

# Essència Barceloneta

#5/2023

en positiu



## Els Coros

La nostra tradició,  
la nostra cultura

## Port Vell

19 projectes per  
una transformació

## La Sarsuela

Cuinada a  
la Barceloneta



# Menja de qualitat, menja de Mercat

## Per què comprar al Mercat?

- 1 Obtens un tracte més pròxim i personalitzat. Ens coneixem.
- 2 T'assessorem i aportem la nostra experiència i confiança.
- 3 Els productes són frescos i de qualitat.
- 4 Contribueixes a revaloritzar l'economia local, donant suport al consum de proximitat o km zero.
- 5 Donem vida al nostra barri. Som d'aquí de tota la vida i potenciem la nostra identitat cultural.
- 6 Et coneixem i t'oferim productes adaptats als teus gustos i necessitats.
- 7 Pots demanar un producte específic i te l'aconsegüim, encara que no el tinguem.
- 8 Contribueixes a generar menys contaminació, ja que pots reduir envasos a la teva compra.
- 9 Oferim varietat i productes de temporada.
- 10 Pots sol·licitar quantitats específiques, tipus de tall o altres especificacions, tens major flexibilitat.

### AVIRAM

Nieves - 651 585 714  
Francesc - 651 415 706  
Pere - 93 221 79 92 / 605 569 530

### BAR - RESTAURANT

Bar de Paco - 93 221 50 16  
El Café del Mercat  
- Magdalena - 687 713 720  
Marisma Nass - 93 221 94 04  
El Mercat - 93 221 54 58

### CANSALADERIA - XARCUTERIA

Alegre i Ramírez - 662 469 046  
Janet i Jordi - 93 221 81 12 /  
667 750 445  
Ramón - 93 221 78 65 /  
636 595 287

### MENUTS

Lidia - 670 368 584

### CARNISSERIA

Batllori - 93 221 79 92 /  
605 569 530  
Conchi - 93 221 81 24 /  
666 435 324

### FRUITA I VERDURA

Antonio i Pilar - 670 232 385 /  
647 824 724  
Kim - 658 795 445

### LLEGUMS - PLATS CUINATS

Casa Miliu - 93 221 79 85

### PEIX I MARISC

Gemma i Pepi - 93 221 81 13 /  
661 978 474  
Montse - 600 233 259  
Jesús - 688 308 880  
Montse i Sonia - 666 983 850  
Quim - 93 225 22 33  
Verónica - 646 638 521

### DEGUSTACIÓ

Alegre i Alarcón - 607 906 658

### PARADES EXTERIORS

Angi - 618 498 079  
Merceria Barceloneta  
- 639 172 246  
Isabel - 669 105 876  
Noemi - 93 221 49 04  
Pepi - 610 005 205

## Al teu servei



Ajuntament de  
Barcelona



Mercats  
de Barcelona



La Barceloneta  
Mercat

Plaça Poeta Boscà, 1.  
08003 Barcelona



## STAFF

**Direcció i coordinació editorial:**  
Manel Martínez i Mariano Pascual

**Disseny i maquetació:**  
Kala Dem i Núria Vera

**Web:** www.imuntech.com

**RRSS:** Alba Sueiro

**Traducció anglès:**  
Pawel Wójcik

**Correcció:**  
Gemma Martínez Bravo

**Col.laboradors:**  
Lluís Artús, Vicens Forner, Àlex Martín Navarro, Luis Rocha, Alex Amorós, Pol Montserrat, Josep Orts, Antonio Iturbe, Taller d'Història de la Barceloneta, Casa de la Barceloneta CB 1761 i Pexels

**Foto portada:**  
Vicens Forner

**Impressió:** Gráficas 94

DL B 15281-2022

Imprès en paper ecològic  
www.essenciabarceloneta.cat

**Info/contacte:**

**Publicitat:**  
comercial@essenciabarceloneta.cat

**Contingut:**  
info@essenciabarceloneta.cat

Publicació de distribució  
gratuïta.

Essència  
Barceloneta no es  
fa responsable de  
l'opinió dels seus  
col.laboradors.

**Amb el suport de:**



## EDITORIAL

# Les nostres tradicions

Les tradicions són aquests costums propis de cada societat que es mantenen i són apreses, passant de generació a generació. Aquestes manifestacions són part valuosa del nostre llegat cultural, de la nostra història.

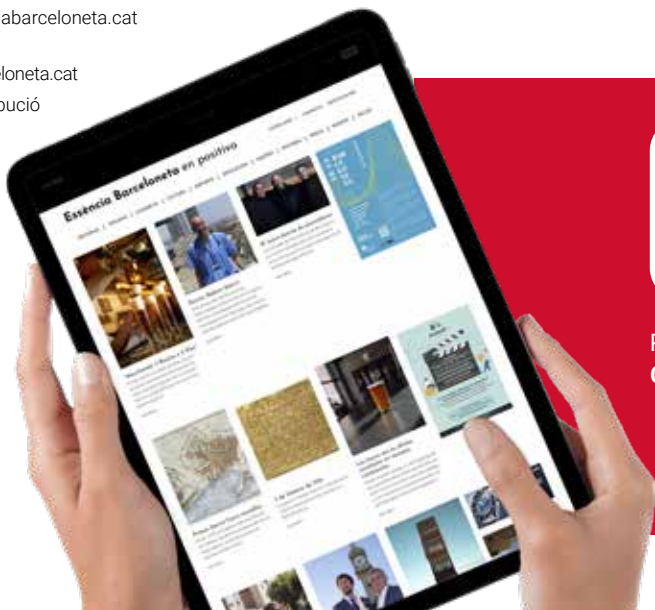
Algunes es perden per falta de seguiment, per falta de suports, simplement per distracció o per equivocadament considerar-les ràncies. Unes altres han estat substituïdes per productes importats, normalment anglosaxons, que probablement han sabut seduir-nos millor.

Per això hem de donar el reconeixement que mereixen els Coros que, amb més de 150 anys d'edat, gaudeixen d'una molt bona salut.

Potser el secret és que els Coros són un fidel reflex d'aquest barri. Seriosament desenfadats, orgullosament populars i un pèl canalles. Uns altres tenen processons, uns altres tiren una cabra del campanar i altres cremen els seus ninots. Nosaltres desfilem ballant amb una destreal a l'espatlla.

Tot és cultura. La de cadascun i la de cada lloc. Com la del nostre barri. Un barri amb la seva molt pròpia identitat.

Per molts 150 anys més, Coros! ■



Puedes ver la versión en  
**CASTELLANO** de la revista



You can see the **ENGLISH**  
version of the magazine

Segueix-nos a: @essenciabarceloneta

essenciabarceloneta

## SALUT

# Acompanyar els pacients en l'ús de les noves eines de telemedicina



L'Hospital del Mar ha posat en marxa un projecte d'educació digital, una experiència pionera per acompanyar els pacients i garantir així l'accés a la telemedicina a tothom.

La pandèmia va accelerar una tendència a la sanitat: la creixent

utilització de les eines de telemedicina per fer el seguiment dels pacients i evitar desplaçaments als centres sanitaris. Però la irrupció de les noves tecnologies comporta el risc que algunes persones no les puguin aprofitar i quedin desplaçades.

Aquest projecte, liderat pel Servei d'Atenció al Ciutadà amb l'Àrea ambulatoria del centre, ha comptat amb l'alumnat del Cicle Formatiu de Grau Mitjà de Cures Auxiliars d'Infermeria i del Cicle de Grau Superior de Documentació Sanitària de l'Institut Bonanova de Formació Professional Sanitària, adscrit a l'Hospital del Mar. La prova pilot inicial va demostrar l'encert de la iniciativa. El 88% dels participants van assegurar que tornarien a tenir una visita per videotrucada i el 77% van explicar que la simulació ha-

via estat altament satisfactòria. El projecte d'alfabetització digital inclou la formació de l'alumnat que es posa en contacte amb els pacients susceptibles de beneficiar-se d'un servei com aquest. Un cop seleccionats, se'ls truca per oferir-los fer una simulació de videotrucada i esvaïr els seus dubtes sobre aquesta eina. Després de la simulació, es determina si l'usuari en pot treure profit o no per a rebre la videotrucada del seu facultatiu de referència. En cas de ser així, es realitza i es fa seguiment del seu funcionament. Aquest sistema es fa servir a les visites de seguiment i no a les primeres visites, que sempre són presencials.

Aquesta iniciativa "busca apoderar i capacitar als pacients en l'ús de les noves tecnologies d'atenció a la salut, incentivant

la participació i implicació ciutadana i promovent la cultura de l'atenció telemàtica", explica Marta Hurtado, cap d'Atenció al Ciutadà de l'Hospital del Mar. Els seus beneficis són "la reducció de desplaçaments i de l'estada dels pacients i familiars al centre sanitari, fent créixer la seva autonomia i afavorint la conciliació familiar i laboral dels cuidadors i garantint-ne el seguiment assistencial", apunta el Dr. Èric Sitjas, responsable de l'Àrea ambulatoria i adjunt a la Direcció Assistencial i Medicina de l'Hospital del Mar. ■



## RESTAURANT MARISQUERIA SALAMANCA

**Un restaurant emblemàtic de la Barceloneta des de fa més de 50 anys**

Aquí trobarà la millor cuina mediterrània i de mercat degustada a la vora del Mediterrani. Una oferta amb més de 50 anys i dos secrets: la qualitat i el servei. Qualitat, conseqüència de la nostra exigència en la selecció dels millors productes frescos del bon fer del nostre xef. Servei, perquè Silvestre Sánchez i el seu equip atenen els clients en tot moment com a nosaltres ens agradaria ser tractats. No hi ha més secret. Ho comprovarà degustant les nostres famoses paelles, els nostres exquisits pernills de Salamanca, les carns i el millor marisc i peix seleccionat diàriament a la llotja del port de Barcelona.



PEPE RUBIANES, 34.  
08003 Barcelona  
T: 93 221 50 33  
info@restaurantesalamanca.es  
www.restaurantesalamanca.es

# INNOVACIÓ

## #TechBcn4Women



Tech Barcelona posa en marxa el Working Group TechBcn-4Women, un grup de treball per a connectar empreses i associacions de dones que estan treballant en favor del talent femení en el sector tecnològic, i acompanyar-les en la creació de projectes conjunts que acce-

lerin la consecució de la paritat en el sector.

Working Group TechBcn4Women compta amb la col·laboració de la Generalitat de Catalunya i amb la participació de Global Partners de l'associació i representants d'iniciatives compromeses amb aquest efecte. El

grup té com a objectiu accelerar les iniciatives de lideratge femení en tecnologia i empenedoria, dinamitzar i marcar l'agenda pública sobre la diversitat en les organitzacions i, sobretot, generar casos d'èxit en empreses de l'ecosistema digital i tecnològic de Barcelona, amb capacitat per a impactar en les cultures corporatives i la transformació social.

La primera sessió va comptar amb la participació de més de 20 corporacions Partners de Tech Barcelona i organitzacions professionals, i amb el suport de la Generalitat.

Tech Barcelona manté, des de la seva fundació al 2013, un compromís amb la paritat i la visibilitat de les empenedores al sector tecnològic. Al 2019, l'associació va posar en marxa TechBcn4Women, una sèrie de

ponències per a visibilitzar el talent femení. Al juny de 2022 també va promoure, al costat de la Generalitat de Catalunya, el capítol a Barcelona de Woman In Tech, una organització internacional sense ànim de lucre que té la missió de trencar la bretxa de gènere. Ara Tech Barcelona fa un pas endavant: els Working Group són el format en què l'associació agrupa els seus socis i partners per a conèixer, identificar i reflexionar sobre solucions tecnològiques, compartir reptes i coneixements i donar suport a les estratègies de public policy; així mateix, els Working Group vehiculen el programa d'activitats i continguts de Tech Barcelona ■



## FES DEL MAR LA TEVA PROFESSIONIÓ

L'Institut de Nàutica de Barcelona (INB) és un centre públic de formació professional integrada, especialitzat en nàutica esportiva i d'esbarjo, ubicat a la Barceloneta. Formem i qualifiquem professionals del mar a través d'una formació reglada, contínua i ocupacional.

### OFERTA FORMATIVA:

- » Salvament i socorrisme.
- » Busseig Esportiu.
- » Vela amb aparell fix i lliure.
- » Piragüisme en aigües tranquil·les.
- » Batxillerat Esportiu.
- » Auxiliar manteniment d'embarcacions.
- » Animació socioesportiva a la platja.
- » Manteniment embarcacions d'esbarjo.
- » Sistemes elèctrics i de navegació.

### ESTUDIS AMB SORTIDA LABORAL:

- » 80% d'alumnes treballant amb empreses del sector:
- » 153 empreses registrades a la borsa de treball.
- » Més de 185 ofertes actives a l'any.
- » Més de 165 empreses en FCT i 39 en dual amb convenis de pràctiques.

### PUJA A BORD!

Institut de Nàutica  
de Barcelona



c/ Escar, 6-8. 080239 Barcelona  
a8074847@xtec.cat · T: 938 846 074  
Institutdenauticadebarcelona.cat

## PORT

# El Port Vell inicia una profunda transformació amb un total de 19 actuacions



Edifici Mirador

El Port Vell del Port de Barcelona rebrà en els propers mesos més de 120 milions d'euros d'inversió públicoprivada, corresponents a 19 actuacions que transformaran de manera significativa aquesta zona de port-ciutat. Aquests 19 projectes, que s'estan duent a terme entre 2023 i 2024, modificaran la fisonomia de l'àrea més ciutadana del Port de Barcelona, dotant-la de nous espais i de nous serveis per al gaudi de les persones.

Les 19 actuacions suposen una primera fase en la gran trans-

formació que ha de viure el Port Vell en els propers anys i estaran totes acabades abans de la data d'inauguració de la 37a Copa Amèrica de Vela, el 22 d'agost de 2024. Posteriorment, un cop acabi aquesta competició, el Port de Barcelona té previst obrir més espais del recinte portuari per a l'ús ciutadà i donar nous usos a edificacions ja existents i que ara es rehabilitaran, com els "tinglados" del moll Oriental.

Els 19 projectes que es desenvoluparan en aquesta primera fase de transformació del Port Vell són:

- » La rehabilitació de l'espàtller de la bocana Nord.
- » La construcció de la rambla Nova Bocana.
- » La construcció del nou edifici Mirador.
- » La urbanització de les esplanades de la nova bocana.
- » La rehabilitació dels "tinglados" del moll Oriental.
- » El perllongament de l'espigó de Sant Sebastià.
- » La remodelació de l'àrea pesquera.
- » L'adequació de nous espais per a l'Institut de Nàutica.
- » La demolició de Cinesa.
- » La remodelació del Maremàgnum.
- » La rehabilitació de l'edifici històric de Portal de la Pau.
- » El trasllat de l'operativa dels molls de Barcelona Nord i de Drassanes al moll Adossat.
- » El sanejament i protecció de l'estructura metàl·lica de la Torre de Jaume I.
- » La construcció de l'America's Cup House - IMAX Building.
- » La remodelació del World Trade Center Barcelona.
- » La posada en marxa d'un servei de bus nàutic entre els molls de Drassanes i Llevant.
- » La reforma del Club Natació Barcelona (CNB).
- » La reforma de l'Aquàrium.



Edifici Portal de la Pau

Per impulsar i agilitar aquesta transformació, el Port de Barcelona ha dotat a la Gerència Urbanística Port Vell, dirigida des de l'1 de gener d'enguany per David Pino, de noves competències en els àmbits de pla-



Tinglados moll Oriental



Imax Building

nificació i concessions i més recursos econòmics i humans. “Necessitem més musculatura en l'eina fonamental de gestió del Port Vell, la Gerència Urbanística. Per això, avui, al consell d'administració de Port Vell hem informat de l'ampliació de competències i de recursos econòmics i humans necessaris per sustentar tots els projectes que desenvoluparem en aquest àmbit”, explica el president del Port de Barcelona, Lluís Salvadó.

En paral·lel, el Port de Barcelona també ha reforçat la seva Oficina de Coordinació per a la Copa Amèrica i ha procedit a integrar-la dintre de l'estructura de la Gerència Urbanística Port Vell. Lluís Salvadó recorda que “estem fent un esforç de gestió molt important en actuacions

de calat que estaran acabades en un temps rècord de 15 mesos”.

L'agilitat està sent una constant en els treballs que duu a terme el Port de Barcelona des que la ciutat va ser escollida seu de la Copa Amèrica 2024 i així ho explica el director de la Gerència Urbanística Port Vell, David Pino. L'entrega de les bases als 6 equips de la competició masculina s'ha avançat als terminis previstos i 5 d'aquests equips ja treballen en els terrenys. Es tracta de les bases de l'INEOS Britannia, l'Alinghi Red Bull Racing, el Luna Rossa Prada Pirelli, del NYYC American Magic i de l'Emirates Team New Zealand. I s'està treballant en els terrenys que ocuparà l'Orient Express Racing Team, darrer equip en inscriure's a la competició. “Aquest

estiu ja tindrem la Copa Amèrica a Barcelona, amb tots els equips navegant a les nostres aigües”, garanteix David Pino.

#### Una mirada més enllà

Un cop finalitzada la 37a edició de la Copa Amèrica, el Port de Barcelona seguirà treballant intensament per fer realitat la transformació en profunditat del Port Vell, amb projectes com la reforma del moll d'Espanya i l'obertura a la ciutadania dels molls de Drassanes i Barcelona Nord, que aniran acompanyades de la rehabilitació dels “tinglados” de Sant Bertran, on s'ubicarà el BlueTech Barcelona, un nou centre d'innovació d'economia blava que allotjarà “start-ups”,

institucions internacionals de l'entorn marítim, centres d'innovació de grans empreses vinculades amb la logística, el transport, l'activitat portuària i centres de formació com l'Institut de Logística de Barcelona.

Tots aquests desenvolupaments contribuiran a l'impuls del Blue District, una àrea d'innovació sectorial situada majoritàriament a l'àrea del Port Vell i on ja funcionen instal·lacions com el Pier01 o la Facultat de Nàutica de Barcelona, entre d'altres, espais amb els quals el Port de Barcelona té obertes línies de col·laboració. El Port de Barcelona reivindica així, un cop més, el seu paper de port capdavanter i innovador a nivell internacional ■



Zona dels pescadors



**Port de Barcelona**

## PORT

# Com si naveguessis L'AC Experience arriba al Port Vell



Barcelona, Port de Barcelona, antiga seu de l'IMAX i a punt de transformar-se en l'AMERICA'S CUP EXPERIENCE.

Estem amb l'Enric Ordóñez, un dels responsables del projecte. Poques vegades hem tingut tant a tocar a la Barceloneta i podríem dir, a tota la zona propera al Port, un esdeveniment de la magnitud de la Copa América (AC).

Barcelona ha estat la ciutat escollida per a la seva 37a edició. La competició més important que se celebra al món vinculat amb els esports nàutics.

Enric, com s'afronta el repte de gestionar un espai adreçat a la ciutadania sobre el tercer esdeveniment esportiu més vist al món, després de les Olimpíades i el Mundial de Futbol?

El projecte neix amb la intenció que la gent conegui aquest esdeveniment, perquè a Europa no és tant conegut com en d'altres parts del món. I no es coneix l'audiència que veurà Barcelona i la competició. És una oportunitat que agafem amb il·lusió com a part d'un projecte com no

teníem des dels Jocs Olímpics del 92.

L'AC te com un dels principals objectius mostrar a tot tipus de públic els seus 150 anys de competició. Com convidaries a visitar l'AC Experience a qui no coneix gaire el món de la nàutica?

Volem democratitzar l'AC i la Nàutica. Hem dissenyat un Centre de Divulgació oficial de la competició. Buscant la manera de com mostrar-la de forma diferent, atractiva i amb espais immersius, vídeos de gran format, simuladors de realitat virtual, etc. Perquè sigui fàcil per a tothom saber com funciona la competició i més. I, a la vegada, qui ja tingui relació amb els esports nàutics, pugui aprofundir més encara.

És la nàutica amb una ciutat tant mediterrània i marinera, l'eterna desconeguda?

No tant. Sorprenderà a molta gent apropar-se i descobrir la gran tradició nàutica de la ciutat. Però som conscients que si l'AC no hagués aterrat aquí, com no tenim equip competidor, no era un

esdeveniment tant conegut. Recordem que a Europa sols s'ha fet un edició, a València. I d'aquella experiència hem après que a Barcelona podem fer les coses de manera molt diferent.

Avui en dia la pràctica de la nàutica està reservada a l'elit?

Avui en dia no. La Federació de Vela fa anys que fa accions per obrir la seva pràctica a tota la societat. Sols cal fer una ullada i veure l'activitat que tenen molts clubs arreu del litoral català, amb centenars d'esportistes de totes les edats i estatus social.

És evident que pocs tenen recursos per tenir un vaixell, però fent un símil, és el mateix que la F1. Tenir una escuderia o competir està reservat per pocs. Però el seguiment i audiència de públic és brutal i va creixent dia a dia. És més car l'equipament que es necessita per anar a esquiar que no pas per navegar, i ningú avui en dia ho etiqueta d'elitista. Volem apropar la gent a la pràctica, a la navegació.

A més, aquesta edició contempla una presència amb regates

de joves i una d'estrictament femenina. Creus serà l'aportació del caràcter barceloní que romandrà per futures edicions en altres llocs del món? I com podem fer que el jovent o infants s'apropin i tinguin més interès en la seva participació continuada dels esports relacionats amb la nàutica?

En aquesta edició precisament volem passi a ser una competició per a tothom. I amb la "marca" Barcelona, com a ciutat capdavantera en molts àmbits, deixar l'empremta a la competició arreu qui la segueixi.

I ara, tenim un equip d'aquí, amb capitans nacionals per a joves i dones. La nostre intenció és aconseguir "fans" de la nàutica!

I com podríem involucrar més a tot l'ecosistema de Barcelona en un esdeveniment com aquest? I, a la inversa, com fer que l'AC es vinculi més amb la ciutat i, en especial, amb la naturalesa dels barris més propers a Port?

Hem involucrat a tots els estaments públics, però sabem que no tindrà resultats a curt termini,





encara que, poc a poc els barris, es van involucrant. Òbviament, la Barceloneta és qui més arrels i vinculació té amb el mar. Estem oberts a rebre i desenvolupar accions que democràticament permetin que aquesta activitat esportiva sigui assequible per a qualsevol persona.

Hem d'aconseguir generar nova tradició marinera.

**L'AC retornarà a Barcelona noves línies de formació i d'empreses que s'instal·lin a espais com la Barceloneta de manera estable, amb activitats i oficis relacionats amb el mar i la nàutica?**

Sí, entès com a objectiu de Ciutat. Tant de bo sigui així i que es crei un ecosistema al voltant de la competició, perquè tothom es beneficiï: comerç de proximitat,

indústria, ocupació, formació i serveis, de manera directa i indirecta.

Si totes les parts, públiques i privades, s'impliquen, podem ser la ciutat referent de la nàutica més enllà del nostre territori.

Nosaltres com a part de l'AC som actors principals, però no els únics.

**En aquesta línia, ja tenim alguns actors socials locals com l'Ajuntament de Barcelona, Barcelona Activa, Disseny Hub o Turisme de Barcelona, i òbviament el Port de Barcelona, involucrats. De qui més podríem esperar part activa?**

Aquests són els estaments que ens han ajudat a arrancar el projecte, com era lògic. Però a partir d'ara, hem d'arribar a tots els nivells que calgui i apropar a més

barris el que es farà aquí: escoles de vela, federacions, municipis propers i no tant propers... per redescobrir la nostra tradició marinera, que potser no hem cuidat tant com es mereix. Una anècdota: fa uns dies, un avi passejant per aquí (obres de l'Imax) ens va preguntar que fèiem. I es va oferir a poder explicar al jove de les escoles que vinguessin a visitar l'AC Experience, com els seus avis pescadors practicaven esports a la platja de la Barceloneta i vam prendre bona nota. Això és el que volem, que el que expliquem compti amb els protagonistes del privilegiat lloc on som.

**Heu tingut en compte a les entitats que són més a prop de Port per demanar el seu parer i convidar-los en la presa de decisions i oferint-los col·laboració?**

**Dit d'altre manera, quin rendiment o benefici quedarà com a llegat als barris com la Barceloneta?**

No podem oblidar que l'AC és una competició esportiva amb els seus gestors. Però ells són els primers que volen que tothom estigui satisfet de l'èxit i de la imatge de l'esdeveniment, així com del barri i la ciutat que els acull.

El que posem en marxa tingui retorn immediat a escoles, entitats, comerç local i ciutadans.

Nosaltres no parlem de massificació de visitants, nosaltres creiem que atraurem més gent dels barris i poblacions properes, en proporció. I els qui vinguin de fora, pensem que molts seran gent que s'estima la nàutica i abans qui té una barqueta o una zodiac, més que a grans propietaris de iots.

Deixeu-me dir que se sàpiga que els tècnics tant en l'obra, com en el disseny, com en tecnologia són tots de Barcelona... bé, excepte un que és de Vic!

**Tot apunta que l'AC és una competició que permetrà posicionar a Barcelona com referent en es-**

**deveniments esportius de gran format i tornar a fer sentir l'orgull de ciutat.**

Explicarem una Barcelona innovadora, i reforçarem la imatge de territori tecnològic potent, a través de tots els mitjans disponibles. Aprofitem la força mediàtica de l'AC per mostrar que Barcelona és líder en moltes disciplines.

**L'AC Experience preveiem que serà un espai de tecnologia de darrera generació, podria tenir continuïtat passada l'AC2024?**

He he! No depèn de nosaltres la continuïtat. Ara bé, tecnològicament, tant el que mostrem i com el que expliquem, és de totes totes, punter. Hem dissenyat un espai transgressor d'una potència excepcional i que a més, creiem assolirà el repte de divulgació que ens havíem proposat.

L'AC és competició nàutica, és tecnologia, és sostenibilitat i moltes coses més que us explicarem. L'haureu de venir a veure!

**Per acabar, no et posarem en el compromís de que ens diguis qui penses que guanyarà la 37a edició de l'AC, però creus que és de bojos pensar en un equip de Barcelona a l'AC en un futur?**

He he! Jo no sé qui guanyarà, però travesses n'hi ha. Com sabeu, la seu de la pròxima edició la tria el guanyador de la competició. I si escull de nou Barcelona, el dia següent estarem pensant com millorar, encara més, l'experiència.

I perquè no, tenir un equip propi! Seria la manera de que més actors socials pensessin en involucrar-se i invertir al territori.

**Bé, Enric, encara ens falten mesos per l'AC, però esperem aviat poder veure les novetats que segur l'AC Experience ens podrà presentar.**

**Salut i bona travessia! ■**

## BARCELONETALENT

# Anna Castillo Ferré, actriu

En totes les entrevistes que s'han fet en aquesta secció ens ha ocorregut el mateix. Inicialment busquem el personatge pel seu reconegut prestigi professional

i acabem descobrint persones pròximes, senzilles, orgulloses del seu origen, dels seus amics i família. Persones que valen la pena, com l'Anna que, com deia la cançó dels Secrets, "em torno normal una vegada que em baixo de cada escenari". Un encant.

**Anna, sense tradició familiar, actriu per vocació i em xerren que fins i tot per obsessió.**

Tots els nens són obsessius amb allò que els crida l'atenció, això de posar les pel·lícules en bucle crec que ens ha passat a tots. Però a mi, més que la trama, crec que el que m'atreia més eren alguns personatges d'aquestes pel·lícules.

**I a partir de llavors suport màxim de casa. Fins i tot influenciant a la teva germana.**

A casa crec que anaven una mica a remolc dels meus objectius, em deixaven fer, però sempre han estat a sobre supervisant. Això de la meva germana és diferent, no crec haver-la influït molt, porta la música dins, de sèrie.

**Amb tot just 13 anys, ja t'incorpores al grup musical juvenil Sp3 i posteriorment et converteixes en l'Anna del Club Super3. Vau marcar la infància de tota una generació.**

Estava a l'Sp3 en un molt bon moment del Club Super3, les bitlles pels pobles de Catalunya, les Festes dels Súpers a l'Estadi Olímpic... va ser una època d'adolescència on la formació es barrejava amb la diversió.

**Aquests grups són una mica com els "talent shows": visibilitat i popularitat immediata però sovint efímera. Tu ets de les quals ho vas saber aprofitar.**

No he estat l'única, hi ha més companyes que, començant aquí, han fet el seu camí. Als últims Goyas també estava nominada Vicky Luengo, si mires aquests dies TCMS veuràs a Andrea Guash, i altres companys de SP3 també continuen fent teatre professionalment. Vam ser una bona remesa!

**A més de no parar de treballar, tampoc has parat de formar-te.**

He tingut sort d'anar encadenant contínuament projectes, això fa que hagi hagut de combinar sempre treball i formació com a norma. Ara ja la formació la porto des d'altres prismes, no de forma tan lectiva.

**Quan assisties a classe sortint del plató, no corres el risc a pensar "què m'ensenyarà aquest a mi"?**

El primer que pensava quan combinava plató i estudis és que em faltaven hores, sobretot de son fent el batxillerat. Però a part d'això, màxim respecte amb els profes! La meva mare ho és, i molt bona segons em diuen...

**Al 2016 arriba "L'Olivera" i el 2017 reps el Goya a la millor ac-**





© A. Castillo

### triu revelació, entre altres premis. Què va significar?

En aquest moment molta alegria i una mica d'aclapament per a continuar estant a l'altura, però és un pas que crec que ja està assimilat, agraïment als quals em van votar, clar.

**Una persona que sap molt més de cinema que jo em comento que un gran actor és aquell que sap donar el toc just d'ell als seus personatges. No més, tampoc menys. I que tu saps clavar la recepta amb cada interpretació. Li donem la raó?**

Has de capbussar-te en cada personatge per a trobar aquest toc, així que durant el rodatge no hi ha un altre horitzó. Però no soc dels quals s'emporten el personatge a casa a la nit, tinc la sort de saber desconnectar, això m'evita molt desgast, i així i tot hi ha projectes que, quan els acabes, estàs exhaust.

**Dona la sensació que has tingut bastant bon ull triant personatges i projectes. Pots triar i saps triar.**

Crec que sí, que per sort ara puc triar, però això de saber... penso que és més una barreja de sort i d'instint. A vegades el que et fa decidir-te per un projecte és més, després del guió, l'equip, la producció, la qual cosa l'embolica...

**Com se surt d'un personatge per a preparar immediatament un altre totalment diferent?**

És com la descompressió dels bussos, has de prendre't una pausa, a vegades més curta, altres vegades més llarga i a una altra cosa. Però ho porto bé.

**Tenir estudis de psicologia al fet que ajuda més: a interpretar o a assimilar l'èxit?**

A adonar-me que ho porto millor com a usuària que com a ofici. L'ajuda psicològica serveix per a tot, sigui treball o plaer. Serveix per a viure una mica millor, forma part del que es considera tenir bona salut.

**No has parat, però actualment sembla que és un moment especial a la teva carrera. Molta feina i de la bona.**

No creguis, enguany ho porto una mica més pausat, fins d'aquí dues setmanes que començo ja un nou projecte, una peli dirigida per Rodrigo Cortés.

**Fa por que això pugui acabar?**

Cada dia, però això és una carrera de fons, cal saber adaptar-se a les circumstàncies. Aprens que és una cosa que no pots controlar tu.

**I Hollywood per a quan?**

M'agradaria fer alguna cosa en altres països, França, Itàlia... fins i tot l'Argentina o Mèxic. Però no em veig en segons quins llocs, encara que mai se sap...

**Deixem a l'actriu. Sense conèixer-te, dones la imatge d'una persona molt "al natural", res diva.**

Doncs moltes gràcies! Crec que al marge de quina sigui la teva professió, la teva manera de ser amb el món té a veure amb qui ets i com et portes amb els altres. Jo intento ser empàtica i transparent, seria igual si em dediquéss a qualsevol altra cosa.

**Parles obertament de qüestions que altres persones públiques eviten: de la teva sexualitat i de les teves idees polítiques...**

A la vida cal prendre partit, no es tracta de ser exemple per a ningú, només que expressar les teves idees no pot ser mai un problema.

**Anem al barri. Encara que vas marxar aviat, tu ets de la Barceloneta. Quins records tens?**

El meu lligam amb la Barceloneta són els meus pares, els meus oncles, els meus avis, són els records que tinc al barri, amb ells.

**Venen uns amics, quina ruta pel Barri els faries?**

Ja ho faig, menys del que m'agradaria, però a més de passejar pel Passeig Marítim segur que passariem pel Jai-Ca, el Vaso de Oro, La Cova... aquí sempre hi ha llocs que són un valor segur per a quedar bé amb els amics.

**Curiosament, recentment vas tornar per a per a rodar "Fàcil". Crec que fins i tot vas estar vivint a la casa de la teva àvia.**

Si, van ser mesos molt bonics. Vaig estar vivint al carrer Ginebra i vaig sentir una espècie de connexió familiar amb el barri i, d'alguna manera, un retorn a la infància.

**Un repte final. Com va fer Almodóvar o Penélope Cruz, Anna nomenarà la Barceloneta quan reculli l'Oscar?**

Crec que el que faré serà donar la volta, aplanar el coixí i continuar dormint. Jajaja! No deixa de ser un somni, però segur que sí, als somnis els discursos són tan llargs com vulguis i segur que sortiria la Barceloneta.

**Gràcies Anna. Esperem veure't molt pel Barri, el teu ■**



### TOT VA COMENÇAR AL PATI.

Doncs no, no enumerarem el seu currículum com a actriu. Quan abans dels 30 ja s'ha participat en gairebé una cinquantena de pel·lícules, obres teatrals i sèries televisives i quan els premis -un Goya i algun Feroç inclosos- no caben ja a la prestatgeria, és més pràctic remetre al lector a la Viquipèdia. De tota manera, ens anàvem a deixar alguna peli o reconeixement per anomenar.

Però, aprofitant haver estat testimonis directes, volem apuntar una dada que no ha descobert ni el més avesat periodista del cor: que l'origen -o anomenem-li origen de l'origen- de l'Anna cal trobar-lo al pati de La Salle Barceloneta!. Allà es van conèixer els seus pares, Carlos i Alba. Algun expert en genètica podria argumentar que el fet que s'enamoressin en una situació tan lúdica com és l'esbarjo és la causa per la qual la nena els sortís artista. Si s'haguessin conegut a la biblioteca, possiblement estaríem entrevistant una escriptora d'èxit. Perquè el talent segur que ja venia de naixement.

Per cert, la pròxima vegada que la vegis al cinema o a la tele, ja pots dir als que tinguis al teu costat això de "Oï que actua bé? Doncs aquesta xicoteta és del meu barri".

## PORT

## El port ocult



© Vicens Forner

El port de la nostra ciutat guarda gelosament ocult a les mirades dels ciutadans, imatges, llocs, olors, sons, oficis, i activitats que manté aïllades d'altres indrets, -els lúdics-, als quals sí tenen accés els visitants i el públic en general.

Alguns artistes amb els seus pinzells, uns altres amb les seves càmeres de fotografiar, i la majoria amb la memòria, hem pogut col·leccionar les imatges que al llarg de la nostra vida ens permeten recordar una època del nostre barri en la qual el nostre port es nodria, i en un "quid pro quo" alimentava als habitants de la Barceloneta.

Aquestes fotografies mostren a través del treball de l'autor, una vida intensa, amb un cor que batega ocult i que reflecteixen l'esforç en els més variats oficis i els diversos escenaris en què es realitzen durant 24 hores al dia 365 dies al any en torns de 8 i 10 hores diàries en aquest port que va ser, en altres temps, motiu d'orgull per la nostra ciutat.

Un 90% dels veïns d'aquest barri depenia directa o indirectament del port per a la seva subsistència.

La Barceloneta, als anys vuitanta, l'habitaven trenta mil ànimes, era un barri mariner, pesquer, portuari, comercial, i sobretot industrial.

Una xarxa d'empreses totes elles vinculades a la indústria Naval feien de la Barceloneta, un lloc en el qual mai hauria de faltar la feina.

Al segle 19, a l'empara d'un port que començava a existir i ens va permetre unir el seu destí al nostre, la Barceloneta es va esdevenir un barri mariner. Lligats a l'activitat portuària es convertiria en un dels barris més importants de Barcelona a causa del seu teixit industrial i comercial. Amb indústries, com la Maquinista terrestre i Marítima, on es construïen motors de bucs i màquines de tren donant feina a milers d'obriers de la metal·lúrgia. Drassanes, com Vulcà, Vasco Catalans, o el dic sec on reparaven vaixells mercants. Hi havia també mes d'un centenar de petites i mitjanes indústries de construcció i reparació de vaixells -sobre tot de pesca- les drassanes: Germans Garcia, Escolà, Viudes, Millans, Cardona... Tallers de mecànica i ferreria de

ribera: Pons, Cardona, Forner, Giralt... i de tots els oficis relacionats amb la mar: calafats, pintors, fonedors, botigues de subministraments d'efectes navals, navilières, estibadors, pràctics, remolcadors, amarradors. -Catalana de Gas, els mercats de proveïments, Central (peix), l'empresa Germans Alexander, cons-

tractors de màquines i calderes de vapor.

Un sector dels més importants i que donava feina en aquells temps a més d'un miler de treballadors, i que a més va imprimir identitat al nostre barri va ser la pesca. Dels més de 200 vaixells de cèrcol, arrossegament, tresmall, palangrers que hi havien als anys 80 avui només queden una vintena que atraquen a precari en un moll minvant, condemnats a desaparèixer com a sector primari per passar a ser un sector de serveis per la nàutica i el turisme.

Avui ja no queden marins, ni tampoc indústries, segons les institucions el barri està millorant la seva fisonomia, canviant el seu estil de vida substituint les seves principals activitats per unes altres més d'acord amb els nous temps.

Alguns no es cansen d'argumentar que les indústries embruten, i sobretot fan molt soroll, no ho podem negar. Els que hem nascut en aquest barri recordem - alguns amb nostàlgia - aquella sirena que avisava dels bombar-



© Vicens Forner



© Vicens Forner



© Vicens Forner



© Vicens Forner

dejos durant la Guerra Civil i que més tard, durant molts anys, va marcar els torns de treball del dic sec -UNB i drassanes Vulcà; sonava cada sis hores de dia i de nit i mai ningú es va queixar. També sonaven les xiulades dels vaixells maniobrant, o cridant a pràctic, i ressonaven també enmig de la nit la xiulada dels

trens de rodalies que anunciaven la seva sortida. Eren els sons del treball –que avui escasseja-. En quant a la Barceloneta, ja ens hem acostumat a una altra classe de sorolls: la música de l'hotel Vela fins a altes hores de la matinalada, els xiscles en plena nit dels turistes incívics, les baralles, els músics de carrer, el "botellón",

els crits de les pobres víctimes –turistes en la seva majoria – demanant auxili en plena nit cridant a la policia, tot ens resulta tan familiar com la vella sirena o les xiulades dels vaixells.

empreses han anat canviant de mans passant a ser propietat de lobbys: Russos, Catarís, Turcs, Xinesos o Jueus, que monopolitzen el treball impedit-nos l'entrada al nostre port ■

Avui aquest barri mariner, deixa pas a una altra indústria: la nàutica que s'està imposant al mercat nacional, i que la Barceloneta té al Port Vell i M92, –una moderna indústria – el seu màxim exponent, i en la qual tant el barri com molts dels professionals de la desapareguda UNB tenien posades les seves esperances de continuïtat en el sector de la reparació, construcció i manteniment de vaixells. Avui aquestes




Vicens Forner  
Fotògraf i cronista

**Jai  Ca**

**SOM  
BARCELONETA**  
des de 1955

On estem?

C/ Ginebra, 13 - T. 932 683 265  
C/ Ginebra, 9 - T. 933 199 164

 @barjaica



# HISTÒRIA

## Els Coros

Alegria. Tradició. Sentiment. Música... Molt més que una festa. Són els Coros, la celebració més arrelada del barri. Un espectacle!



### CONEIX ELS COROS:



#### Per què Coros Muts?

Perquè ja no es canta, com ocorria originàriament.

#### Quan?

Desfilada de sortida el dissabte anterior a Pentecosta i volta i desfilada el dilluns de Pasqua Granada.

#### Quants Coros?

Actualment hi ha 17 Coros, 6 de dones i 11 d' homes.

#### Destral?

Els participants desfilaven amb els coberts penjant i amb les seves eines de treball a l'espatlla: agulles d'apedaçar xarxes, destrals, remes, timons,... A vegades adornats amb cintes o cascavells.

#### La sortida

Actualment en autocar, originàriament en carros, normalment a localitats de Catalunya, en alguna ocasió s'ha anat fins a Mallorca o València.

#### Composició

Encapçala la desfilada el 1r Destral, seguit del 2n Destral, Esquadra (6 a 10), 3er Destral, formació de 2 i l'orquestra.

#### Desfilada

A ritme de l'orquestra, es desfila respectant la fila i els moviments d'anada i volta interior i exteriorment, amb un ball totalment genuí.

© Lluís Artús



© Vicens Fomer

© Lluís Artús



© EB

© EB



© Vicens Fomer



© EB



**Orquestra**

Cada Coro té la seva pròpia banda que l'acompanya tant en el cercaviles del dissabte com en el de la volta del dilluns.

**Vestuari**

Tots els components van vestits igual, excepte el 1r i 2n Destral.

**Música**

El pasdoble va evolucionar en batucada. El primer a aplicar batucada va ser el Ven i Ven (del bar Jai-Ca) a finals dels anys 80 i principis dels 90. Però aquesta resultava a vegades massa repetitiva per a unes desfilades tan llargues, per això es va innovar afegint instruments de vent. Aquesta combinació de batucada i vent és pròpia dels Coros de la Barceloneta.

De totes maneres, cada Coro té els seus gustos i li ho indica a la seva banda. El repertori és una cosa molt oberta. Actualment ja barregen batucada i vent tots menys els més tradicionals, Els Tranquils.



© EB

# HISTÒRIA

## 17 Coros



ACH La Perla



ACH Caballito de Mar



ACH Vinagre



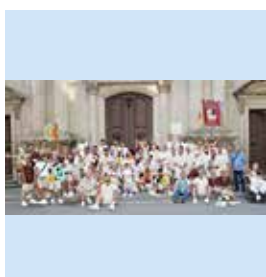
ACH Barceloneta



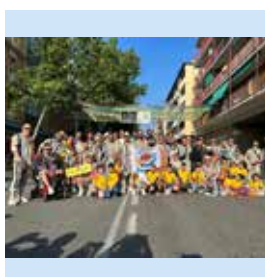
ACH Els Pescadors



ACH El Rebaix



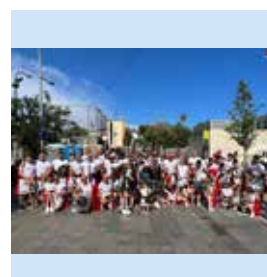
ACH La Festa



ACH Els Afortunats



ACH Els Tranquils



ACH All i Oli



ACH La Gresca



ACHF Voramar



ACHF La Sirena



ACHF Les Ones del Port



ACHF La Rosa dels Vents



ACHF La Maireta



ACHF L'Ostia

### AGRAÏMENT I RECORD.

Volem agrair a la Comissió de Coros personalitzada en Selena Carpio Jerez, Eduard Isaac Peidró i Alex Martín Navarro, per l'informació i facilitats, i per suposat a totes les persones que de manera simpàtica han accedit a ser fotografiades.

També voliem tenir un record especial per a tots els familiars, amics i companys que han desfilat i que actualment no es troben entre nosaltres. Ells son part de la història dels Coros.

### Els Coros en femení

Tradicionalment, els Coros tenien reservat un paper pràcticament inexistent a les dones. Ni participaven en les desfilades, ni en el menjar, ni en el viatge del cap de setmana.

Els coristes al·legaven que aquestes trobades, amb els seus codis de conducta propis, eren cosa d'homes. Eren actius que potser avui ens costa

entendre però que en uns altres temps eren compartides fins i tot per les pròpies dones. Encara que no sabem si per convicció o perquè el fet de quedar-se sense els marits i fills uns dies eren per a elles unes esperades minivacances.

Aprofitant aquesta circumstància, algunes dones es reunien i organitzaven aquest cap de setmana una escapada a algun

hotel de la costa. Possiblement aquest va ser l'origen dels primers coros femenins. Elles d'escapada en grup i sense els seus marits també s'ho passaven molt bé.

I ja al 1990 neix el Coro La Sirena, el primer coro femení. A la terminologia ACH (Associació Coral i d'Humor) se li afegeix la F de femení i a poc a poc van apareixent nous coros de

dones. Sempre mantenint tota l'essència i tradicions dels coros masculins.

En aquesta edició del 2023 han sortit 6 (ACHF Voramar, La Sirena, Els Ones del Port, La Rosa dels Vents, ACHF La Maireta, ACHF L'Ostia).

La irrupció dels coros femenins va crear un cert debat. Polèmica que actualment pràctica i afortunadament ha desaparegut.



# HISTÒRIA

## Els Coros. S'ha de sentir



“Un festeig com els Coros només podia existir aquí. La Barceloneta és molta Barceloneta. Porto més de 40 anys sortint”.

**Julio Emperador. 52 anys.**  
ACH La Festa.



“El major disgust del meu pare era no tenir un fill perquè sortís als Coros. Fins que van néixer els coros femenins i aquí esta la seva filla”.

**Carol Andreu. 42 anys.**  
ACHF La Sirena.



“És un sentiment. Si no ho sents no ho pots entendre. És la tradició del meu barri, de la meva gent”.

**Montse Catalán. 48 anys.**  
ACHF La Rosa dels Vents.



“Quan arriben per a nosaltres són els 3 millors dies de l'any. Ens dona la vida”.

**Josep Peidró. 92 anys**  
(des de 1949 sortint).  
ACH Els Tranquils.

“Ja has vist com d'a poc a poc vaig caminant? Doncs el dissabte ja veuràs la marxa que tinc desfilitant”.

**Antonio Ayza. 95 años**  
(des de 1955 sortint)  
ACH Els Tranquils.

### LA TEVA JOIERIA, DES DE SEMPRES

Tercera generació de joiers, Cánovas és la joieria del barri.

- Taller propi de joieria i rellotgeria.
- Servei de compra d'or.
- Venda online: [www.joyeriacanovas.com](http://www.joyeriacanovas.com)
- Plateria i regals.
- Primeres marques en rellotgeria.

**Cánovas**  
Joyeros desde 1929

Maquinista, 16. 08003 Barcelona  
[www.joyeriacanovas.com](http://www.joyeriacanovas.com)  
T: 932 21 75 13

SEIKO  
AGENT



MODEL SRPK01K1  
PVP: 695€

## HISTÒRIA

## Quin és l'origen dels Cors de la Barceloneta?



1892

**Moltes són les teories dels orígens dels cors de la Barceloneta: que venen de les Caramelles, que va ser Anselm Clavé qui les va fundar... però que hi ha de veritat en tot això?**

#### La festa de Les Caramelles

És la celebració de la resurrecció de Jesús al cel. És una festa amb un origen rural. Les Caramelles són unes cançons populars interpretades per joves el Dissabte Sant o Diumenge de Glòria i allargaven la festa fins al Dilluns de Resurrecció. La primera existència la trobem al segle XVI a les zones rurals de Catalunya.

Les colles de joves, anaven de casa en casa, cantant i portant una llarga perxa que té al capdamunt una cistella per recollir els obsequis. Normalment ous, botifarres i d'altres productes de carn de porc o més rarament diners, per fer després un àpat col·lectiu.

Aquesta tradició rural serà portada pels camperols a les ciutats quan anaven a treballar a les fàbriques, agafant un caire satíric i polític. La dada més antiga que ens es coneguda de Les Caramelles a Barcelona correspon a l'any 1766, però sembla que les

primeres colles no es van organitzar fins a mitjan segle XIX i no es van generalitzar fins al 1880.

#### Els aplecs

Un dels costums preferits dels barcelonins, del segle XIX i XX, els dies de festa, era fer sortides anomenades aplecs o fontades els dies de festa seguits, com a la Pasqua.

Eren excursions on se celebrava un acte religiós al santuari, amb el conseqüent dinar, ball camperol, entre d'altres divertiments. La gent treballadora s'aplegava en colles de familiars, de veïns o de companys de feina. Llogaven fogons i atuells de cuina per coure's la minestra que portaven o bé es feien l'arròs i coïen la carn a la brasa o a la llosa. Feien molta gresca i cap al tard tornaven a casa. La majoria anaven a peu. Les colles de caramellaires també sortien a fer una fontada, resultat del producte dels queviures i dels diners que havien recollit cantant. Anaven formats en dues rengleres, al davant, els més alts i ben plantats. Duien al coll, a tall d'escopeta, estris de cuina de fusta, de mida gegant: culleres, forquilles, ganivets, morters, graelles i altres atuells semblants símbols de l'art cu-

linari. Marcaven el pas al ritme musical.

#### La festivitat de Sant Muç o Mus

El dia de Pasqua Granada se celebrava l'aplec a l'ermita de Sant Muç, patró dels xatos, situada al terme municipal de Rubí. Hi havia diverses societats o colles. Algunes arribaven a comptar amb més de 600 membres. Portaven un uniforme especial, consistent en barret de palla o de feltre tou, segons les colles; brusa de coloraines; pantalons de cotó, de to clar, calçons, i espadnyes de vetes. Els més alts, que eren nomenats gastadors, anaven davant i portaven culleres, forquilles, graelles... gegantines de fusta.

Caminaven tota la nit, i feien via cap a Rubí, a la matinada. Portaven instruments populars i rústecs, amb els quals tocaven una mena de marxa popular. Passaven tots dos dies saltant, ballant, jugant i cantant. Tornaven a la ciutat cap al tard del dilluns. Les mullers i mainada els anaven a rebre.

Més endavant va aparèixer la titulada Colla de l'Ancora, a la Barceloneta. Va seguir la Colla del Liri del barri del Mercat de

Santa Caterina. S'anomenava així potser per ser al carrer de Flor de Liri.

#### Els Cors d'en Clavé

Josep Anselm Clavé (Barcelona 1824-1874) és una figura cabdal de la història de Catalunya com a polític, compositor i escriptor català. En ple procés d'industrialització, va promoure l'associacionisme entre les classes populars. La cultura que promovien els Cors de Clavé, en origen, era marcadament popular i arrelada al territori, la qual cosa va potenciar la vinculació de les classes populars amb el republicanisme i el catalanisme. Pel que fa al context social, ens situem a la Barcelona de mitjan s. XIX, la ciutat més industrialitzada de l'Estat.

Fill d'una família del barri de la Ribera. El pare tenia un negoci familiar de fusteria. Al sis anys va perdre la visió d'un ull a causa d'una infecció, fet que va contribuir a què deixés l'escola. Influxat per la sensibilitat i gust per a les arts de la seva mare, es dedicà, de forma autodidacta, a estudiar música i poesia. Ben aviat va començar a llogar-se a diferents cafès de Barcelona com a guitarrista. Això el va introduir al món dels obrers que passaven les estones d'oci a les tavernes o bars, cantant cançons populars.

Des de ben jove va mostrar una filiació política d'esquerres i republicana, i va relacionar-se amb personatges com Narcís Monturiol i Abdó Terrades. Tots ells col·laboraren en la creació del primer diari comunista a Catalunya. Entre 1840 i 1843, participà de forma activa a les revoltes urbanes que hi hagué a Barcelona, per la qual cosa fou arrestat i empresonat a la fortalesa militar de la Ciutadella.

Quan tornà a la seva activitat com a músic pels cafès de Barcelona s'adonà de l'acceptació i èxit entre el públic de les seves composicions. Ell proposà un



© Arxiu Històric Coros

gènere de cançons més refinades que les que estaven de moda en aquests ambients i les presentà com a alternativa.

El contacte amb el món obrer i les seves necessitats faran que Clavé vegi la possibilitat de fer arribar la música, la cultura, el sentiment nacionalista i la consciència de classe a través de la formació de Corals. Podem considerar que l'associacionisme de Clavé era tota una revolució social i cultural davant una situació extrema de desempar de les classes populars.

Va anar guanyant popularitat i el 1845 fou cridat per formar i dirigir una modesta societat orquestrina que s'anomenaria La Aurora, integrada per una vintena d'homes que feien sonar instruments populars ben diversos (guitarres, bandúrries, triangles, panderetes, etc.). Aquesta mena de formacions, com ara rondalles o estudiantines, van anar proliferant entre 1845 i 1849 a Barcelona.

De La Aurora, Clavé va crear una societat coral, La Fraternitat, que seria la primera a l'Estat Espanyol, el 2 de febrer de 1850. Tot seguint l'exemple de la Fraternitat aviat començaren a formar-se, a Barcelona, i a les poblacions veïnes, grups corals similars.

Després del seu empresonament, el 1857, quan Clavé va ser llibertat, la societat va passar a anomenar-se Societat Coral Euterpe, celebrant-se els actes als

jardins d'Euterpe, un dels parcs que es van obrir a la rodalia del Passeig de Gràcia i que van desaparèixer el 1861. L'any 1863 l'associacionisme coral, capitanejat per Clavé, comptava amb prop de vuitanta societats i gairebé tres mil cantaires -«en su totalidad obreros»- a tot Catalunya.

Entre els anys 1860 i 1864 la federació de cors d'Euterpe van agafar un gran ressò, i van agrupar milers de cantaires i centenars de músics vinguts d'arreu. Es feien desfilades per les principals artèries de la ciutat, amb elements distintius per les corals (uniformes, estendards, etc.) i es convocaven a les cantades que s'oferien a la plaça de toros de la Barceloneta (toril) i als Camps Elisis.

Després de l'any 1880 cada any sortien un nombre incalculable de colles que envaïen la ciutat amb l'alegria dels seus cants. Van evolucionar cam uns cants de caramelles i moltes visitaven cafès, teatrets i societats de barriada. Això va fer que conduïren les cançons a un terreny de crítica i de sàtira, no sempre, certament, de prou bon gust. Algunes colles abandonaren la barretina, que havia caracteritzat els primers caramellaires ciutadans, per adoptar un tipus de gorra de forma o de color propi i especial que els distingia dels cantaires d'altres colles. La gorra distintiva era canviada cada any. Anaven pel carrer formant dues rengleres en fila índia, presidits pel fonal, darrere del qual anaven els

qui sonaven. Seguien en darrer terme el qui portava la cistella i el carro. En caminar marcaven un pas especial.

### El resultat de diferents tradicions

Amb tota aquesta informació podem arribar a la conclusió que els Coros de la Barceloneta venen de diferents tradicions. En principi, la festa és molt semblant a la que feien per la festa de l'aplec de Sant Mus. La forma de ballar seguint un pas, els estris i la vestimenta així ho demostra.

Fins fa molt poc, la tradició dels Coros de la Barceloneta, era de cantar, fent actes corals. A les seues de cada colla, els homes anaven a assajar un o dos cops per setmana, aprenent solfeig, música i cançons populars. Quan marxaven, els dies de Pasqua Granada, normalment actuaven a les poblacions on anaven. A la tornada, portaven penjat menjar, bes, gallines i diversos productes alimentaris.

Durant la la Guerra Civil no hi ha coros i tot és clandestí, amb detencions incloses, fins el 1951, que es reactiva amb El Ganxo, que va ser el primer coro que es va atrevir a sortir. Les cançons eren en to satíric musicades amb pasdoble. Lletres compostes per personatges com el Pinc-ho o Julio Acosta.

Els anys 90 s'inicien amb importants novetats. S'incorpora com a ritme musical la batucada i apareixen els primers coros de dones. El primer La Sirena, al 1990.

Els Coros és una tradició pròpia que es prepara durant l'any i es gaudeix amb devoció. Els assistents aliens han de mantenir el respecte a les agrupacions i mantenir-se com a mers espectadors evitant conflictes o interferències. Desfilen només els participants acreditats.

La cita és un motiu de trobada per als participants. Tres dies per a tornar a parlar i veure a amics amb els quals a vegades només coincideixes als Coros ■



1952

La colla més antiga és la Perla, al 1863. A la dècada del 1950, l'Agrupació Els Barretaires (1932) encara editava petits fulletons amb les lletres de les seves cançons humorístiques. Diverses colles antigues, com l'Ostia o la Virolla, han desaparegut al llarg dels anys, però també se n'han constituït de noves.



## ESPORT

# No és Califòrnia, és la Barceloneta

## La ciutat europea que més neoprè ven a l'any es diu Barcelona

No el practiquen, el viuen. Perquè asseguren que el surf més que un esport, és una forma de vida, un art que s'expressa cavalcant en una taula sobre les onades. La sensació d'agafar una i sentir el vent a la teva cara mentre vas a tota velocitat és una cosa indescriptible.

Se sol dir que Hawaii és el bressol del surf, on es va crear i va perfeccionar la tècnica de domar ones. Però per les nostres latituds, el surf va arribar molt molt més tard, i com en tantes unes altres coses, la platja de la Barceloneta va ser l'escenari triat per aquests primers bojos. Eren uns temps que avui ens queden tan llunyans com increïbles per a alguns.

Recordareu que abans dels Jocs Olímpics, quan hi havia tempesta i, per tant, onades, la mar tenia un color xocolata i en ella suraven tot tipus d'escombraries i animalons morts.

Avui ens podem trobar fins a un centenar de surfistes esperant agafar una onada. Cent per a una!



© Alex Amorós



© Alex Amorós



© Alex Amorós



© Pexels



© Alex Amorós

## Aquell vailet de la primera taula Jordi Forner, "El Bolas"



Quan no sabíem el que era el surf a la Barceloneta un mocós de tot just 8 anys cridava l'atenció aguantant l'equilibri en una taula sobre les ones. Era Jordi Forner, "El Bolas", i era al 1986.

La taula me la va fer el meu pare al seu taller. Ell havia estat a Long Beach (Califòrnia) durant la seva mili (1971) i se li havia quedat gravada la imatge d'aquells surfistes que navegaven les onades.

**Es pot dir que haver tingut un pare manetes t'ha estat molt útil en això del surf.**

La segona taula la comprem a un estand del Saló Nàutic que la tenia mig tarada en exposició però no en venda. La va reparar. Després també aconseguia a bon preu les rudimentàries Taules Choke d'El Corte Inglés que estaven trencades.

**En aquella època a la platja de la Barceloneta només es veien algunes veles de "windsurf".**



Esporàdicament es veia a algun turista o treballador estranger de la marina però res més. Recordo algun practicant del País Basc on ja era més usual el surf. Abans dels espigons, la platja de la Barceloneta no cobria i es creava una ona petita però regular molt divertida per als quals llavors ens iniciàvem. Solíem utilitzar la pròpia taula del "windsurf". Després van venir gent de Castelldefels i Badalona que havien viatjat a altres països i continents i ja practicaven específicament surf. Amb les Olimpíades i el boom turístic ja es va fer més freqüent.

**Tu eres waterpolista. De la piscina a la platja tenies pocs metres per a compaginar totes dues disciplines.**

Jugava al CNB. M'agradava i se'm donava bé però la meva passió era la taula.

**Doncs a surfear i a viatjar, que sol anar unit.**

Als que ens agrada el surf ens agrada navegar en diferents llocs i onades. Els viatges tenen aquesta motivació. Igual que fan els que practiquen busseig o golf. Jo he anat a la majoria de destins famosos pel surf.

**També has satisfet el teu costat emprendedor amb el surf.**

Vaig obrir el primer club de la platja per a guardar les taules i les motxilles. Vaig muntar botiga i fins i tot vaig crear una marca de surf pròpia. Avui soc un mer practicant.

**I això de "El Bolas" d'on ve?**

Els amics de fora de la Barceloneta no es creien les històries que els explicava del barri. Deien que eren "bolas".

**Doncs tractant-se de la Barceloneta, de boles res. Segur que el que els explicava el Jordi era ben cert encara que els semblés increïble.**

## Passió pel surf Helena Ribas, Espai de Mar



**L'Helena es defineix com una noia de mar. I és que quan neixes a la Barceloneta i aprens a caminar pràcticament a la sorra de la platja és fàcil que t'enganxi el salnitre i, en el seu cas, apassionar-se pel surf.**

A mi em va enamorar el surf. Va ser una fliblada. Però no ho tenia fàcil perquè aquí no tenia grup. Així que amb 20 anys em vaig anar a un "Surf Camp" a Salines (Astúries). Em va encantar.

**Però el Cantàbric no és el Mediterrani.**

Aquí hi ha molts menys dies d'ones i cal alternar-los amb el paddle surf. Llàstima, però val més això que res.

**El d'Astúries va ser el primer de molts viatges a la recerca de l'onada.**

Astúries, Canàries, Portugal, Indonèsia, Bali, Mèxic, Cuba, el Marroc, Panamà o, entre altres, Sri Lanka. Un destí paradisiac on coneixes a uns curiosos nadius que han adoptat el seu propi look de surfer. Curiosíssims.

**El surf és l'excusa perfecta per a conèixer tots aquests paradisos.**

El millor són les diferències culturals, idiomes i persones que coneixes. A més de l'entorn natural que t'envolta, on per exemple pots surfear amb taurons o a Panamà entre cocodrils. Són experiències vitals que m'han aportat molt, moltíssim, a tots els nivells.

**I arriba la tornada a Barcelona, al Mediterrani, amb els seus pocs dies d'onades...**

Però en un projecte professional apassionant. A l'Espai de Mar visc la mar tot el temps, intentant transmetre la meva passió a les persones de totes les edats i nivells que ens visiten.

**Per què el surf no és simplement una activitat esportiva?**

És molt més. És un estil de vida. Són uns valors com el respecte,

la companyia, l'amor per la mar i en general la naturalesa, la paciència... Valors que són tan o més importants que mantenir-se dempeus a la taula.

**Tot l'any és surfable?**

A l'estiu és menys probable, però a l'hivern hi ha més dies d'onades. Tot i així, l'Espai de Mar està obert tot l'any. Rebem a escoles que venen a realitzar extraescolars o les seves classes lectives d'educació física, entitats i empreses a les quals se'ls organitza activitats de teambuilding, etc, etc.

**Acostar el surf a tots.**

I especialment als més petits. Per exemple, el programa Escoles a la Mar contempla que cada centre escolar realitzi una setmana de surf, paddle surf i educació mediambiental amb nosaltres. Al nostre Casal d'Estiu assisteixen uns 60 nens i nenes per dia, i també organitzem camps de Nadal i Setmana Santa.

**Doncs encara sort que tenim poca onada...**

On es venen més neoprens de tota Europa és a Barcelona. Una dada que evidencia el seguiment d'aquestes activitats a la nostra ciutat.

**Doncs, shaka i bona onada, Helena.**



Cuidem Barcelona

**AIXÒ NO  
ÉS UN WC  
PIXA**

**ON TOCA**

**THAT'S NOT  
A WC  
PLEASE PEE  
IN THE  
RIGHT PLACE**

Consulta la ubicació  
dels WC públics aquí:

Check out the location  
of public toilets here:



[barcelona.cat/ciutatvella/wcpublics](https://barcelona.cat/ciutatvella/wcpublics)

**Districte de  
Ciutat Vella**

**Ajuntament de  
Barcelona**



## PLATJA

## Coneixer el mar per estimar-ho



© Centre de la Platja

**El Centre de la Platja, espai d'educació ambiental.**

L'Oceà Global és la llar de més de 200.000 espècies conegudes (i un mínim de 2.000.000 desconegudes), que constitueixen un ecosistema cabdal pel funcionament del planeta Terra, el clima i l'atmosfera, són font d'aliments i recursos per la Humanitat i un tresor per la seva pròpia naturalesa. Per això, des del Centre de

la Platja vam dedicar el mes de juny a la temàtica "Un mar viu" i ens vam sumar a la celebració del Dia Mundial dels Oceans (8 de juny) amb una programació especial d'activitats i esdeveniments que va durar tota una setmana. Com sabem, l'oceà i la Mediterrània són també ecosistemes que, especialment a conseqüència de certes activitats humanes començades amb

la revolució industrial, s'han vist sotmesos a greus impactes, com ara la contaminació per residus i abocaments, la destrucció d'hàbitats (per exemple, amb l'artificialització del litoral), la introducció d'espècies foranes, la sobrepesca, el soroll excessiu i l'escalfament de les aigües.

El nostre mar està canviant, i des del Centre de la Platja dedicarem el mes de juliol a "Un mar en canvi", per entendre com ho fa, de quina manera podem contribuir, com a individus i com a societat, a mitigar aquests canvis i a no accelerar-los. A l'agost procurarem descobrir com mantenir "Un mar net", com reduir la generació de residus i com fer perquè aquests no arribin al mar. Com sempre, ho farem des de la vivència d'activitats, tallers, itineraris i experiències diverses. Us

convidem a passar pel Centre de la Platja, als porxos del Somorrostro, per visitar les exposicions mensuals i per conèixer totes les activitats gratuïtes i per a tots els públics.

El Centre de la Platja obre al públic de l'1 d'abril fins al 31 d'octubre, de dimarts a diumenge, de 10h a 14h. De gener a març, si bé el Centre està tancat, ofereix activitats puntuals, tant en el propi Centre com en altres equipaments i espais de Barcelona ■



<https://linktr.ee/centreplatja>  
centreplatja@bcn.cat  
T: 932 565 194

# BEACH, MEDITERRANEAN FOOD AND DRINK TO ENJOY IN THE BEST COMPANY

**SALVAJE BARCELONA ONE**

Platja de Sant Sebastià  
(plaza del mar s/n, chiringuito  
de playa)  
08003, Barcelona

**SALVAJE BARCELONA TWO**

Platja de Sant Miquel  
(a 100 metros de plaza del  
mar s/n) chiringuito de playa  
08003, Barcelona



## SALUT

## La salut del barri

**Teresa Darriba, veïna i clienta**

Benvinguts a la nova secció de salut de la nostra revista del barri. La Farmàcia Miró inicia aquesta col·laboració amb *Essència Barceloneta*, on es tractaran temes de salut i notícies d'interès pel barri. Per inaugurar aquesta secció, el Toni Miró, quarta generació de farmacèutics al barri, ha entrevistat la Teresa Darriba, una veïna de vuitanta-tres anys que és pacient habitual de la farmàcia:

**Quants anys portes venint a la farmàcia?**

Tota la meua vida, i ja venia la meua mare. A mi em van portar a Barcelona quan tenia tres mesos, i des de llavors que hem vingut a aquesta farmàcia, així que et pots imaginar la pila d'anys que fa. I sempre he vingut aquí.

**Són molts anys sense canviar. Què et fa confiar en nosaltres?**

Doncs és com si estigués a casa meua. El tracte amb vosaltres és una part molt important per mi.

**Per què dones aquest valor al tracte que et donem?**

Jo vinc a la farmàcia a recollir els medicaments que tinc a la re-

cepta, i també per la vostra guia. I això s'agraeix molt.

**Fa 120 anys que estem a la Barceloneta, i això ha creat molts records a la vida de la gent. Em podries explicar algun record memorable que tinguis de nosaltres?**

Recordo quan el teu pare, en fer la mili, es va trencar els dos canells. I el teu avi no el va deixar descansar. Quan li van donar el permís, el va fer venir a treballar. Recordo com portava els canells enguixats. Recordo perfectament aquesta imatge.

També em passa pel cap que el teu avi era molt "cachondo" (riu). Sempre m'he sentit com a casa, la veritat.

**M'han dit que tenia moltes admiradores pel barri.**

I és veritat. I quan estava a l'altra cantonada, abans que us canviéssiu de lloc, també tractava amb la teva besàvia Sabina.

**Vas conèixer també el seu marit, que va ser qui va començar el negoci.**

A ell no, crec que va morir jove.

**Sí, va ser l'any 1927. La Sabina va regentar una farmàcia als anys vint quan va morir el seu marit. Això no era habitual en aquella època. Com era aquella farmàcia?**

Era molt petiteta, i havies de bair uns esglaons per entrar.

**Altres veïns m'han explicat que va quedar destruïda per la guerra. I després va canviar de lloc.****Canviant de tema. Creus que des de la farmàcia t'ajudem a tractar els teus problemes de salut?**

Sempre! Per exemple, quan vinc del metge, molts cops no recordo el que m'han dit, i sort en tinc de vosaltres. Vinc aquí i m'arregleu qualsevol dubte que tinc. Davant qualsevol pregunta, també us truco, i entre tot l'equip sempre resoleu els problemes que em surten amb els medicaments.

**Ajudem sempre que podem. Ara des de la nostra web hem estrenat un servei de teleconsulta. Pots concertar una visita i et resoldrem qualsevol dubte.**

Jo soc antiga, però feu bé adaptant-vos als nous temps.

A vegades, fins i tot no necessito res i entro a saludar. Últimament, feia molts dies que no passava, i a l'entrar m'heu preguntat si m'havia passat alguna cosa. Agraïxo que us preocupeu per mi més enllà de la feina.

**És el que té ser un comerç centenari.**

Jo prefereixo les petites botigues que hi ha al barri, tot i que cada vegada n'hi ha menys. Ho trobo més acollidor i m'agrada aquesta familiaritat. Espero que dureu molts anys aquí.



Al 1903 vam començant distribuint medicaments al Moll del Relotge



# T'expliquem un truc?

Només amb l'app telpark a l'aparcament  
Barceloneta Port Vell



**2,90€**  
**/hora**

\*Activant Entrada Express.  
Promoció subjecte a modificacions

sense app  
telpark **»» 4,15€/hora**

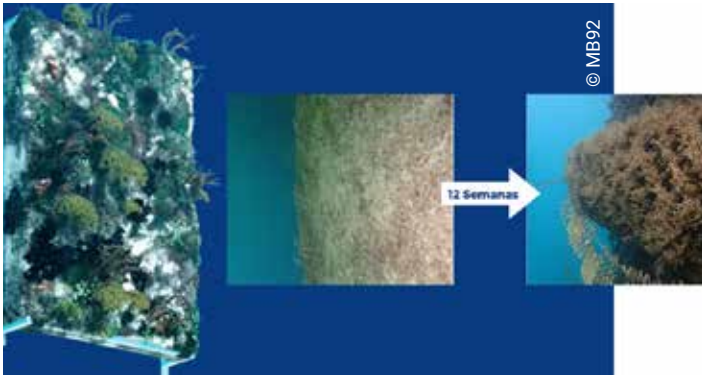
**Descarrega l'app**



**telpark**  
Aparca y sigue

## PORT

## Millora de la sostenibilitat a les instal·lacions



**MB92 Barcelona suma forces amb l'empresa Ocean Ecostructures per fer un nou pas cap a la millora sostenible.**

Ocean Ecostructures aporta solucions per compensar els impactes negatius de les infraestructures marines implementant solucions basades en la natura que reforcen la lluita contra el canvi climàtic i recuperen el medi marí.

El projecte a MB92 consta de 10 unitats LBU (Life Boosting Unit) que ja es troben operatives a les seves instal·lacions. Les LBU són estructures de bioregeneració fabricades amb substrat natural que actuen com a refugi i hàbitat per a diverses formes de vida. El dia de la seva instal·lació, les estructures es van omplir amb bivalves, mol·luscs que serviran com a substrat per impulsar la biodiversitat i enfortir l'ecosistema local.

Aquestes estructures innovadores tenen com a objectiu fomentar la biodiversitat a les àrees on s'instal·len, i s'espera que augmentin un 60% el nombre d'espècies presents.

La iniciativa de MB92 en la implementació de les LBU demostra el seu compromís amb la millora sostenible i la conservació

del medi ambient. Aquesta acció no només reforça la biodiversitat local, sinó que també s'espera que inspiri altres empreses del sector. Empreses innovadores amb solucions úniques, com la d'Ocean Ecostructures, ens demostren que la innovació i la sostenibilitat poden anar de la mà per aconseguir un impacte positiu a l'entorn marí ■



**MB92 Barcelona**  
Passeig Joan de Borbó, 92  
08039 Barcelona, Spain  
info-barcelona@mb92.com  
+34 932 24 02 24

## 5 GENERACIONES

Convirtiendo recetas tradicionales en experiencias gastronómicas



**MERENDERO DE LA MARI**  
RESTAURANT PALAU DE MAR

Plaça Pau Vila 1, Port Vell 08039 Barcelona  
T: 679 355 450 | 93 221 31 41  
restaurant@merenderodelamari.com  
www.merenderodelamari.com



## GASTRONOMIA

## Rachid Zahi Saddouki

“La Barceloneta va ser, és i serà gastronomia marinera pura”



**Empresari del sector restauració. Natural del sud del Marroc, 53 anys, tot i que la seva moderna imatge no ho aparenta. Va arribar amb 19 anys a Barcelona i sempre vinculat al negoci de la restauració, començant a les cuines i acabant com a empresari empenedor. Al 2006 va obrir el seu primer restaurant i aventura com a empresari. Va ser una aposta arriscada, en un carrer no gaire principal i sent el 1r restaurat de cuina a la vista del públic, amb el seu objectiu de transmetre al màxim les ganes de ser fidel a la qualitat que volia oferir. Actualment regenta 5 establiments a la Barceloneta: Can Ganassa, Marisma, Kibera, Beach Garden i el Xulo.**

#### Com comença tot?

Just quan vaig arribar al 1990 em vaig trobar amb l'enderroc dels Merenderos i vaig notar la tristesa dels veïns i treballadors. Va ser impactant. Buscava una feina on tenir una oportunitat que, malgrat el meu color de pell, fos valorat per les ganes i pel resultat del meu treball. Sempre m'havia temptat la cui-

na i allí em vaig adreçar. A la Barceloneta tot respirava a cuina marinera i restauració amb “solera”. Al Marroc no hi ha tanta cultura de consum de peix, som més de carns i espècies, i vaig descobrir un món fascinant dels productes del mar i aquí més, perquè arribaven a poques hores de ser capturats! La gent de Barcelona (i de més enllà) baixava a la Barceloneta per accedir a un producte pur i la proximitat al Port i Moll de Pescadors al públic li encantava i valoraven un servei molt proper als seus clients.

#### L'oferta gastronòmica a la Barceloneta no és la dels anys 90.

Ha canviat força, perquè el problema dels preus dels lloguers dels locals ha provocat la marxa i tancament de restauradors que ho feien molt bé però no han pogut sobreviure. A més, cada cop hi ha més dificultats pels empresaris en vèncer contra les ofertes de captar locals per part de nous grans operadors del sector o inversors (de fora del barri) que veuen la restauració com una aposta segura de cara al turisme i als que

no els importa tant la implicació amb el territori o la cuina que molts defensen.

Ara molt està a les mans de les noves generacions. Els de sempre seguirem defensant el producte de proximitat i algunes receptes de sempre adaptades al moment actual i noves tendències. Gent que hem treballat i molts des de la tradició familiar i amor i respecte a la cuina pròpia.

#### Quins valors destaquen a la cuina de proximitat, la del KM 0?

Crec que el públic cada vegada més busca qualitat i viure experiències gastronòmiques, buscant un bon servei i entorn amb producte de qualitat i d'aquí. Als nostres locals sempre mirem de treballar amb producte proper i de temporada.

I com a membres actius de l'ACIB (Ass. Comerciants de la Barceloneta) opinem que ens hem de recolzar i mirar per l'excel·lència en el treball que ens ofereixen cada dia els pescadors del barri i el treball que la Confraria de Barcelona, amb en José Manuel Juárez al capdavant, miren amb el mateix esperit de mostrar a la ciutat el peix i marisc de màxima qualitat i junts poder demostrar les seves virtuts i la sort que tenim que el seu tractament es fa des de la captura a poder servir-se als plats dels clients. No tothom pot fer un plat dient amb veritat que aquell producte feia només unes hores estava al mar i ara el té davant seu amb el rigor de presentar-lo amb el respecte del seu valor (de vegades no tan conegut) i dels que hem participat en el seu tractament.

#### I per acabar, com veus el futur de la restauració a La Barceloneta?

El futur serà que els inversors de fora que han vingut per tractar de treure profit sense integrar-se en la comunitat, més tard o més aviat, marxaran. No perquè no poguessin tenir recursos per fer-ho bé, si no perquè no han entès l'esperit de la cuina feta amb amor al treball i producte... i què és la Barceloneta!

Quedarem qui realment hem aportat treball i esforç per ser part de la comunitat, del barri. I caldrà plantejar-nos com recuperar aquest ofici de la Restauració. Dur, però gratificant quan veus als clients satisfets i que caldria revaloritzar. Des de la imaginació i constància d'unes tapes a l'alta cuina més elaborada i amb tècniques d'avantguarda.

Caldrà que els joves s'ho facin seu. I és difícil que sent de fora del barri s'entengui a fons el sentiment que hem d'explicar bé (o millor). Hem de fer que des de la cuina, els proveïdors, el servei, la producció, les noves generacions s'impliquin.

Trigarem 10 o 15 anys, però ens en sortirem, això m'han ensenyat els veïns i veïnes del barri amb el seu caràcter lluitador! Però La Barceloneta va ser, és i serà gastronomia marinera pura ■

**Els de sempre seguirem lluitant per mantenir una oferta de qualitat i amb “Pestil Barceloneta”**



## ESPORT

# Bronze a la Champions League

## Bacallà sec sec!



**Un any més, el Club mariner ho ha tornat a fer. A Belgrad, fa uns dies, aconseguia fer podi a la competició de waterpolo de clubs més important del món, la Champions League.**

Es penjava un bronze que té gust a or per la fantàstica trajectòria que ha fet l'equip aquesta temporada. Ha assolit tots els títols nacionals en disputa i ha arribat a la Final 8 europea com a primer de grup. Aspiraven a revalidar el títol de Campió, aconseguint al 2014, però estar entre els 3 millors equips del continent omple d'orgull a un barri, que ha acompanyat i recolzat al conjunt des dels seus inicis. Al llarg de la història, els valors

de l'esport han acompanyat a aquest Club centenari, que s'ha diferenciat per l'alt nivell de rendiment dels seus esportistes en les diferents competicions. I és que la seva principal aposta ha estat la de construir una de les millors escoles de natació i de waterpolo d'Europa. Escola en la que formen esportistes des de la base més petita i on poden créixer fins a formar part de l'elit internacional.

Més de 400 esportistes federats, entre nedadors i waterpolistes.

Aquests esportistes representen el major orgull per al CNAB. El Club Natació Atlètic-Barceloneta és, sense dubte, el Club de referència espanyol de waterpolo

i un dels millors d'Europa. El seu primer equip absolut masculí compta amb un palmarès imponent. 1 Copa d'Europa, 1 Supercopa d'Europa, 4 bronzes a Europa, 23 Lligues de Divisió d'Honor, 19 Copes del Rei i 17 Supercopes. Els seus jugadors no només aconsegueixen títols per al Club sinó també per a Espanya, ja que la gran majoria dels seus jugadors formen part de la selecció nacional. Un exemple recent és que al passat Mundial de waterpolo 2022, celebrat a Budapest, 8 dels 13 components del conjunt nacional eren jugadors del CNAB.

No sols això, sinó que ofereix una visió integral de l'esport per-

què també s'ha convertit en un referent en l'organització d'esdeveniments esportius d'àmplia projecció i reconeixement internacional. Ja sigui la Final Six de la LEN Waterpolo Champions League, que ha organitzat fins a 3 ocasions, o la LEN Open Water Cup, en la qual es reuneixen els millors nedadors d'Europa d'aigües obertes. Sense oblidar la tradicional Travessia al Port de Barcelona, prova degana de la natació popular, i que és cita obligada per a tots els amants de la natació.

I si l'esport és el seu major orgull també ho és el seu barri, la Barceloneta. Un barri al que estima i que amb orgull porta el seu nom allà on va i li dedica els seus èxits.

Felicitats! Bacallà, Sec Sec! ■



## GASTRONOMIA

## Cuina marinera del barri pescador



Parlar de la gastronomia de la Barceloneta és parlar d'una cuina bàsicament pescadora. Es tracta d'un barri on els homes sortien diàriament a pescar i les dones s'encarregaven de col·locar el peix en "piles", que eren munts en forma de columna amb l'assortiment del peix i marisc recentment capturat, o en "coves". Es venien a primera hora de la tarda, novingudes les barques, al Moll del Relotge. El que es coneix localment com "la Platjeta". Els nens de la casa que encara no tenien edat per a sortir a pescar s'encarregaven d'anar a vendre el peix al Mercat de la Boqueria i al Mercat de la Barceloneta. Però part d'aquestes captures abans s'havien cuinat a la barca per a la tripulació. I una altra part, sovint les sobres que no es venien, acabaven a les cuines familiars dels pescadors i altres veïns del barri. Aquí neix la gastronomia local.

**Cuina de "de bord".**

Durant la jornada de pesca, els pescadors menjaven bàsicament el que pescaven. A les seves reduïdes cuines, un mariner preparava en una cassola el ranxo per a tota la tripulació. Bàsicament bastava un tomàquet, una ceba, patates, fideus o arròs, all i oli, acompanyant al

peix recentment capturat. Era el que es coneix com a "cuina de bord". Nascuda humil però saborosa gràcies a un producte d'una frescor insuperable.

**Les mestresses de casa.**

En paral·lel a aquests "xefs de bord", estaven les mestresses de la casa. Àvies, mares i esposes amb uns envejables coneixements culinaris transmesos de generació a generació i uns ingredients excepcionals: el peix fresc sobrant que portaven els marits de la mar.

Una cuina una miqueta més treballada que l'esmentada "de bord" en tenir més temps i mitjans per a la seva preparació. Una cuina que, en aquells temps, va arribar a ser molt apreciada pels primers turistes del barri i pels senyors rics de la ciutat que baixaven a degustar-la els caps de setmana.

Així es transformen uns plats d'origen senzill, gairebé de subsistència, en una cuina altament valorada. Són receptes millorades i evolucionades als fogons del barri, basades sempre en la qualitat d'un producte recentment capturat i desembarcat al dia a escassos metres. Aquest era i és el secret.

Curiosament, per a les famílies pescadores aquest peix del dia que no es venia i s'emportava a casa no era un luxe, era el manteniment diari que portaven a vegades com a part del salari. A la Barceloneta, menjar gamba fresca era una cosa habitual però menjar per exemple un pollastre resultava excepcional.

**Els "merenderos".**

Algunes famílies locals van veure l'oportunitat de convertir en negoci aquesta cuina local tan apreciada. Així es van obrir les primeres cases de menjars a la

platja de la Barceloneta a finals del segle XIX, quan molts pescadors aprofitaven part de les seves captures per cuinar-les i oferir dinars.

Ja a la postguerra, sorgeix un autèntic boom d'obertures de restaurants a primera línia de mar ubicades entre els Banys de Sant Miquel i el que seria l'inici del Passeig Marítim. Allà es va formar un passeig paral·lel a la línia de la costa on es concentraven diversitat de restaurants encixonats els uns al costat dels altres. Eren els "merenderos".

Cuina fidelment local a peu de platja i amb els empleats que sortien al carrer a buscar el client i li oferien lloc per aparcar el vehicle. Aquests "merenderos", com se'ls coneixia popularment, tenien a la part del darrere terrasses amb entarimats sobre la platja o fixaven directament les taules dels comensals sobre la sorra.

**Peix fresc i receptes senzilles.**

Les bases de la cuina marinera són bastant bàsiques. Només es requereix brou lleugerament especiat i suau perquè no ocultï el sabor del peix o marisc. Oli d'oliva, una bona picada i salsa de tomàquet, són tot el condiment que requereixen aquest tipus de guisats.

Per això és tan important comptar amb un peix de proximitat. No hi ha un altre secret.

Un producte de frescor màxima precisa poca cocció i requereix menys "disfressa" que ocultï el seu sabor. Per això, les receptes originàries recomanaven no abusar de la llimona, vinagre ni de plantes aromàtiques.

### La sarsuela.

A la dècada dels seixanta i setanta, la sarsuela era el plat representatiu de la Barceloneta. L'estrella dels enyorats "merenderos" actualment és considerat un plat "demodé" que amb prou feines trobarem en les cartes dels nostres restaurants.

La sarsuela era eminentment popular i mediterrània. Cada família tenia els seus gustos. Era un plat adaptable al producte i porporció que en aquest moment la cuinera disposava o del pressupost disponible ■



### Recepta Sarsuela (per a 4 comensals):

#### Ingredients:

4 talls de rap, 4 talls de lluç, 4 rodanxes de calamar, 4 gambes, 4 escamarlans, 4 cloïsses, 1 caiena o bitxo, 1 cullera d'estragó, 1 cullera de picada de fruits secs, 1 got de brandi, 1 l. de fumet vermell, farina de blat, sal, oli d'oliva.

#### Preparació:

- Salar i enfarinar el peix i marisc.
- Fregir-ho lleugerament amb oli ben calent simplement perquè agafi una miqueta de color.
- En una paella grossa, distribuir els talls de rap i lluç, els calamars, les gambes i les cloïsses.
- Escampar l'estragó i el bitxo trossejat per sobre.
- Posar la cassola al foc i esperar a què s'escalfi tot.
- Afegir el got de brandi que s'encendrà fins que es consumeixi l'alcohol.
- Tirar el fumet i la picada.
- Anar tastant la salsa per aconseguir el punt de sal desitjat.
- 5 minuts més a foc lent. Hi ha qui prefereix introduir-ho al forn a 180° per evitar el risc de que s'enganxi.

© Pexels

## COMERÇOS EMBLEMÀTICS



El 7 de juny va haver una sessió al Parlament Europeu per a recolzar la protecció i valorització dels comerços emblemàtics a Europa.

Els eurodiputats/des Pina Picierno, vicepresidenta del Parlament, Marcos Ros i Massimiliano Smeriglio, de la comissió de cultura i promotors de la trobada i Louise Haxthausen, directora de l'Oficina de UNESCO a Brussel·les van remarcar la iniciativa que atorga una mirada transversal de les Convencions de UNESCO, ja que molts comerços són en zones de la Llista de Patrimoni Mundial i Cultural Immaterial, contribuint a la promoció de la diversitat cultural i les ciutats de la Xarxa de Ciutats Creatives. Dins els Objectius de Desenvolupament (ODS) de l'Agenda 2030 i de Desenvolupament de l'ONU.

Montserrat Ballarín, regidora de Comerç, Mercats, Consum, Règim Interior i Hisenda de l'Ajuntament de Barcelona, entitat promotora d'aquesta iniciativa, juntament amb Monica Lucarelli, Assessora del Comuni di Roma Roma Capitale, Diogo Moura, regidor de la Cambra Municipal de Lisboa i Olivia Polski, Tinent d'alcalde de la Mairie de París van fer entrega de la Declaració de Barcelona per a la protecció i valorització dels comerços emblemàtics d'Europa.

Es va fer petició de suport per aquests establiments i d'algunes accions pilot entre comissions parlamentàries, com les de Cultura i Desenvolupament Regional. I que l'oficina d'UNESCO a Brussel·les pogués acompanyar aquest procés.

Al mateix acte, Jordi Tresserras, professor de la Univ. Barcelona i president d'ICOMOS Espanya i assessor del projecte, va presentar la gènesi i l'estat del projecte; i amb els representants de les ciutats de la iniciativa, exposar els avenços realitzats. I com s'està valorant l'ampliació de la xarxa amb d'altres ciutats que han mostrar interès.

Passos fermes per avançar, protegir i valoritzar les botigues, tallers creatius, bars, cafès, restaurants, hotels, cinemes i teatres emblemàtics d'Europa com a part del comerç de proximitat per a la ciutadania. I per tal de fomentar un turisme més sostenible.



Ajuntament  
de Barcelona

## GASTRONOMIA

## Can Ros

## Un restaurant amb ànima marinera



Ramon Cid va estar treballant des dels 23 anys quan va tornar del servei militar fins passats els 90 anys, fidel a la seva ànima lluitadora i treballadora.

#### Per què Can Ros?

Els Cid tenien la curiositat genètica que a la família hi havia rosos i pèl-rojos. Per això, als inicis se'ls coneixia com a Can Roig. Amb l'arribada del franquisme, el sobrenom "roig" no era el més aconsellable i les circumstàncies van portar a transformar el nom a Can Ros. Genial!

#### Peix de la Barceloneta

Des de fa més de 10 anys, Albert decideix apostar com a producte estrella de la seva oferta el peix que cada dia es pesca a "exactament 446 passos de Can Ros": el peix del Moll de Pescadors de la Barceloneta, el Peix Barceloneta. Com feia l'avi Ramon, l'Albert en persona assisteix diàriament a la

#### Orígens

Fundada el 1908 com una taverna per Ramón Cid Ripollès, als inicis venien vi a granel de diferents orígens (Gandesa, Alella, Priorat...), oli i altres queviures, tenien torradora de cafè, omplien els sifons i despatxaven el gel per a les neveres.

Després d'una dura Guerra Civil i en plena postguerra, a finals dels anys 40 comencen a servir alguna tapa, especialment anxoves i olives, vins i vermut. Als anys 50, Ramón Cid Martínez, nét del fundador, decideix prendre les regnes de la taverna i juntament amb la seva dona Rosita, donen continuïtat familiar al negoci. El següent pas ja amb en Ramon

al capdavant, va ser atrevir-se a servir alguna tapa calenta feta a la planxa o a la graella. El negoci, des que va començar, només a la planta baixa, s'amplia al primer pis, que era fins aleshores habitatge familiar.

Ja a finals dels anys 60, Ramon Cid i Rosita transformen el local en un restaurant amb una ja extensa carta.

Ramon i Rosita, ja amb edat de reti-

rar-se, decideixen començar una nova aventura i al 1993 obrin un altre restaurant: LA MAR SALADA, a primera línia del Passeig Joan de Borbó, i que aquest any 2023 ja compleix el 30è aniversari.

Al 2001 agafen les gestions del negoci Marta, néta de Ramón i 5a generació de la saga i el seu marit Albert Enrich. I comencen una transformació de tots dos restaurants tant estètica com gastronòmica i així projectar la continuïtat dels dos restaurants fins avui.







Llotja a comprar un producte de proximitat i frescor insuperable. Per això, la carta és estacional i condicionada al que aquell dia hagin capturat els pescadors. Així d'autèntic.

Només les obligades vedes de pesca el forcen a canviar durant

unes setmanes el Moll de la Barceloneta pel de Vilanova. Aquesta cura al producte és un detall més que denota un dels objectius de tot l'equip: la fidelització del client. D'un client autòcton principalment que exigeix i valora la qualitat i el cuidat en els



detalls, i que cerca la cuina local, de la Barceloneta. Una cuina sincera amb ànima marinera que cada dia és més difícil de trobar a les taules de La Barceloneta.

#### Cuina tradicional renovada

Després de gairebé 50 anys de trajectòria de Lucía a la cuina de CAN ROS, actualment el cap de cuina és el jove i creatiu Jordi Kevin Ballester, que després de passar per cuines molt rellevants, avui és el xef de Can Ros. Un xef que sap combinar aquesta cuina tradicional tan nostra amb les innovacions actuals. L'equip el complementa Guillem Faura, com a cap de sala, que

rep els clients amb un tracte proper i familiar.

CAN ROS, amb 115 anys d'història, avui és un dels pocs restaurants que mantenen aquesta fidelitat a la cuina autòctona, aquesta cuina d'identitat de barri mariner que tots recordem de les nostres àvies, basada en un producte de proximitat de la màxima qualitat ■



## El secreto del Mercat

Un rincón que pocos conocen donde podrás disfrutar de las mejores anchoas, gildas, mojama, huevas, olivas, acompañadas de una cerveza o un vermut de su pueblo.

Calidad de taberna a precio de tienda. Pruébalo.

**Alegre Alarcón**

Tienda y degustación

Mercat de la Barceloneta

Plaça Poeta Boscà, s/n. 08003 Barcelona

Tel. 607 906 658

## CULTURA

## 1r Concurs de Relats



El primer concurs de relats de La Garba ja té resolució.

Han estat seleccionats nou relats, sis escrits en català i tres en castellà, que seran publicats en un llibre recopilatori.

Com s'apuntava al concurs, tots els relats tenen una connexió amb la Barceloneta. Entre totes les narracions es cobreix un gran arc temporal de l'existència del barri. Des d'una narració que transcorre a principis del segle XX, a la Barceloneta de fa dècades que molts veïns recordaran, acabant amb la més rabiosa actualitat, la d'un barri assetjat per la pressió turística.

Llista de relats a publicar:

"Peripecias de un neonato, oriundo de la Barceloneta", de Carmen Escribano.

"La dona invisible i la mala mar", de Miquel Riba.

"Les mares del barri, Vicenta", de Vicens Forner.

"Rèquiem per a tu", de Joan-Daniel Feixas.

"Morirà en foc...", de Xavier Saladrigas.

"Amarillos y azules cerca del mar", de M<sup>a</sup> Rosa Bastante.

"Cinquanta anys abans", de Josep Maria Godia.

"Pau vora del mar", de Aida Planas.

"Mis vecinas y yo", de Amparito ■

## LA GARBA



## Memòria Històrica

«Memòria del moll. Història i vida quotidiana de la pesca a la Barceloneta» Del 13 de juny al 27 de juliol. Inauguració: Dimarts 13 de juny, a les 12:30h

La Barceloneta és una península lligada al port, a la indústria i a l'oci des dels seus orígens. Malgrat la desaparició d'aquesta indústria, les activitats vinculades al port segueixen vives al barri. Entre totes elles, la pesca és la més significativa i, al mateix temps, la que es troba més amenaçada actualment. Podem observar com la pesca es veu en un clar retrocés en tots els aspectes.

Des de l'Institut Joan Salvat-Papasseit, l'alumnat de 3r de la ESO ha impulsat l'exposició «Memòria del moll» per dignificar i recuperar la memòria històrica d'aquesta activitat econòmica.



«Somos rostro y voz» Del 15 de juny al 29 de juliol

Fa temps, Yago Leonard va començar un viatge cap al passat de Barcelona gràcies al treball del seu avi Jacques Leonard, fotògraf francès radicat a la ciutat. Les seves imatges posseeixen un fort caràcter antropològic i transmeten el nervi de la vida Barcelonina entre els anys 1950 i 1980. En Yago va trobar als arxius familiars fotografies inèdites que plasmaven la vida de païos i gitanos al barri de barraques del Somorrostro des de dins i no des de fora, com era habitual en altres fotògrafs. A partir d'aquelles troballes, Yago ha creat un vídeo que es pot veure a la CB1761 on es torna a donar vida a la feina realitzada per Leonard. ■

**CB1761**

CASA DE LA BARCELONETA

## CIEN AÑOS DE TAPAS

De bravas, de calamarses a la romana, de ensaladilla, los buñuelos de bacalao, de frituras de pescado, de boquerones, de anchoas o la tapa que elijas.

Si eres de tapas, prueba las del Piñol y luego me cuentas.

TABERNA  
CENTENARIA  
DE LA  
BARCELONETA

**BAR PIÑOL**

GRAN SURTIDO DE TAPAS Y FRITURAS DE PESCADO

c/ Andrea Doria, 28. 08003 Barcelona. Tel. 930 219 853



## GASTRONOMIA

## La cuina tradicional també pot ser atrevida



Al Palomino trobaràs una cuina respectuosa amb la tradició combinada amb una picada d'ullet actual que la converteix en una taverna atrevida, una taverna canalla.

En un barri de cuina marinera, Palomino aposta perquè aquests plats locals convisquin amb altres receptes tradicionals dels sabors de les quals molts recordareu d'uns altres temps o d'altres llocs.

Per exemple, la Truita de bacallà us transportarà a Donosti, el nostre caneló us farà creure que esteu celebrant el Sant Esteve a

casa de la Tieta, o les mandonguilles us recordaran a aquelles que feia la iaia sense gens de pressa però amb tot l'amor del món.

Per descomptat, no pots perdre't les tapes més típiques del barri com les bombes, els calamars a l'andalusa, les gambes al ajillo, las bravas o la "barretja" de la Barceloneta.

Si busques les tapes més típiques del Barri, si vols tornar a tastar els plats de tota la vida fets com es cuinaven abans, vine al Palomino. La taverna més canalla de la Barceloneta ■



**BAR  
PALOMINO**  
TABERNA CANALLA

Carrer d'Andrea Dòria, 37  
08003 Barcelona, Barceloneta  
+34 936 32 38 16



## SALUT

# El Campus Mar prepara el 25è aniversari del seu grau més veterà



Al Campus Mar de la Universitat Pompeu Fabra, aquest setembre serà especial. Arrencarem el 25è curs del grau en Biologia Humana. Un grau que, des del seu inici, ha volgut explicar la biologia tenint la medicina ben present. 25 anys i més de 900 alumnes després, els estudis segueixen amb la mateixa força que van començar.

Al curs 2023-2024 també s'impartirà el grau en Medicina de la Pompeu amb l'Hospital del Mar. Un grau que enguany ha incorporat l'assignatura d'Humanisme en Medicina per recordar als futurs metges que aquesta professió té ànima. I que malgrat tota la tecnologia que els envolta, els pacients necessiten la presència i cura dels professionals mèdics.

Per l'edifici docent també hi passaran els estudiants més "techies", els del grau en Enginyeria Biomèdica. Un grau compartit amb el Departament de Tecnologies de la Informació i les Comunicacions del Campus del Poblenou.

Malgrat les particularitats de cada grau, tots ells es vertebraran al voltant de la salut i les ciències de la vida i comparteixen una manera de treballar. Classes amb grups reduïts, sessions de resolució de problemes i pràctiques al laboratori o a les aules de simulació.

"Arribar a les pràctiques de l'hospital havent escoltat com sona un cor normal o un cor amb arrítmia o havent practicat com intubar un pacient a la sala de simulació, dona molta més

tranquil·litat i confiança a l'hora de tractar els primers pacients", explica l'Aina, que estudia 6è de Medicina. Així, la Pompeu defuig de l'excés de classes magistrals i intenta que l'estudiant participi d'una manera més activa en la seva formació.

Tots ells compartiran passadissos amb els alumnes de màster, que busquen especialitzar-se en temes concrets que ja han tractat durant el grau. Aquí l'oferta és variada i va des de la 'Biotecnologia i Indústria Farmacèutica' fins a la 'Salut Pública', passant per la 'Bioinformàtica per a les Ciències de la Salut' ■



Universitat  
Pompeu Fabra  
Barcelona

SOM ESPECIALISTES EN CLOUD COMPUTING

## Migra al nuvol i fes créixer el teu negoci!

Seguretat  
Informàtica



Manteniment  
Informàtic



Backup  
online



Servidors  
al nuvol



Marketing  
i visibilitat digital



Assessoria  
LOPD/RGPD

Control  
de presència



Software  
ERP

Aprofita l'oferta de 6 mesos d'allotjament en cloud amb backup online cada hora gratis, contractant 1 any de servei.  
• Servidors VPS • Servidors Dedicats • Escritoris Virtuals

**iMUNTECH**

www.imuntech.com • T: (+34) 649 47 56 83 • Pare Fita, 6. 08202 Sabadell (Barcelona)

# COSES SORPRENENTS QUE PASSEN A LA BARCELONETA

## El vigilant que murmurava versos



Al Moll de l'Assot s'apilen taules i taulons davant dels vaixells de càrrega atracats. És nit fosca i un jove vigilant anomenat Joan passeja a dalt i a baix, que són temps d'economies estretes i mans llargues. Guanya 4 pessetes per jornada, però el treball li resulta lleuger. Li agrada perquè és una ocupació solitària on només li fa l'ullet el far de Montjuïc a cada volta i pot ficar-se dins de la closca dels seus pensaments. I perquè ho retorna al port que, per a bé i per a mal, és el lloc de la seva infància.

El seu pare va morir en un accident treballant de fogoner en un vaixell de la Companyia Transatlàntica que va fundar un armador anomenat Antonio López, que tenia la cartera plena i la consciència negra, o massa blanca. La nota de la companyia que informava de la seva mort deia que va caure sobre les planxes del forn i va morir abrasat. La seva mare, Elvira, no tenia ni per a donar-los menjar. Per això als set anys va haver d'ingressar a l'asil naval per als orfes dels treballadors de la mar. Era un hospici tan poc consistent que surava, per-

què estava en un dels vaixells amarrats al moll, pintat de color negre per a recordar-los amb malvolença a aquests nens la seva tragèdia. Allà va aprendre a llegir i a escriure a bandades. Als dotze anys va sortir i va començar a buscar-se un futur encara que ni tan sols tingués present. De seguida va tirar d'ell el seu afany per la poesia i les idees més revolucionàries del moment se li van aferrar al pit com els musclos a pedres de l'Escullera.

Camina per aquest Moll de l'Assot i mira en la foscor la pasterada de cases atapeïdes a l'altre costat de la dàrsena que formen la Barceloneta. En una d'elles viu la seva núvia, la Carme. Uns estibadors que passen per allà maleint el fred de la matinada es paren un moment a escoltar. Algú murmura versos. Segueixen endavant sense donar-li importància. Ja saben que el vigilant del Moll de l'Assot és poeta.

És en aquesta nit de far i port endormiscat neix al cap de Joan Salvat-Papasseit el poema que escriurà perquè tots sàpiguen qui és:

Heus aquí: jo he guardat fusta al moll  
 Vosaltres no sabeu  
 què és  
 guardar fusta al moll  
 però jo he vist la pluja  
 a barrals  
 sobre els bots  
 i dessota els taulons  
 arraulir-se el preu fet  
 de l'angoixa,  
 sota els Flandes  
 i els melis, sota els  
 ceders sagrats  
 Quan els mossos  
 d'esquadra espiaven la  
 nit  
 I la volta del cel era  
 una foradada  
 Sense llums als vagons:  
 Hi fet un foc d'estelles  
 dins la gola del llop.  
 Vosaltres no sabeu  
 què és  
 guardar fusta al moll.

Joan Salvat-Papasseit es va casar amb Carme Eleuterio i van viure a la Barceloneta, on es va fer molt amic del poeta Tomàs Garcés i no es perdia una tertúlia al carrer Maquinista amb el sastre Salvador Miquel, que cosia amb un fil d'amor per la cultura i va pagar al jove Salvat el seu primer llibre de poemes. Per desgràcia, la mort se'l va emportar amb només 30 anys. Al Moll de l'Assot hi ha una estàtua dedicada a ell, però a mi em sembla massa aparatosa, amb un aire com de Napoleó, quan ell va ser un autodidacta, àcrata i somiador que odiava a la gent que tenia fums. Amb tota justícia poètica, l'Institut d'Educació Secundària de la Barceloneta porta el seu nom. I als punts de lectura de la llibreria La Garba formiguegen les lletres d'algun dels seus poemes.

Si alguna vegada els enxampa la nit travessant el Moll de l'assot, parin-se un moment, quedin-se en silenci i posin l'orella, a veure si la brisa porta algun poema ■

**Antonio Iturbe** és periodista, és professor universitari, és escriptor i, per si això fos poc, és de la Barceloneta.

# INNOVACIÓ

## 70 anys a la Barceloneta



© ICM



© ICM

**“Del Somorrostro a la playa, ya su estrella se apagó. Se derrumbó su muralla, como la de Jericó... Carmen, Carmen, Carmen... Carmen!... Carmen gitana nacida de un sarmiento y de un coral...”**

D'aquesta manera l'any 1963 s'acomiadava a la cantora Carmen Amaya, nascuda al Somorrostro... sense saber-ho, tota una premonició d'un canvi d'etapa en el que s'estava submergint el barri de la Barceloneta, marcada el 1966 pel trasllat dels habitants del Somorrostro i el 1992 per tota la reordenació lligada als Jocs Olímpics.

La Barceloneta, i en especial la platja del Somorrostro, és un territori que ha experimentat una profunda transformació, fins apostar avui per conceptes sovint desconeguts com “Eco-

nomia Blava”, un reflex del que representa actualment l'Institut de Ciències del Mar.

Igual que li ha passat a Barcelona amb el mar, els centres de recerca han estat molt de temps d'esquenes a les persones, tancats en ells mateixos, sense percebre una necessitat d'explicar la seva feina a la societat. Però en els últims anys, aquests centres s'han adonat que, sense les persones, la ciència perd la seva raó de ser, i han esdevingut de manera orgànica una eina de transferència permanent de coneixements a la ciutadania.

**Un centre de recerca de referència mundial.**

Nodrint-se d'aquesta nova perspectiva científica s'alça

l'Institut de Ciències del Mar (ICM), amb una història de 70 anys a la Barceloneta i des del 2001 arrelat a la mítica platja de Somorrostro. L'ICM s'ha convertit en un centre de recerca d'excel·lència i en els darrers anys ha liderat la transformació de la recerca amb i per la societat

### Som d'aquest barri

Des de l'ICM s'ha dut a terme un llarg històric d'activitats al barri i a les seves platges. I especialment, aquest últim any, s'han reforçat els vincles entre moltes de les persones que viuen o treballen a la Barceloneta. En conseqüència, el submarí de l'ICM ha visitat la plaça de la Barceloneta per animar als veïns i veïnes a explorar les profunditats del nostre oceà,

durant “El Nadal al Carrer” sorpreníem als més petits amb les semblances entre els animals marins i els terrestres, i durant “La Matinal de les Festes de la Primavera” una corrent de meduses arribava a La Repla per saber-ne més sobre les papallones del mar.

Però això no s'acaba aquí, l'ICM vol dur la cultura oceànica a un altre nivell, un projecte pioner al món per a donar a conèixer aquesta gran massa d'aigua que regula la vida al nostre planeta, des del barri de la Barceloneta, per al barri i per a tot el món ■

**ICM** Institut de Ciències del Mar

## MÉS DE 50 ANYS TREBALLANT PER DEFENSAR I MILLORAR EL BARRI

**FEU-VOS SOCIS, ARA SENSE QUOTA. JUNTS FAREM LA BARCELONETA MÉS GRAN!**

**Segueix-nos a les xarxes socials i al web**



ASSOCIACIÓ VEÏNS  
BARCELONETA

[www.aavvbarceloneta.cat](http://www.aavvbarceloneta.cat)

f aavv barceloneta  
 @aavvbarceloneta  
 @aavvbarceloneta  
 aavv barceloneta  
 aavv barceloneta



ACIB  
*la Barceloneta*

70 ANYS



**Junts som més forts**

**ACIB,  
70 anys  
impulsant  
el comerç i  
la restauració  
del barri**

**Associa't**

**#Fembarri**

[www.acib.cat/associat](http://www.acib.cat/associat)





# El Vaso de Oro

— Desde 1962 —

Balboa, 6 - 08003 Barcelona · T: 93 319 30 98 · [www.vasodeoro.com](http://www.vasodeoro.com)