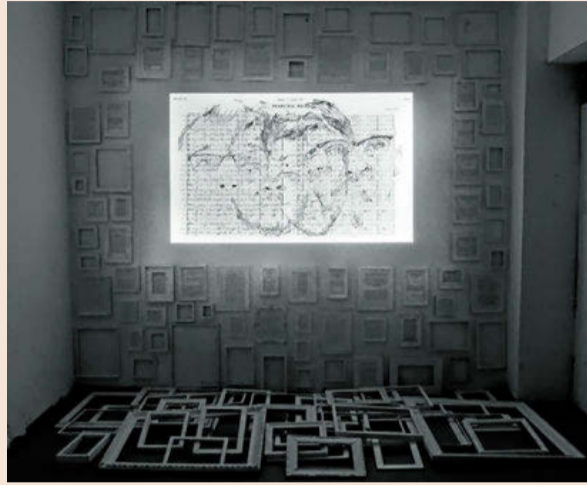


CULTURA



Galería Antonia Puyo. David Latorre: 'La naturaleza reclamando su lugar III' (2019).



Galería de Arte A Ciegas. Carla Cañellas: 'Variaciones en clave de sol para formalizaciones de marco in crescendo' (2018).

Cómo perder el miedo a coleccionar arte

JUSTMAD Una feria con galerías y artistas para iniciarse en el coleccionismo.

N.S. Madrid

El público que quiere empezar a comprar arte. Este es el *target* al que va dirigido Justmad, la feria de arte contemporáneo que se celebrará entre el 27 de febrero y el 1 de marzo de 2020 en el Palacio de Neptuno de Madrid. Esta será la undécima edición de este evento cultural interdisciplinar que, a través de música electrónica y visual, videoarte, *performance*, literatura y reflexión, atraviesa lo contemporáneo desde el pensamiento crítico. Algunos de los temas de esta edición son la preocupación por el futuro sostenible, el medio ambiente y la igualdad de género.

“Justmad debe ser el lugar donde ocurra lo emergente. Y no solo en cuestiones artísticas, sino desde puntos de vista en torno a la reflexión sobre ideas que nos hagan afrontar una mirada al futuro más concreta, precisamente gracias a la creación”, señala Semíramis González, directora artística de la cita, que añade: “Es una feria para perderle el miedo a coleccionar arte. Nuestras galerías y artistas son jóvenes, arriesgados y de gran calidad, a precios asequibles para iniciarse en el coleccionismo. Nos encanta recibir a público que quiere empezar a comprar arte: esta es su feria, donde descubrirán a artistas todavía desconocidos, que pronto se pueden convertir en talentos consolidados”.

Este año la feria contará con cincuenta expositores y el 38% de las galerías seleccionadas por el comité asesor de la feria son extranjeras y vienen de siete países: Portugal, Italia, Perú, Austria, México, Mozambique y Francia.

Portugal será uno de los países con



▲ Set Espai d'art. Cristina Almodóvar: Detalle de 'Arrecife' (2019).



◀ Fixed Gallery. Gonzalo García Callegari: 'Serie Peruanismos'.

más presencia gracias a sus nueve galerías participantes. Además, la feria viajará a Lisboa del 14 al 17 de mayo de 2020.

Los premios constituyen una parte importante de la feria: “Justmad también quiere valorar y fomentar el esfuerzo de jóvenes coleccionistas que necesitan incentivos para lanzarse a la aventura del arte contemporáneo”, aseguran desde la organización.

Entre estos premios están el de la

Colección Room Mate Hoteles, que el año pasado se lo llevó Forme Nomade de Flo Arnold, de la galería Loo & Lou (París); la Colección TMF, que se llevó Raquel Algaba en la galería Fúcares, o la Colección Rucandio, que recibió Hugo Alonso de la galería Gema Llamazares, entre otros premios de colecciones.

■ **XI Edición Justmad:** Del 27 de febrero al 1 de marzo de 2020. Palacio de Neptuno de Madrid.

COMIDAS DE NEGOCIOS

Estimar estrena sede en Madrid

Marta Fernández. Madrid

Hace unos meses, Ferran Adrià acuñó el término *marisquería de autor* para definir un nuevo modelo de negocio. Y puso como ejemplo Estimar, negocio abierto en Barcelona por Rafa Zafra, chef andaluz que trabajó en la *órbita* de elBulli desde 2002 y que hasta hace poco aún colaboraba con los Adrià en proyectos como Heart Ibiza. Su mujer, Anna Gotanegra, es el otro 50% del negocio, pues su familia es propietaria de Pescadors de Roses, empresa de Rosas que fue proveedora de elBulli y que nutre la despensa marina de Estimar.

Este restaurante abrió en la primavera de 2016 en el barrio del Born, desde donde la semana pasada creció con la apertura de segunda sede en Madrid, muy cerca del Congreso de los Diputados. A su favor, juegan el currículum de Zafra, el buen producto de los Gotanegra y reconocimientos que, en poco más de tres años, ya ha conseguido Estimar Barcelona, como el premio como Mejor Restaurante Casual de Europa de la lista alternativa OAD (Opinionated About Dining).

¿En qué se diferencia Estimar Madrid de la matriz barcelonesa? A priori, en casi nada. Con una capacidad de 35 plazas en 220 metros cuadrados y un equipo de 14 profesionales, la propuesta equivale a esta fórmula de *marisquería de autor* de la que habla Ferran Adrià: oferta de pescado y marisco de alta calidad, con un toque de técnica moderna o, a veces, creativo.

Parte de la oferta se expone en un mostrador, desde el que salen buenas piezas de marisco, como las cigalas o las gambas de Rosas, sometidas a una leve cocción o la brasa; y pescados a la parrilla. Zafra

ESTIMAR MADRID

- **Dónde:** Marqués de Cubas, 18. Madrid. Tel.: 91 429 20 52.
- **Web:** www.restaurantestimarmadrid.com
- **Fórmula:** Marisquería.
- **Precio medio:** De 75 a 80 euros.
- **Horario:** Cierra domingo por la tarde y el lunes todo el día.



Versión de la 'Gilda' de Estimar; mostrador con pescado y marisco; 'Puntillitas' a la andaluza con mahonesa de tinta de calamar y Cigala cocida.



prevé abrir la oferta a más zonas del Mediterráneo, más allá de Rosas y la Costa Brava, y al Atlántico “como invitado de honor”.

La carta se completa con fritura de pescado (como las *Puntillitas* a la andaluza con mahonesa de tinta de calamar y Cigala cocida) y platos creativos como su versión de la *Gilda* o el *Maremoto*, donde una bivalvos, percebes y caviar; y postres como flan o tarta de queso. El ticket medio se calcula en 75-80 euros.

La intención de Zafra es “estar tres días en Madrid y tres en Barcelona”, intercambiándose con Gotanegra “para intentar estar siempre uno de los dos en cada local”.



Rafa Zafra y Anna Gotanegra, dueños de Estimar en Barcelona y Madrid.