

agenda

CELEBRACIÓN DÍA MUNDIAL DE ÁFRICA

Divendres, 25 maig

11.00h - 14.30h **Museu Marítim** (Avinguda de les Drassanes, s/n. metro "Drassanes").

Fira d'associacions, cuentacuentos, exposicions, actuacions, tallers, cine, gastronomia africana

14:30- 20:00- activitats en diferents punts de Barcelona (consulti la nostra web). 20.00h Col·legi de Periodistes de Catalunya (Rambla Catalunya, 10 metro "Catalunya"). Pregó presentacions premis àfrica 2007, silenci per la memòria, himne a l'Àfrica, brindis per la Àfrica i els avantpassats. Consulti el programa complet a la nostra web: www.media-africa.org

MEDIA ÀFRICA: Pasaje Gaiola 22, entresuelo, 08036. Teléfono: 934762746

CONCIERTO

Mixtura Negra Grupo musical africano nacido en Barcelona. **19 de maig** Auditorio Manuel de Falla. **Granada. 6 de juny** Lleida. **15 de juny** Espai Pere Pruna. **Barcelona.** Más info.: 669.275.052

LITERATURA

Veus del món a Barcelona

107 històries de nous barcelonins i barcelonines. Aquest llibre és un recull d'experiències de 107 persones d'arreu del món que han vingut a viure a Barcelona. Ens parlen de vivències i sensacions que han tingut en arribar, del que els ha sorprès, del que han trobat a faltar... en definitiva, ens parlen de sentiments.

MÚSICA

Lura en el Festival de Guitarra

Reconocida cantante africana, que nos propone una fusión entre la música europea y la música urbana africana.

13 de mayo. El Auditori de Barcelona. Preu :28€

Viernes 11 de mayo. La sucursal s.a , dj chelo (la sucursal s.a) y dj el molesto (latincoolture)

Viernes 25 de mayo La sucursal s.a , dj Chelo (la sucursal s.a) y dj Belemba A partir de las 23:45 hasta las 5:00. 00h clase gratuita de baile. 00:30 actuaciones. 7 euros con consumición.

Sala Bandasonora, Balmes 2 -14, METRO L2, estación la Verneda. Info y reservas: 678 49 47 84 / 93 329 48 54

EXPOSICIONES

Any europeu de la igualtat d'oportunitats per a tots - Cap a una societat més justa.

Fins el 24 de maig de 2007.

Sensibilitzar l'opinió pública dels avantatges d'una societat justa i cohesionada. La UE proposa iniciatives de conscienciació per rebutjar les actituds i conductes discriminatòries i proporcionar informació als ciutadans sobre els seus drets.

CICLO

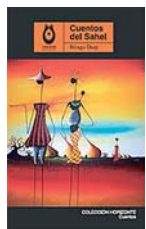
"Cruïlla de Creences".

El Centre Interreligiós de Barcelona organitza el El mes de maig està dedicat a l'islam: **Dilluns 7 de maig** del 2007 a les 19 h. "L'islam", conferència a càrrec de Mohammad Halhoul, portaveu del Consell Islàmic Cultural de Catalunya. Lloc: **Centre Interreligiós de Barcelona (CIB).**

Dilluns 21 de maig del 2007 a les 19 h. Visita al Consell Islàmic Cultural de Catalunya, al carrer Tallers 55, entresòl.

literatura

CUENTOS DEL SAHEL



Autor: **BIRAGO DIOP**

2006 castellano

Título original: "Les nouveaux contes d'Amadou Koumba"

En el África negra, toda fábula, incluso todo cuento, es la expresión en imágenes de una verdad moral, es a la vez conocimiento del mundo y lección de vida social. Mientras que el cuento se sumerge aún en las fuerzas cósmicas a la manera de los mitos, la fábula es más a menudo la ilustración de un principio de moral práctica, de un proverbio.

Sea en las fábulas o en los cuentos, Amadou Koumba-Birago Diop no hace más que traducir, a través de la ley de interacción de las fuerzas vitales, la dialéctica de la vida, que es la misma vida del universo. A la anarquía y la muerte, se opone la vida. Son los seres vivos que, situados en el centro del

mundo, son los protagonistas de esta amplia "Comedia humana".

Birago Diop (1906 - 1989) obtuvo una formación de veterinaria, trabajo que le hizo viajar mucho en África del Oeste en tiempos de la colonización francesa. Muy próximo de los iniciadores de la "negritud", publicó sus primeros poemas y cuentos. Sus numerosos contactos con los "Griots" le permitieron obtener una rica materia para sus cuentos: "Les contes d'Amadou Koumba" (1947), "Les nouveaux contes d'Amadou Koumba" (1958), "Contes et lavanes" (1963).

Poeta, Birago Diop es fiel a una forma clásica y una temática lírica "Luerres et Lueurs" (1960). Después de la independencia de su país ha sido nombrado embajador en Tunís. El escritor Birago Diop ha sido siempre fiel a la tradición oral que mezcla humor y realismo.

Fuente: *Takusan ediciones*

cocina



Kenia:

OSTRAS DE MOMBASA

Fuente: www.cocinadelmundo.com

Ingredientes

3 docenas de ostras
Mantequilla
Ajo
Chablis
Perejil
Sal
Pimentón
Tabasco
Limón

Preparación

Nivel de dificultad: 2

Tiempo de Preparación: 15 minutos

Tiempo de Cocción: 10 minutos al Horno

Coste aproximado: 18 euros

(4 ostras por persona)

Las mejores ostras están en este lado de África.

Abrir 32 ostras dejarlas en la mitad de su valva y emplazarlas en el recipiente en donde se harán al horno. Aparte vamos a combinar 1/2 taza de la mantequilla derretida, 4 dientes de ajo cortados muy finamente en rodajas, 1 taza de Chablis, 4 cucharadas del perejil bien cortado, 1 cucharilla de sal, 1 cucharilla de pimienta fresca y unas gotas de Tabasco. Con esta salsa aderezamos las ostras (una cuchara por ostra), hornear a 350 C° de 6 a 8 minutos. Servir inmediatamente, 4 ostras por persona con rodajas de limón.

Consejo: Este tipo de plato toma su tiempo, algunos de ellos de un día para otro, pero vale la pena si desea dar una agradable sorpresa a sus invitados.