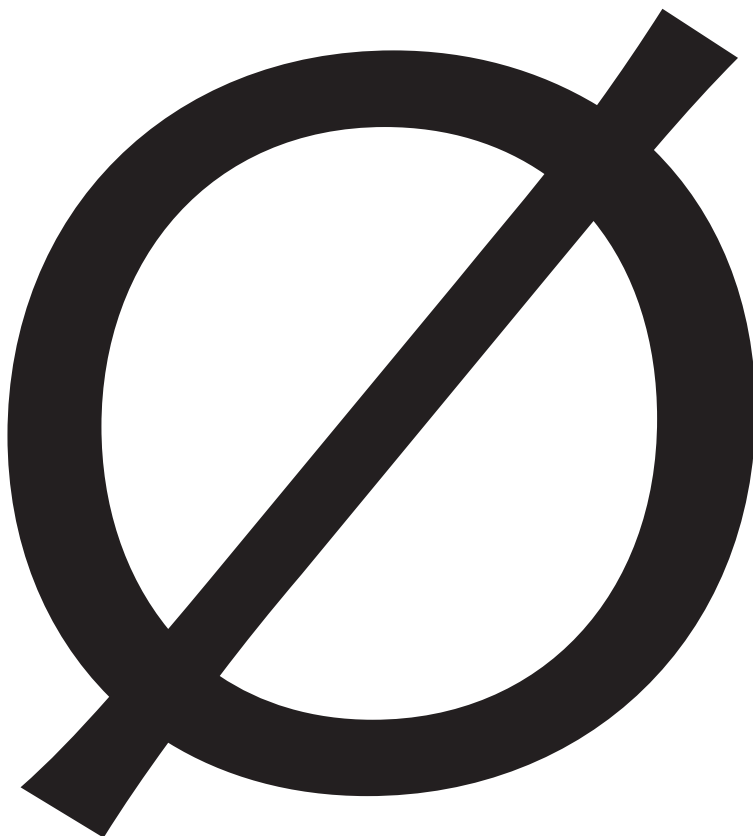




Harri Text ExtraLight & *Italic*
Harri Text Light & *Italic*
Harri Text Regular & *Italic*
Harri Text SemiBold & *Italic*
Harri Text Bold & *Italic*
Harri Text ExtraBold & *Italic*



Author	Juan Luis Blanco
Creation	2020
Version	1
Harri Text 12 styles	ExtraLight ExtraLight Italic Light Light Italic Regular Italic SemiBold SemiBold Italic Bold Bold Italic ExtraBold ExtraBold Italic
Character Sets	Basic Latin Latin-1 Supplement Latin-2 Central European
License Types	Desktop, Webfont, ePub, App, Server

Harri Text is more than an extension of Harri. It shares its origin, a certain flavour and a great deal of its idiosyncrasies, but while Harri is an uppercase-only typeface intended for display uses, Harri Text is conceived as a text type family, including a new extra-light weight, italics, small caps and other additions that make it suitable for editorial purposes. As its predecessor Harri Text addresses several concerns regarding the dualism neutrality vs. idiosyncrasy, or in other words, how local features meet global design in the context of a modern society (as is the case in the Basque Country in recent times).

The origin of Harri and Harri Text —vernacular Basque lettering for the most part— is full of idiosyncrasies and peculiarities that, while giving them its special character, may hinder readability in some cases. The default set in Harri Text tones its essence down a little bit. It is still present, although less obtrusive. Stylistic sets 1, 2 and 3 are a chance to recover gradually this essence modifying some characters —especially the characteristic design of letter A— for those who seek a more local flavour. Stylistic set 4, on the other hand, does the opposite job, this is, removes asymmetrical serifs and other small details in order to create a more neutral atmosphere. Any traces to its origin are this way diluted resulting in a crisp and clean incise variant. Stylistic set 6 is available in the italic styles. It provides a more fluid and cursive flavour to some letters in case a calligraphic mood is desired.



Mat Hudassaï

Harri Text ExtraLight 53pt

Kilmartin

Harri Text ExtraLight Italic 53pt

Teotihuacan

Harri Text Light 53pt

¿Milagros?

Harri Text Light Italic 53pt

Romanesque

Harri Text Regular 53pt

Opatów!

Harri Text Italic 53pt



Germans Llop

Harri Text SemiBold 53pt

Meñakotz

Harri Text SemiBold Italic 53pt

Eilean Idhe

Harri Text Bold 53pt

Cyrenaïca

Harri Text Bold Italic 53pt

P'urhépecha

Harri Text ExtraBold 53pt

Jędrzejów

Harri Text ExtraBold Italic 53pt



MAT HUDASSÄÏ

Harri Text ExtraLight 53pt

KILMARTIN

Harri Text ExtraLight Italic 53pt

TEOTIHUACAN

Harri Text Light 53pt

¿MILAGROS?

Harri Text Light Italic 53pt

ROMANESQUE

Harri Text Regular 53pt

OPATÓW!

Harri Text Italic 53pt



GERMANS LLOP

Harri Text SemiBold 53pt

MEÑAKOTZ

Harri Text SemiBold Italic 53pt

EILEAN IDHE

Harri Text Bold 53pt

CYRENAÏCA

Harri Text Bold Italic 53pt

P'URHÉPECHA

Harri Text ExtraBold 53pt

JĘDRZEJÓW

Harri Text ExtraBold Italic 53pt



MAT HUDASSAI

Harri Text ExtraLight 53pt

KILMARTIN

Harri Text ExtraLight Italic 53pt

TEOTIHUACAN

Harri Text Light 53pt

¿MILAGROS?

Harri Text Light Italic 53pt

ROMANESQUE

Harri Text Regular 53pt

OPATÓW!

Harri Text Italic 53pt



GERMANS LLOP

Harri Text SemiBold 53pt

MEÑAKOTZ

Harri Text SemiBold Italic 53pt

EILEAN IDHE

Harri Text Bold 53pt

CYRENAÏCA

Harri Text Bold Italic 53pt

P'URHÉPECHA

Harri Text ExtraBold 53pt

JĘDRZEJÓW

Harri Text ExtraBold Italic 53pt



Harri Text ExtraLight
9/11

La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.^[1]

Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.

Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucuar-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central és als mesos de

Harri Text Light
9/11

La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.^[1]

Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.

Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucuar-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central és als mesos de

Harri Text ExtraLight Italic
9/11

La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.^[1]

Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.

Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucuar-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central és als mesos de febrer i març, per bé que des de principi d'hivern es comencen a menjar calçots.^[2]

Harri Text Light Italic
9/11

La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.^[1]

Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.

Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucuar-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central és als mesos de febrer i març, per bé que des de principi d'hivern es comencen a menjar



Harri Text Regular
9/11

La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.^[1]

Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.

Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucuar-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central és als me-

Harri Text SemiBold
9/11

La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.^[1]

Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.

Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucuar-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central és

Harri Text Italic
9/11

La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.^[1]

Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.

Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucuar-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central és als mesos de febrer i març, per bé que des de principi d'hivern es comencen a

Harri Text SemiBold Italic
9/11

La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.^[1]

Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.

Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucuar-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central és als mesos de



Harri Text Bold
9/11

La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.^[1]

Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.

Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucari-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central

Harri Text ExtraBold
9/11

La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.^[1]

Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.

Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucari-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada

Harri Text Bold Italic
9/11

La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.^[1]

Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.

Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucari-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central és als mesos de

Harri Text ExtraBold Italic
9/11

La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.^[1]

Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.

Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucari-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central és als mesos de





Feature	Default typing	Feature ON
Small Caps	Last Minute	LAST MINUTE
Case	{BRON-Y-AUR}	{BRON-Y-AUR}
Stylistic alternates ss01	ANNE & MARIE	ÄNNE & MÄRIE
Stylistic alternates ss02	ANANAS	ANANAS
Stylistic alternates ss03	MUÑAGORRIKOA	MUÑÄGORRiKOÄ
Stylistic alternates ss04	HERMINIO Radika	HERMINIO Radika
Stylistic alternates ss06 (italics)	<i>dark grey officer</i>	<i>dark grey officer</i>
Discretionary Ligatures	Offbeat Kafka	Offbeat Kafka
Case	{BRON-Y-AUR}	{BRON-Y-AUR}
Tabular lining	12.345.678,90¥	12.345.678,90¥
Tabular oldstyle	12.345.678,90\$	12.345.678,90\$
Proportional oldstyle	12.345.678,90£	12.345.678,90£
Subscript/Superscript	H ₂ O Nano ^[15]	H ₂ O Nano ^[15]
Fractions	1/2 567/819	½ 567/819



Garlic & Sweet yellow onion

très répandu dans le sud de l'Espagne

Tomatito

"ALLIUM SATIVUM"

«**Historiako lehen itxas-triku gorria**»

TOMATITO'S MUSIC BLENDS traditional flamenco and jazz. On some albums, such as Barrio Negro, he experimented with Afro-Cuban and Brazilian Music. He has also worked with flamenco singers *Duquende* and *Potito* and pianist Chano Domínguez, among others. In collaboration with pianist Michel Camilo produced the albums *Spain* (2000) –which won a Latin Grammy–, and *Spain Again* (2006).

Almería, 20 de agosto de 1958

Kartoffelsuppe

