimista i narratiu. En qualsevol cas, *Pell de plom* dona la mesura de la qualitat de l'obra de Joan Descarga, que es pot apreciar també per l'encert en l'aplicació i combinació de recursos plàstics: l'escriptura, el relleu, l'ús de suports no convencionals (com el quitrà) i les formes fetes a partir del collage de disjunts metalls com el plom o l'aram.



Joan Descarga, en la seva primera exposició individual a Barcelona

La trajectòria artística d'aquest pintor nascut a Saragossa el 1947 s'ha desplegat a Barcelona, on va estudiar i on ara exerceix de professor a la Facultat de Belles Arts, i a ciutats com Còrdova, Venècia i Ciutat de Mallorca, on alguns galeristes, anticipant-se a la iniciativa de la René Métras, han anat presentant mostres individuals de la seva obra. *Pell de plom* ha estat organitzada en col.labora-

ció amb el marxant Jean-Pierre Guillemot i s'adiu amb el propòsit de Margaret Métras de donar a conèixer l'obra d'artistes de les noves generacions. Amb una bona acollida de públic, aquesta exposició assenyalava l'entrada de la pintura de Joan Descarga al món galerístic barceloní, tot i que s'havia pogut veure la seva obra a les col·lectives *L'amor*, *Petit format* i *Art*, de Pícolabis.

El cinquè centenari del descobriment tindrà el suport de la UNESCO

Gemma Piñana
PARÍS

El director general de la UNESCO, Federico Mayor Zaragoza, llançarà dilluns una crida solemne a favor de la commemoració del Cinquè Centenari de l'Encontre de Dos Mòns (1492-1992). La UNESCO ha decidit, segons ha explicat el seu director general, contribuir a la commemoració d'aquest cinquè centenari amb un programa que, implicant la comunitat internacional, pretén subratllar el significat universal de l'arribada de Colom a Amèrica.

La participació activa de la UNESCO en la commemoració de 1992 s'inicia amb l'obertura d'un fons especial anomenat *Fons Cinquè Centenari*, a què han estat invitats a participar tots els països del món. Aquest fons financiarà el desenvolupament d'una sèrie d'activitats. Entre elles, per exemple, l'estudi de les repercussions que les grans transformacions registrades a partir de l'era dels descobriments han tingut sobre les diverses cultures del món, i especialment sobre les cultures indígenes d'Amèrica. El patrimoni cultural del nou continent serà també objecte d'una particular atenció.

A la sessió en què Mayor anunciarà el programa han estat invitats la totalitat dels ambaixadors llatinoamericans.

Contrapunt no té acords econòmics amb ACTA

LA GARRIGA - La col.laboració entre el centre d'estudis i debats Contrapunt i la Fundació ACTA no inclou "sòta cap concepte" el capítol econòmic, segons ha indicat el president de Contrapunt, Santiago Cucurella. "Totes dues entitats —ha dit Cucurella— mantenen íntegrament la seva personalitat jurídica i la seva pròpia forma de finançament sense interferències". D'altra banda, sempre segons la mateixa font, Gonçal Mayos, un dels ponents en les Jornades sobre la Filosofia a Catalunya durant la transició organitzades recentment per ACTA amb la col.laboració d'Àngel Castiella, va deixar de ser membre de Contrapunt el mes d'agost de 1988 i actualment col.labora de manera puntual amb el centre. (AVUI)

Es crea una acadèmia europea d'arts i lletres

BARCELONA - L'Acadèmia Internacional de les Arts i de les Lletres ha establert a Barcelona un consell nacional català que té per finalitat la promoció de l'art i la cultura europeus en el sentit més ampli i a nivell universal, amb caràcter exclusiu o col.laborant amb altres entitats o persones. La primera junta directiva està formada per Josep M. Esteller, Francesc Miñana, Joan Panadés, Salvador Escamilla, Anton Sala Cornado i Lluís Viertel. L'Acadèmia admetrà artistes, intel·lectuals i científics de notori relleu i concedirà anyalment guardons i medalles a persones, entitats i empreses que per les seves activitats ho mereixin.

Gastronomia

Tel. 359 68 89

Alta cuina catalano-francesa

CA N'ARMENGO. Prat de la Riba, 1. Sta. Coloma de Gramenet. Tel. 391 05 54. Pàrking. Salons privats. Direcció La Roca-Clinica Mental. Tancat dimarts.
CAN TRAVI NOU. Masia pairal d'Horta. Antic camí de Sant Cebrià, s/n. Tel. 428 03 01. Salons privats. Tancat els diumenges a la nit.
EL TRAPIÓ. C/ de l'Esperança, 25. Bonanova. Tels. 211 58 17 i 211 35 63. Tancat diumenges a la nit i dilluns tot el dia. Especialitats.
HOSTAL SANT JORDI. Travessera de Dalt, 123. Tel. 213 24 54.
LA JIJONENCA-DIAGONAL. Restaurant-Gelateria (al costat de l'Up & Down). Av. Diagonal, 652. Tel. 205 39 14.
LA TARGARINA. Casanova, 28. Gran Via - Sepúlveda. Tel. 323 08 35. Tancat els dissabtes al migdia i els diumenges tot el dia.
LA TIETA. Saragossa, 89. Tel. 201 94 59. Cuina creativa. Dilluns tancat. Aparcament al costat.
LE GOURMET. Avinguda Joan XXIII (Diagonal). Tocant al Regine's. Aparcament. Cuina selecta. Grans especialitats. Tel. 330 71 11. Obert cada dia.
MAGI-VINYA ROSA. Av. de Sarrià, 17. Tel. 230 00 03-41. Menjadors privats. Diumenges tancat. Aparcador.
OROTAVA. Consell de Cent, 335. Tel. 302 31 28. Gran Festival de becaades i becadells.
RESTAURANT FLORENCIA HOTEL PRESIDENT. Av. Diagonal, 570. Tel. 200 21 11. Grans especialitats.
SIBARIT. Aribau, 66. Tel. 253 93 03. Direcció: Antonio Martínez. Pàrking.
TRENO (Cafeteria-Restaurant). Diputació, 257. Tel. 301 66 00. Especialitat en cuina de mercat i internacional. Cuina oberta fins a la 1.30 de la matinada.
VIA CLARIS. Pte. Permanyer, 2. Tel. 318 36 08. Menú especial migdia. Obert cada dia de l'any fins a la sortida dels espectacles.
VIA VENETO. Ganduxer, 10-12. Tel. 200 72 44 i 200 70 24.

Alta cuina catalana

CAN CORTÉS. Carretera de l'Arrabassada, km 6,500. Sant Cugat. Calcotades i carcols. Tel. 674 17 04. Aparcament

CAN PRAT. Avinguda Pius XII, s/n. Tels. 593 05 00 i 04. Mollet del Vallès. Salons per a banquets i convencions. Servei diari a la carta. Aparcament propi.
DOLCETA 2. La cuina i el carcol de Lleida. Urgell, 266. Tel. 321 83 51. Diumenges tancat. Brasa amb llenya d'alzina.
ELS 4 GATS. Montsió, 3 bis. Tel. 302 41 40. Cuina catalana i de mercat. Diumenges tancat. Els divendres a la nit, el mestre Pineda al piano, en directe.
ES PLA. St. Gervasi de Cassoles, 86. Tel. 212 65 54. Caldereta de llagosta. Cuina menorquina.
GARGANTUA I PANTAGRUËL. Cuina i celler de Lleida. Aragó, 214. Pàrking. Tancat els diumenges. Tel. 253 20 20.
LA CLARA D'OU. Fundat el 1872. Gran Via, 442 (Rocafort). Tel. 423 62 84 i 325 29 31. Banquets, trobades familiars i reunions comercials. Aparcament s'ugent. Rocafort 62. Festius a la nit tancat, dilluns tot el dia.
LA JIJONENCA. Rambla de Catalunya, 35. Tel. 317 37 27. Plats del dia. Especialitat en truites. Obert fins a les 2 de la matinada.
L'EMPORDÀ. Avinguda Joan XXIII (Diagonal). Tocant al Regine's. Aparcament. Cuina catalana selecta. Tel. 330 71 11.
PITARRA - BRESSOL DEL TEATRE CATALÀ. Avinyó, 56. Tel. 301 16 47. Direcció: Roig-Sabaté. Diumenges tancat.
RESTAURANT HOTEL HUSA SANT BERNAT. Tel. 847 30 11. Balcó gastronòmic del Montseny. Especialitat en cuina de mercat i internacional.
RESTAURANT POMERAR. Urbanització Mas Ram. Badalona. Tel. 395 37 04. La cuina del guisat.
TURIA GARDEN. Rambla Catalunya, 41. Tel. 302 31 26. Restaurant jardí. Obert fins a les 3 de la matinada.

Alta cuina comarcal i regional

BELTXENEA. Antic Ama-Lur. Mallorca, 275. 1r. Tel. 215 30 24. Alta cuina basca. Saló privat. Sopars jardí.
LA MERCANTIL PEIXATERA. Aribau, 117. Tel. 253 35 99. Peixos de platja. Degustació a la barra. Obert fins a les dues de la matinada. Obert dilluns a la nit.

Alta cuina basco-navarresa

GORRIA. Diputació, 421. Tel. 245 11 64. El millor forn de rostits i... peix típic basc.

Alta cuina gallega

MESÓN LOS PACOS. Bailèn, 85. Tel. 231 49 06 (entre Aragó i Consell de Cent). Pàrking al davant del restaurant. MARISCOS I PEIXOS. Petits salons.

Arròs i cuina de mercat

BEL AIR. Còrsega 286 (Rbla. Catalunya i Balmes). T. 237 75 88. Cuina oberta fins a l'1 de la matinada. Menjadors privats i servei de vigilància.

Bufet restaurant

TIP TOP. Sardanya, 521. Tel. 219 49 95. XIII Jornades de cuina marinera. Cantada d'havaneres i cremat de rom «Pujol». Reserva de taules i pàrking convingut. Festius a la nit, tancat, i dilluns tot el dia.

Cuina de Mercat

CERVESERIA-RESTAURANT CASA CHELIS. Muntaner, 178. Tel. 410 82 42. Cuina del «xup xup».

LA BUENA BRASA. Aribau, 159. Tel. 410 47 83. Especialitat en bacallà, carns i peixos.

Restaurant-Bar-Billar

TICKTACKTOE. Roger de Llúria, 40 (Gran Via-Diputació). Tel. 318 99 47. Cuina catalana i de mercat. Especialitats. Servei de cuina fins a la 1 de la matinada. Esmorzars. Festius i diumenges, tancat.

Sandvitxeria

PISCOLABIS. Rbla. Catalunya, 49. Tel. 317 45 55. Orxateria. Obert fins a les 2 del matí.

NO+CAL

ELIMINEU L'ÚS DE PRODUCTES ANTICALCÀRIS (ANTI TOSCA) DESINCROSTADOR ELECTRÒNIC D-CALC

Evita i dissol les incrustacions de **CaCO₃** en rentadors, rentavaixelles, canonades, dipòsits, resistències, bescanviadors, cafeteres, acumuladors, etc.

Us domèstic i industrial
Fabricat per **DENSKA IBERICA S.A.**
c/ Sant Joan de la Salle, 6 - 08022 BARCELONA Telèf. 211 43 00

vuitè àlbum de cromos en català

EL MÓN FORESTAL

àlbum de cromos-8

aviat a la venda!

servei

LLOGUER

TOROS ELEVADORS

710 5395

Elevador ENIER

Des de 80 fins a 3000 kg.

REPRESENTANT:

JORDI BRIO FEBRER

Tel. 371 34 46

ESPLUGUES DE LLOBREG.

Fabricat per REINE S.A.
Tel. 972/20 28 35-GIRONA