

Essència Barceloneta

#6/2023

en positiu

Merenderos

Fogons
en clau
femenina

Talleres Nuevo Vulcano

Tot un referent
industrial

CASA GOSTA

L'Anxoveta

Si yo tuviera
una escoba, cuantas
cosas barrería



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: Francina B.

Traducció anglès:
Pawel Wójcik

Correcció:
Gemma Martínez Bravo

Col.laboradors:
Lluís Artús, Vicens Forner, Albert Olivé, Pol Montserrat, Josep Orts, Antonio Iturbe, Jordi Tresserras, Taller d'Història de la Barceloneta, Casa de la Barceloneta CB 1761 i Pexels

Foto portada:
Lluís Artús

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

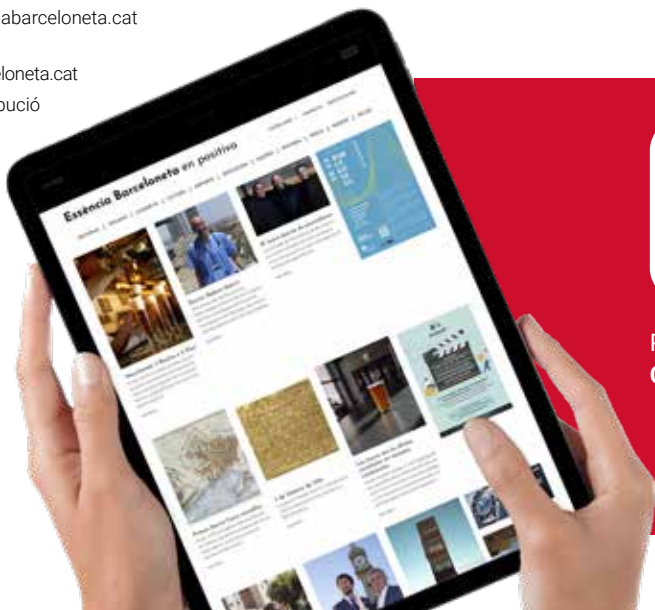
I si no els haguessin enderrocat

En 30 anys les coses canvien molt i, si mires fotos antigues, veuràs que les persones encara més. Però aquí no toca deprimir a ningú. Només es pretén posar-li una mica d'imaginació i pensar en el que es podrien haver convertit els nostres *merenders* si haguessin aconseguit mantenir-se en peu avui, tres dècades després.

Com la majoria de nosaltres, s'haurien d'haver reinventat. Perquè ja no en tindrien prou amb donar de dinar o sopar; haurien de proporcionar experiències, a poder ser multisensorials. Els arrossos haurien de servir-se entre bengales per cambres amb molt múscul i menys roba i alternar a la carta les gambes a l'allet amb imaginatives receptes flexiterianes. Que ens devem a l'Instagram!. Al recordat Bernardo Cortés se l'hauria substituït per algun conegut DJ i els selfies fent "morritos" fa anys haurien jubilat el nostre mític retratista Manel Canetti. En fi, riu-te tu de l'Ushuaïa eivissenc. Tot influencer, participant de reality o consort de futbolista siliconada, es mataria per una taula al privée -espai imprescindible en tot local que es precii- del *merendero* de moda.

Quin nivellàs! I tot al barri. Al costat de casa. A l'abast de la mà però no de tota butxaca, sens dubte.

Doncs això va poder ser el que va robar o va estalviar la maleïda o beneïda Llei de Costes que "sota el projecte orquestrat per les Olimpíades del 92" va ordenar l'enderrocament dels *merenders* ja fa més de tres dècades. Com passa el temps... que no el record ■



Puedes ver la versión en
CASTELLANO de la revista



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

Segueix-nos a:  @essenciabarceloneta

 essenciabarceloneta

HISTÒRIA

Els Talleres Nuevo Vulcano



Els Talleres Nuevo Vulcano, una de les fàbriques més importants de la nostra barriada, junt amb la Maquinista Terrestre i Marítima, va ser la primera fàbrica en dedicar-se a la construcció de màquines de vapor.

La història, de més d'un segle, veurà reflectits tots els esdeveniments, tant socials com econòmics, que es van produir entre els segles XIX i XX. Els Talleres Nuevo Vulcano, a partir d'ara TNV, van ser fundats, l'any 1833, per Joan Reynals, empresari nascut a Calella, amb el nom de Compañía Catalana de Vapores, la primera empresa de vapors marítims, que tenia com a socis la família Villavecchia, els Fontanellas i els Bacardí. La Compañía Catalana de Vapores, al mateix any de ser fundada, va demanar una concessió al Moll de Llevant per instal·lar-hi un taller de reparació i caldereria, que el capità General de Catalunya li atorgà l'any 1834. Seria en aquestes

instal·lacions, situades al Moll Nou del Port, on es construirien dues naus allargades ubicades al llarg del carrer de moll. Serà en aquestes instal·lacions on també es construiria el primer vaixell de vapor espanyol, de nom Delfin, l'any 1834, que farà la ruta Barcelona-Mallorca.

Per diferents circumstàncies, l'empresa Compañía Catalana de Vapores va ser liquidada l'any 1841 i transformada en la societat Navegación e Industria, amb la finalitat de diversificar els objectius i ampliar el capital social. Per aconseguir-ho va posar en explotació algunes possessions carboníferes i va adquirir els Talleres Nuevo Vulcano, amb seu al carrer Alegria



69-71, una antiga foneria que feia calderes i que disposava d'una superfície de més de 2.000 m². Amb aquesta adquisició, la fàbrica va quedar completa amb dues empreses, una els TNV que es dedicarien més a la construcció i reparació de vaixells, mantenint la seva independència, i la Navegación e Industria, més destinada al transport. Per ajudar a posar en marxa la seva activitat, es van construir dos dics, un de sec i un altre de flotant, destinats a

la reparació, el manteniment i la construcció de vaixells.

Treballar pel Ministeri de Marina

L'any 1846 va rebre el primer encàrrec d'importància: la substitució de les calderes, les xemeneies i la reparació de les carboneres del vaixell de l'Armada, el Piles. Per la magnitud de l'encàrrec es va decidir fer un contracte, en exclusiva, amb l'Administració. Posteriorment, la fàbrica va passar a treballar per al Ministeri de Marina.

Tot el que quedava d'aquell segle, TNV aniria trampejant les diverses crisis econòmiques i les successives guerres carlistes, patint, directament, els esdeveniments i la davallada de la producció naval. En moments baixos, tornava a dedicar-se a les màquines de vapor, sobretot, produint per a la indústria cotonera, als inicis de la mecanització de les fàbriques. El 1861 li arribarà un encàrrec per construir quatre grues giratòries destinades al Port de Barcelona, per a la realització dels treballs de construcció dels dics est i oest. L'any 1870, amb la venda de dues-centes màquines de vapor, augmentà la plantilla en dos-cent obrers.

Els fanals del Passeig de Gràcia

Com a foneria va elaborar la tanca de ferro de la Ciutadella, l'any 1876, amb un Antoni Gaudí molt jove, que treballava per a l'arquitecte Fontserè. L'any 1906, fabricaria els fanals del Passeig de Gràcia dissenyats per l'arquitecte Pere Falqués i Urpí, als quals es poden veure les marques del logotip de TNV, i l'any 1907 faria la coberta de la nau de la fàbrica Aymerich, Amat i Jover de Terrassa situada a la Rambla d'Ègara.

Cal destacar que les tres famílies impulsores de la primera fàbrica, els Bacardí, els Fontanella i els Villavecchia, van continuar tenint pes durant anys, i també, que el 1916, dels deu consellers, cinc





© Vicens Forner

eren dones: Amalia de Mora, Florentina Santamaría, Concepción de Bacardí, Rosa Ricart i Josefa Linati, algunes d'elles descendents d'aquestes famílies. Seria justament el 1916 que es crearia la Compañía Transmediterránea amb un capital de cent milions de pessetes. Els fundadors, els naviliers valencians Juan José Dómine i Vicente Ferrer Peset i els catalans Joaquin Maria Tintoré i Enrique Garcia Corrons, de Navegació Industrial

Unió Naval de Levante

L'any 1923, TNV va continuar vinculada al sector naval, es

va separar de la Transmediterránea i va crear la Unió Naval de Levante, que integraria els Talleres Nuevo Vulcano, Astilleros y Talleres Gómez de València i Astilleros de Tarragona creant, així, una gran empresa de construcció naval amb centres a València, Tarragona i Barcelona.

L'any 1924 es desencadenà un incendi que va destruir bona part de la factoria. El foc es va iniciar a la mitjanit a la zona de fusteria i es va propagar ràpidament. Alfons XIII, que estava al Real Golf Club de Pedralbes,

s'hi va personar, acompanyat pel general Primo de Rivera, per visitar els danys ocasionats per l'incendi i va prometre la construcció d'un nou taller. L'incendi va fer que les instal·lacions es remodelessin i es construí un edifici més interior, on avui en dia hi ha els tallers de reparació de grans iots.

Durant la Guerra Civil, les drassanes serien col·lectivitzades i el comitè de Direcció va passar a mans de sis delegats de la CNT i la UGT. Es van abandonar tots els treballs en curs i van passar a fabricar metralladores i camions de blindatge.

Objectiu de l'aviació enemiga

No fa falta dir que van ser un dels objectius principals de l'aviació italiana i alemanya. Dos van ser els bombardejos forts que van patir: el del dia 17 d'agost de 1937 per l'aviació italiana, i el del dia 23 de gener de 1939 per la Legión Cóndor alemanya, que va produir-hi diverses destrosses i alguns morts. Aquests danys van ser reparats, posteriorment, i es van construir noves instal·lacions, a l'època de la postguerra, durant la qual es va treballar moltes hores per drenar el port i treure els vaixells

bombardejats que estaven sota les aigües i impeding les entrades al Port.

La reconversió industrial

A la dècada de 1980, amb més de 2.500 treballadors, els TNV van presentar un expedient de suspensió de pagaments. Un any abans, la Comunitat Econòmica Europea va decidir "amb la reconversió industrial" reduir-ne la capacitat constructiva en un 30% i la plantilla en un 50%.

Amb els Jocs Olímpics del 1992 la ciutat s'obre a la mar i, entre altres obres, es remodela la zona portuària on se situaven Talleres Nuevo Vulcano, apareixent una nova concessió a Marina Port Vell 92 (MB92) ■



CIEN AÑOS DE TAPAS

De bravas, de calamares 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

PORT

Barcelona, seu central del World Ocean Council



El World Ocean Council (WOC) estrena seu central a les instal·lacions del Port de Barcelona, reafirmant així a la ciutat com a hub de referència en economia blava i convertint el Port de Barcelona en el seu epicentre.

El World Ocean Council (WOC) és la principal organització empresarial internacional que té com a objectiu fomentar l'economia marítima sostenible, tractant tots els aspectes i problemàtiques que afecten els oceans, especialment en matè-

ria de sostenibilitat ambiental. El WOC implica a totes les indústries marítimes. Sectors que van des del transport marítim, a la pesca, el petroli i el gas, l'aqüicultura, el turisme, les energies renovables o els ports.

"L'arribada de WOC al Port de Barcelona és una oportunitat per a tota la Comunitat Portuària i per això animo a les més de cinc-centes empreses que la representen a aprofitar-ho, cadascuna des del seu àmbit d'actuació, per a impulsar iniciatives

innovadores i responsables amb el medi ambient", afirma Lluís Salvadó, President del Port de Barcelona.

Aquesta aliança amb el WOC és un reflex dels objectius marcats per l'IV Pla Estratègic 2021-2025 i el Pla d'Innovació del Port de Barcelona, referits al foment de la formació, l'ocupació, l'emprenedoria i l'atracció de talent cap a l'economia blava, així com l'afavoriment de la cooperació internacional i les aliances públi-privades.





Paul Holthus, president i CEO del WOC, rep les claus de la nova seu de mans de Lluís Salvadó, president del Port de Barcelona, en presència d'Emma Cobos, directora d'Innovació i Estratègia de Negoci del Port.

Una aliança molt activa

En aquesta línia, aquest pròxim mes de novembre la fira Smart City Expo World Congress, organitzat per Fira de Barcelona amb el Port de Barcelona com a soci estratègic, acull el congrés global TomorrowBlueEconomy, dedicat a la promoció i desenvolupament del potencial de l'Economia Blava. Entre altres iniciatives, en aquest congrés destaca la trobada Smart Ports, Piers of the Future, que tracta sobre innovació, sostenibilitat i transformació digital. Liderada pel Port de Barcelona, l'esdeveniment compta amb la presència de 8 dels ports més innovadors a nivell mundial.

Una mostra de les iniciatives ja iniciades és el projecte europeu Green Marine Med, liderat per WOC i integrat per Seastainable Ventures, Ship2B, Barcelona Activa i el propi Port de Barcelona, entre altres entitats. Green MarineMed reuneix

a tots els actors involucrats en el transport marítim sostenible i té com a objectiu impulsar la innovació en aquest àmbit al Mediterrani.

Esment especial mereix el projecte finançat pels fons ports 4.0 Oasi, liderat per la start-up OceanEcostructures. Aquesta iniciativa té com a principal objectiu la recuperació de la vida marina, transformant els ports en agents actius de regeneració i biodiversitat i lluita contra el canvi climàtic ■



Port de Barcelona



salonnautico

INTERNACIONAL DE BARCELONA



PORT DE BARCELONA, MOLT PRESENT AL 61è SALÓ NÀUTIC

El Port de Barcelona acull la 61a edició del Saló Nàutic de Barcelona, que se celebra de l'11 al 15 d'octubre i aplega 220 expositors que presenten més de 700 embarcacions. El Port de Barcelona, en col·laboració amb la Fundació Barcelona Capital Nàutica, compta amb un estand propi que se situa fora del recinte firal.

Es tracta d'un espai obert a tothom i d'accés gratuït, situat a la plaça del Portal de la Pau, el Port vol reforçar la vinculació entre la ciutat de Barcelona i el mar, alhora que donar impuls a la 37a Copa Amèrica, que se celebrarà al port barceloní de l'agost a l'octubre de 2024. La sostenibilitat i la innovació, els grans eixos de creixement del Port de Barcelona, també tenen una presència destacada.

S'ha programat una agenda completa de visites guiades, tallers educatius, esdeveniments culturals i altres activitats, pensada per fomentar la participació activa i la interacció port-ciutat i així donar a conèixer les diferents iniciatives vinculades als barris propers al Port, els projectes en matèria de sostenibilitat i innovació, i apropar la Copa Amèrica a la ciutadania i el que representa ser la seu d'aquesta regata. El programa comptarà amb el suport i la participació d'ACE Barcelona, organitzadora de la 37a Copa Amèrica.

Dos contenidors marítims completen l'experiència a l'espai que el Port de Barcelona ha preparat als peus del monument a Colom. En un d'ells, els visitants poden gaudir d'una representació artística en viu inspirada en la Copa Amèrica de la mà dels alumnes de l'Institut Europeu del Disseny (IED). En el segon, es pot gaudir d'una exposició del Port Vell que explicarà la vintena de projectes que transformaran el port entre 2023 i 2024. Els visitants també poden participar en diversos tallers i activitats dissenyats amb el propòsit de fomentar la consciència i la promoció de la conservació dels oceans, oferint una immersió completa en un dels aspectes clau per a la salut del nostre planeta.

INNOVACIÓ

El Port de Barcelona i Tech Barcelona inauguren BlueTechPort



Impulsat per Port de Barcelona i Tech Barcelona, BlueTechPort és un nou espai d'innovació per a empreses que té com a objectiu impulsar la innovació en tots els sectors relacionats amb l'economia blava.

BlueTechPort acollirà empreses interessades en innovar en economia blava. El projecte és l'em-

brí del futur espai que el Port de Barcelona obrirà als "tinglados" del Moll de Sant Bertran per acollir iniciatives relacionades amb la innovació i la captació i capacitat de talent.

L'espai, ubicat al Pier 01 del Palau de Mar, acollirà empreses i projectes emprenedors vinculats al sector portuari, logístic i del turisme blau, però també a sectors

més disruptius, com la robòtica submarina, la intel·ligència artificial aplicada al medi marí, la recuperació de la biodiversitat del mar o components farmacèutics fets a base de productes marins, entre d'altres.

"Tots aquests sectors suposen noves oportunitats per l'ecosistema marítim i portuari i des del Port de Barcelona volem estar al costat d'aquestes iniciatives, esdevenint un referent de l'economia blava a Europa", apunta el president del Port de Barcelona, Lluís Salvadó.

BlueTechPort exemplaritzava el compromís amb la innovació en l'economia blava, tal i com està plasmat en el Pla d'Innovació aprovat l'any 2021. Mitjançant aquest pla, materialitzat en iniciatives concretes com el Blue-

TechPort o la Fundació BCN Port Innovation, el Port de Barcelona integra la innovació en la seva estratègia global per esdevenir un port més sostenible i competitiu i generar beneficis per la comunitat logísticoportuària, per als seus clients i per a la ciutadania.

La creació del BlueTechPort juntament amb el Port de Barcelona permetrà consolidar i desenvolupar l'economia blava, un sector estratègic que tindrà un paper fonamental en la transformació de la ciutat", ha declarat Miquel Martí, CEO de Tech Barcelona ■

BlueTechPort
Innovation by Port de Barcelona

Tech Barcelona

FORMACIÓ

Forjant professionals del mar



L'Institut de Nàutica de Barcelona es consolida com el centre de referència en la formació nàutica, oferint una àmplia gamma d'estudis tant de graus mitjans com superiors, així com formació contínua i ocupacional. Situat al cor del barri de la Barceloneta, enmig del Port i envoltat d'entitats esportives i nàutiques, aquest centre públic et brinda l'oportunitat de

convertir-te en un autèntic professional del mar.

L'Institut ofereix dues branques especialitzades, permetent als estudiants triar entre un àmbit més esportiu, que inclou disciplines com la vela, busseig, piragüisme, socorrisme o animació, o un àmbit més industrial, que abasta el manteniment, electricitat i electrònica del vaixell. A més, es dona l'opció de combinar

ambdós àmbits, proporcionant una formació completa i adaptada a les preferències i objectius de cada alumne/a.

Les professions nàutiques estan en auge, i entre els estudis més destacats de l'Institut es troben el Manteniment d'Embarcacions d'Esbarjo i Sistemes Elèctrics i de Navegació. Aquests cicles, realitzats en modalitat DUAL, permeten als/les estudiants aprendre en un entorn real mentre estudien i treballen a la vegada, en petites empreses locals i fins i tot en companyies internacionals. Aquesta immersió en el món laboral és clau perquè l'alumnat adquireixi habilitats pràctiques i es converteixin en professionals altament qualificats.

Les oportunitats laborals són diverses i s'adapten a les aspiracions de cada estudiant. Des de fusteria nàutica, veleria, fibra

i pintura, motors nàutics, cap de taller de sistemes elèctrics i comunicació del vaixell,... L'Institut de Nàutica et brinda les eines per destacar en el món nàutic i obrir-te pas en una carrera apassionant i en constant creixement.

Si somies amb un futur prometedor en el món de la nàutica, l'Institut de Nàutica de Barcelona és la teva clau cap a l'èxit. Amb una formació d'excel·lència, pràctiques reals i un ventall d'oportunitats laborals en auge, et convidem a embarcar-te en aquesta emocionant aventura cap a la teva destinació somiada ■

Institut de Nàutica de Barcelona



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

CASA COSTA

LA MATEIXA LOCALITZACIÓ.
EL MATEIX ESPERIT. LA MATEIXA FAMÍLIA

5a generació familiar.

L'emblemàtic Casa Costa de la Barceloneta obre, reinterpretat i adaptat als temps i sempre mantenint el llegat de la seva història. El nou projecte recorda i rememora el passat de Casa Costa, passant per El Deporte i l'Antiga Casa Casa Costa en els anys 40 i 60, La Pinxa en els 80 i ja en el nou edifici, i el més actual Cal Pinxo Platja en els 2000s. Els plats inclouen les dates assenyalades.

Promogut per Francis Manresa, 5à generació familiar, i els seus socis Álvaro Casacuberta i Nacho Sarrió, el nou Casa Costa és un restaurant mediterrani amb ànima de club nàutic.

A peu de platja, ofereix una oferta oberta a tots els gustos i a totes les hores.

Cafeteria al matí, bar a la tarda, club a la nit i restaurant tot el dia.

Cafè, tapes, còctels, peix a la brasa, vins. Una oferta gastronòmica saludable i variada, creada pel xef Joan



Martínez. Una carta contínuament en renovació i basada en la qualitat del producte.

En un ambient acollidor que convida a llargues sobretaules després de l'àpat i a tertúlies i trobades amb un bon còctel i música de fons. Tot amb un toc jove que li confereix aquest caràcter cosmopolita.

Alguna recomanació?

Si t'agrada el clàssic, la ensaladilla, l'amanida de tomàquet i les braves, són apostes segures.

Però us recomanem que us deixeu sorprendre demanant les croquetes de musclo tigre, l'amanida de bacallà amb taronja i stracciatella o les gambes de cristall amb ous ferrats. Els musclos "encevichados" o les rodanxes fines de tonyina vermella tampoc us els podeu perdre.

I per descomptat, l'especialitat de la casa: el peix fresquíssim a la brasa, segons mercat. Insuperable.

Per a acompanyar tot, una extensa carta de vins i licors, un cafè Three Marks i un còctel.

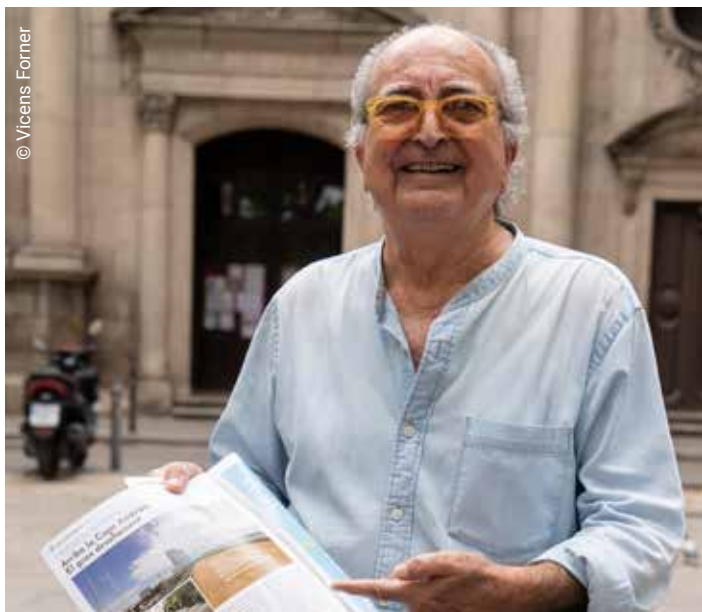
DESITGEM QUE US AGRADI

Baluard, 124
08003 Barcelona
Platja de la Barceloneta
34 936 390 034

www.casacostabarceloneta.com
hola@casacostabarceloneta
@casacostabarceloneta
@casacostabarceloneta

BARCELONETALENT

Antoni Miguel Cerveró, o Leslie, o Anxoveta



Comencem pel fill de l'Anxova? Que aquesta revista la llegeixen els del Barri. Com recordes la teva infància?

Jo soc un privilegiat. Soc el menor de 5 germans i em porto 8 anys amb la quarta. El meu pare va "pegar una castanya" que no tocava i va sortir l'anxoveta. El millor que m'ha passat a la meua vida és haver nascut en una família on només he vist afecte. El meu germà Anxova, que havia viscut la fam de la postguerra, em deia quan m'enfadava i no volia menjar, primer menja i, després, potser sí que t'enfades, però primer menja.

Vas donar molta guerra a la Sra. Angeleta i al Sr. Jaume?

Em portava genial i em van entendre sempre. Als 17 anys necessitava el permís patern per actuar a Calella. El meu pare em va dir si creia que anava a arribar a alguna cosa amb això del "tambor i la guitarra". Jo ja havia estat de pintor i d'aprenent de joier, i li vaig contestar que era el que m'agradava. Va mirar a la meua mare i em va dir "doncs que mai diguis que els teus pares et van prohibir alguna cosa que volies. Però només et demano una cosa: que siguis bona gent". I aquest consell l'he intentat aplicar durant tota la meua vida.

Aquella era una altra Barceloneta molt diferent.

Enyoro anar a la Platjeta a esperar que arribés el meu pare de la mar. Recordo anar a tirar-nos pedres amb els gitanos del Somorrostro. Quan li obrien el cap a algú anàvem tots junts a l'Alcaldia, li posaven 7 punts a la bretxa i tornàvem a apedregar-nos. Com tots estàvem més penjats que un bacallà tots érem amics. Bona gent, no com ara. Abans fins i tot els "xoriços" eren els nostres "xoriços". Els coneixies i els podies avisar que no et robessin el lloro. Avui els xoriços també són d'importació.

I fins a la Barceloneta va arribar la VI Flota, i el jovenet Antoni es va quedar fluixejat amb aquesta música dels mariners que veia als merenderos.

Al Hawaii, després Merendero de la Mari, els vaig escoltar cançons de Chuck Berry i de Jerry Lee Lewis. L'autèntica cultura del rock and roll. A mi tot això em va enlluernar i amb un grup d'amics muntem Els Meteors. Eren els anys 50.

El dia que vaig escoltar un disc de The Jonny Burnetteand de Trio em vaig quedar sorprès. Li vaig oferir 3 bitllets de 25 ptes a l'americà per a comprar-l'hi. Em va mirar despectivament pensant "què diu aquest charni", però quan es va descurar li vaig brindar el disc. De sentir-lo va sortir la cançó "El tren de la Cos-

ta", la primera cançó ensenya dels Sirex, inspirada en "Train kept a Rollin".

En aquests temps ni conservatori, ni classes de cant o música, ni "Operaciones Triunfo". Com ho fèieu?

En aquesta època érem tots autodidactes assilvestrats. Però nosaltres i Julio Iglesias, Raphael o Camilo Sexto. No hem trepitjat un conservatori ni per equivocació.

I arriben els Sirex.

Guillermo (Rodríguez) i Manolo (Folgat) van muntar els Sirex al 1959. Jo, amb 16 anys llavors, començava a anar a Ràdio Barcelona a participar amb els meus Meteors al Xou de les Dues de Joaquín Soler Serrano. Al carrer Casp hi havia cues de 800 persones per a poder accedir a l'estudi on amb prou feines hi cabien 80. Allí em van veure Els Sirex tirant-me per terra i cantant A-van-babuluba. Pur xou que era el que m'interessava. No ser el que millor cantés o toqués sinó el que muntava el millor xou. Com un altre dels meus ídols: Lola Flores. De la que va dir The New York Times "Ni canta ni balla, però no se la pierdan".

Estàvem en què els Sirex et tiraven els trastos.

Sí, sí, però els va costar convèncer-me perquè jo volia els meus Meteors. Jo preferia cantar amb el meu grup d'amics. Però en aquesta època hi havia 2 problemes: les núvies i la mili. Les núvies van separar al 80% dels grups i la mili a l'altre 20%. I els Meteors no van ser una excepció. Amb els Sirex va ser un amor a primera vista. Quan vaig debutar amb 17 anys en el Ja-Ja de Calella ja vaig veure que aquest era el meu grup i jo el seu cantant. I al 62 surt el nostre primer disc: "Noia Bonica". Que és l'A-van-babuluba en castellà, per encàrrec de José Solà.

El lletrista eres tu.

Saps on componia les cançons? Al Club Vell (C.N. Barceloneta). Després d'un partit de takatà i

de menjar alguna cosa, jo em quedava prenent el sol tranquil·lament quan els altres anaven a treballar i llavors componia.

Això de Leslie venia més que Anxoveta?

En aquesta època teníem un italià al grup que ens ensenyava a moure'ns a l'escenari. Un dia em va proposar un nom artístic i em va cridar Leslie. Li vaig contestar "la teva puta mare". En veure que el nom m'emprenyava, els compis no paraven de repetir-me'l i aquí va quedar.

Ara quan em pregunten com et dius, els coto: a la música Leslie, al meu barri Anxoveta, em van batejar com Antonio i la meua dona em diu Oye tú. Oye tú, fes això, Oye tú fes això altre.

No et preguntarem per quan vau ser teloners dels Beatels a la Monumental perquè a Paul McCartney tampoc li pregunten sobre quan van tocar amb els Sirex. Et sembla?

Aquest dia ens els vam cardar. Nosaltres no paràvem de moure'ns i ells eren 4 monges de clausura a l'escenari. Ni eren els nostres ídols ni ens han influït. Si els Sirex estaven abans que els Beatels i que els Rollings.

Ja com a cantant dels Sirex...

Si però ens toca la mili i el gran Nacho de la Vega, que representava al Duo Dinàmic entre d'altres artistes punters de l'època, ens ajuda a escapolir-nos del servei militar. A més ens representa i passem a cobrar més del triple del que ens pagaven la màfia de representants que portava als grups aquests anys. No dic noms perquè tots estan criant malves fa temps.

Al 1970 en Nacho ens porta a fer una gira per Llatinoamèrica d'1 mes amb Pepa Flores, Marisol, l'estrella del moment. Va ser un èxit acollonant i el mes s'allargava i seguíem allí. La meua dona, embarassada en aquells dies, ja ni m'agafava el telèfon de com d'empipada n'estava. Vaig decidir que jo tornava encara que em quedés sense cobrar. Però Mari-



sol, a la qual admiro amb devoció, va trucar a la meua dona i entre Pepa i Pepa es van entendre.

Fins que decideixes deixar-ho.

El dia de San José del 71 vam fer doblat, San Baudilio i Castelldefels, i quan vaig arribar a les 4 de la matinada a casa li vaig dir a la meua dona que ho deixava, i ho vaig deixar. Sense avis previ ni comiats.

I al merendero del sogre.

Sí senyor, servint paelles vaig ser molt feliç. El Merendero Catalunya era un "chiringo" molt canalla al qual venia molt "artista". Anècdotes amb famosos, milers.

Fins que un dia ve Gai Mercader.

El 1978. Passa pel local el gran promotor Gai Mercader i em diu que hem de tornar, que venia un tuf a "revival" dels 60 a nivell mundial que no podíem desaprofitar. Crido als companys i resulta que tenien més ganes de tornar que jo. Gai organitza el famós festival "Hasta luego cocodrilo" amb els Mustangs, els Cheienes, els Gatos Negros i nosaltres. Mitja hora cada grup. Tot un èxit! Al 1981 gravem el disc "Sirex, ni més ni menys", títol que ens va regalar Angel Casas en una entrevista. Un Crac! Amb temes com "Maldigo mi destino", "Esto si que altera al cuerpo", entre altres. Vam fer 108 gales aquell any i al següent 104. Fins a doblats i triplets en un dia.

Durant una època la combinació era Sirex i després Rompeolas. Part de responsabilitat amb el baby-boom si vau tenir.

Sens dubte. I ara saps que ens passa als concerts amb aquests nois de tercera o quarta joventut? Que esgoten les pastilles blaves de les farmàcies dels pobles on actuem. Ja ja ja!

Aprofito mentre et descollones per a preguntar-te què heu pres els de la collita dels quals esteu ara complint els 80 per a conservar-vos així: Raphael, Mick Jagger...

En aquesta època se'ns estan obrint unes finestres d'aire fresc que aquests carrosses que dius no estem disposats a desapropitar. Tenim moltes ganes i volem fer coses. Com va dir l'actor argentí Luis Sandreni, "volem viure fins que el cos aguanti". I aquest aire fresc, en el meu cas és la música. Per a uns altres serà una altra passió.

Qui ho llegeixi que prengui nota.

Si estic fent el que més m'agrada, que és cantar, sortir a l'escenari i veure a la gent gaudir, creus que mentre pugui renunciaré a això? Jo em retiraré quan la veu m'abandoni o quan vinguin 4 als meus concerts i em donin l'esquena per anar a demanar un cubata. Però mentrestant, a fer cas a Sandreni.

També vas tocar la política.

El meu pare em va dir "és millor ser cornut que alcalde". Un ho és per a tota la vida i l'altre només per a 4 anys. Els de Convergència van venir a fitxar-me, a mi i a Justo Molinero. Vam ser els dos militants més famosos. Un dia el que ens va captar estava presumint d'això i li vaig dir "però a Justo li heu donat una emissora" i em contesta "és que tu no ens has demanat res".

Vaig entrar al partit perquè estava empipadíssim amb el que havia fet l'Ajuntament amb els "merenderos" i de pas amb tots els, que vivien indirectament d'ells com el Mercat i altres botigues del barri. No ens van indemnitzar. Em va costar tots els estalvis, els que havia guanyat servint paelles i els que havia guanyat cantant l'Escombra. Una ruïna.

Si yo tuviera una escoba, cuantas cosas barrería...



Però el pitjor és veure els meus sogres plorar veient com derruïen una cosa per la qual havien lluitat tota la seva vida.

Canviem de tema. Per a quan un carrer substituït a algun almirall com han fet amb Rubianes.

Pepe s'hauria cagat amb seu carrer i en la seva puta mare. El problema és la falta de cultura. Es guanyen bé la vida com a polítics però no saben, entre moltes altres coses, qui va ser realment l'Almirall Churruca. Mira't qui era Cosme Damián Churruca i Elorza i després m'expliques.

A l'ordre. Viquipèdia quan arribi a casa.

Abans d'acabar, una queixa: què t'hem fet els lletjos desitjar-nos la mort?

Al contrari! Tu escolta bé la cançó. Dic que són uns cabrons perquè els lletjos se'ns emporten les ties, perquè s'ho "curren" millor que el altres.

Un plaer aquesta estona, Sr. Miguel...

Senyor? A mi em dius de tu, cabró. Només parlo de vostè a la gent que no respecto. Mira, un dia el Rei, l'altre, el divertit, en una recepció pregunta que "qui és aquest". Quan li expliquen ve i em diu "així que tu ets el de l'escombra". I tu el Juan Carlos li vaig contestar.

I perquè vegis, us regalaré una notícia en exclusiva. Apunta. A Espanya se celebra el RockinRace Jamboree, un dels festivals internacionals més importants del món. Al febrer de 2024 és la 30a edició. 5 dies i 35 grups i només un és espanyol. Saps quin? Els Sirex. Recorda, el 2 de febrer a Torremolinos ■

UN CONCERT, UNA FAN.

De les moltes anècdotes que ens explica, crec que aquestes dues il·lustren molt bé la manera de ser de l'Anxoveta. Textual:

EL CONCERT

"Fa poc he fet un dels concerts més especials de la meua vida. Quan la professora de la meua néta de 8 anys es va assabentar que el seu avi era el Leslie, em va proposar anar a classe. El tema es va embolicar i acabem el meu guitarrista i jo en un auditori amb 80 nens de 7 a 9 anys cantant entusiasmats "l'Escombra" que els havia ensenyat la professora. Pell de gallina."

LA FAN

"Estic en una terrassa del Poble Nou. Em toquen per darrere i una senyora de 77 anys em diu que es va enamorar del seu marit en un concert a Piscines i Esports quan tenia 18 anys escoltant "Sin tus cartas" i des de llavors les cançons dels Sirex han estat part de la banda sonora del seu llarg i feliç matrimoni. Em diu que si em podia fer un petó i que quan li ho digués al seu marit es posarien a plorar de l'emoció. Li faig un petó per a ella i un altre perquè li donés al marit de part meua. Li hauria donat no dos sinó mil petons. Viure un moment així no hi ha diners al món que el paguin".

PLA

ENDREÇA

REFORCEM ELS EQUIPS DE NETEJA ALS BARRIS PER ATENDRE LES PETICIONS CIUTADANES. **ANEM PER FEINA.**

AJUDA'NS A MILLORAR ELS ESPAIS PÚBLICS. COMUNICA LES INCIDÈNCIES AL **010**, AL **WEB** I A L'APP "**BCN A LA BUTXACA**".

ajuntament.barcelona.cat

Districte de Ciutat Vella

Ajuntament de Barcelona



SALUT

Farmàcia 2.0: Innovació tecnològica al servei de la salut local



En ple segle XXI, les tradicions es fonen amb la innovació, i un clar exemple d'això és la farmàcia local que ha trobat en la tecnologia la seva aliada per evolucionar i superar desafiaments centenaris. Des de la Farmàcia Miró us obrim les nostres portes per descobrir com les innovacions tecnològiques estan revolucionant la forma en què la comunitat aborda la seva salut.

Abans d'internet, hi havia poques maneres de tenir informació i de trobar allò que necessitaves. Però amb l'adveniment de l'era digital, la Farmàcia Miró es va adonar que hi havia oportunitats per expandir el seu abast més enllà dels límits físics. "Ens vam adonar que podíem portar la farmàcia directament a la gent, allà on fossin", comenta l'Antoni Miró.

La Transformació Tecnològica: De la prestatgeria a la web

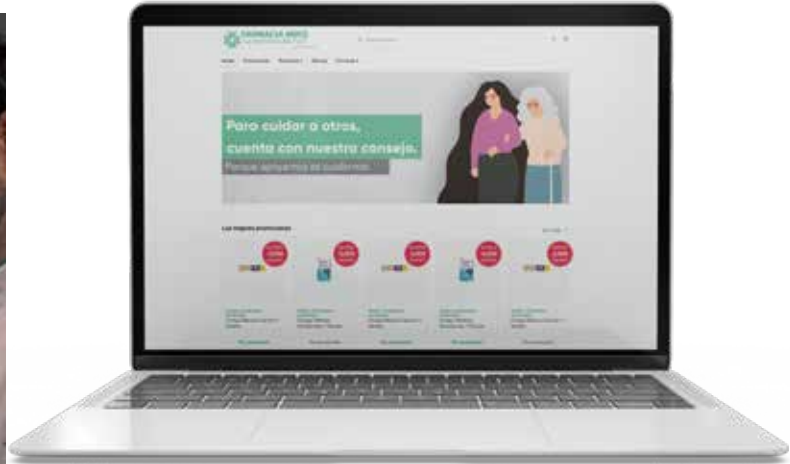
La creació d'una pàgina va marcar l'inici d'aquesta revolució. Ara, la Farmàcia Miró no només

és un punt de venda físic, sinó també una plataforma en línia on els clients poden explorar productes, llegir consells de salut i fer les seves compres des de la comoditat de les seves llars. "La nostra pàgina web s'ha convertit en una extensió de la nostra farmàcia física, proporcionant als nostres clients una experiència integral", explica l'Antoni

A més, la Farmàcia Miró ha ingressat a les xarxes socials, proporcionant consells de salut, informació sobre medicaments i contingut educatiu. "Al principi ens costava, ja que no som molt donats a les xarxes socials, però intentem fer vídeos divertits i contingut interessant", afegeix l'Antoni. Aquesta presència en línia ha resultat en una major interacció amb la comunitat, creant un llaç més sòlid i fiable entre els clients i la farmàcia.

La Targeta de Fidelització 2.0: Descomptes i Serveis Personalitzats

Però la innovació no s'atura aquí.



La Farmàcia Miró ha implementat una targeta de fidelització digital que ofereix descomptes exclusius i serveis personalitzats. "Vam voler recompensar la confiança dels nostres clients i fer que se sentissin valorats", destaca l'Antoni. Aquesta targeta no només proporciona beneficis econòmics, sinó que també permet a la farmàcia conèixer millor les necessitats dels clients i adaptar la seva oferta en conseqüència.

Impacte a la Comunitat i Futur Prometedor

Els resultats d'aquestes innovacions tecnològiques han estat notables. Els clients han elogiat la comoditat de poder accedir a productes i consells en un sol lloc. "Hem portat la farmàcia a les mans de la gent, i això ha tingut un impacte positiu en el seu benestar", assegura l'Antoni. Els clients han notat el canvi i han demostrat la seva estima a través de ressenyes positives i una major fidelitat.

Mirant cap al futur, la Farmàcia Miró està considerant la implementació d'una aplicació mòbil per a una experiència encara més accessible i personalitzada.

Connecta amb la Farmàcia Miró

Vols unir-te a aquesta revolució de la salut 2.0? Pots visitar la pàgina web de la Farmàcia Miró a www.farmaciamiro.es per explorar la seva àmplia gamma de productes i consells de salut. A més, segueix-los a les seves xarxes socials @farmaciaantonimiro per mantenir-te al dia de les últimes novetats en salut i benestar. La Farmàcia Miró està aquí per brindar-te una experiència de farmàcia moderna i centrada en tu.



GASTRONOMIA

Saps per què es diu EL XIRINGO ?

D'origen cubà:

El terme neix a Cuba en el segle XIX. Els treballadors de les plantacions de sucre quan paraven a descansar omplien una mitjana de cafè a manera de filtre i li tiraven aigua. Al "chorrito" que sortia li van posar el nom de "chiringo". Les cabanyes o quioscos que van aixecar per a descansar i prendre el seu "chiringo" aquests bracers li van posar el nom de "chiringuito".



Del Mediterrani:

A Espanya, es va sentir el terme per primera vegada en 1913 a Sitges, quan el periodista César González Ruano va batejar així al quiosc del petit bar de la platja d'aspec-

Paelles, fideuàs, sarsueles, peixos, mariscos i tapes marineres. Els mateixos plats que es preparaven tota la vida als locals de la platja. Ara en EL XIRINGO. On, si no?

te mariner, blau i blanc, en el qual se servia cervesa freda, vi blanc i peix fresc cada dia. Després, la paraula "chiringo" va començar a estendre's per tota la costa mediterrània.

La RAE i Georgi Dann:

La RAE va registrar la paraula en 1983 però qui va acabar de popularitzar el terme va ser el recordat Georgi Dann convertint el seu "El Chiringuito" en el hit de l'estiu del 1988.

A EL XIRINGO es recull aquest esperit original que es reflecteix en l'ambientació del local i en l'oferta gastronòmica. Avui EL XIRINGO és el xiringo de la Barceloneta ■



Sant Carles, 23
8003 Barcelona
T: 936 67 82 83



SOM FORÇA

ENTRENA'T
PER A
LA VIDA



claror
més que fitness!

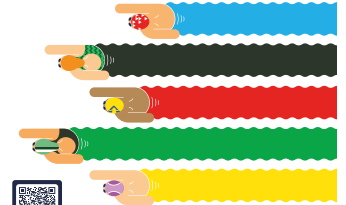
ESPORT

Travessia al Port de Barcelona. 95 edicions!



95a Travessia al Port de Barcelona

5è Trofeu Internacional Ciutat de Barcelona
d'Aigües Obertes



23/09/2023 - 8.30h
Moll de Bosch i Alsina



Aquesta dada numèrica pot passar una mica desapercebuda, però l'hem de donar la importància que es mereix. Fem algunes comparacions. Per exemple, la primera edició de la Vuelta Ciclista a Espanya data del 1935, el primer Comte de Godó de tennis es va jugar el 1953 i el primer Trofeu Joan Gamper el 1966, i a un altre nivell, el primer Mundial de Futbol es va jugar a Uruguai a 1930. Prenem consciència?

Els inicis.

Els veïns del Club Natació Atlètic-Barceloneta organitzen cada any la Travessia al Port de Barcelona, cita obligada per tots els amants de l'aigua. I és que un dia a l'any, el port de la nostra ciutat esdevé una piscina gegant.

L'origen d'aquesta competició data del 1915, quan dos socis del Club Natació Atlètic van decidir creuar nedant el Port de Barcelona des de l'Antic Martell. Però no va ser fins l'any 1926 quan aquesta prova es va posar en marxa oficialment.

En els seus inicis, la prova tenia consideració de gesta èpica. En uns anys en què la majoria de persones amb prou feina sabia nedar o mai no havia vist una competició de natació, els valents, que acabaven els 3.800 metres de la travessia, acaparaven l'admiració popular. A la

primera edició van participar 86 nedadors i la van acabar 82. Ràpidament es va convertir en una cita ineludible, que s'esperava amb extraordinària expectació, i va servir per promocionar la natació al nostre país.

Era tal la importància de la Travessia que al 1935, el Club Natació Atlètic, va ser distingit amb la Copa Stadium, el guardó esportiu més antic i valuós d'Espanya, en reconeixement a la dimensió de la prova i a la magnífica contribució del Club en el foment de l'esport.

I com a totes les grans competicions esportives, la Travessia ha enaltit noms d'esportistes com Ramon Artigas, Vicenç Olmos, Joan Fortuny, Lolo Ibern, Esther Núñez, Sara Pérez, David Meca, Erika Villaècija i David Royo (aquest últim encara té el rècord de victòries, ja que ha guanyat la prova en set edicions).

Una tradició que només es veuria interrompuda per la guerra civil, al 1937 i al 1938, i el covid al 2020. Però malgrat les dificultats va ressorgir amb més força i enguany arriba a la seva 95a edició.

A l'actualitat, la prova històrica compta amb una participació de més de 500 nedadors, que acompanyen any rere any a l'entitat centenària.

L'escenari, des de fa ja 5 anys, és el marc incomparable del Moll



de Bosch i Alsina, conegut com el Moll de la Fusta, que permet una gran visibilitat de totes les proves, garantint l'espectacularitat.

Sense oblidar el seu esperit popular, motivació amb la que va néixer, la seva projecció i rellevància a nivell nacional i internacional, ha fet que es converteixi en un data assenyalada en els calendaris més exigents de les aigües obertes. Des de fa 5 anys és Trofeu internacional ciutat de Barcelona, una etapa de la Copa d'Espanya i una etapa de la Copa d'Europa. Tot un orgull i satisfacció per a la família del CNAB que ha vist créixer l'acte esportiu més emblemàtic del Club.

Una altra dada rellevant és que al 1983 la necessitat de l'entitat d'obrir la seva activitat a les persones amb discapacitat, els va portar a incorporar una nova prova. Una prova amb gran impacte

social i que continua sent una de les grans apostes del Club. La prova per a persones amb discapacitat.

Compta amb un total de 8 travessies amb distàncies que van des dels 400 m, per a les persones amb discapacitat i per als més petits, els benjamins, fins als 10 km per als nedadors de la Copa d'Europa.

El CNAB us convida a participar a l'edició d'aquest any, ja sigui nedant o animant als que es llençin a l'aigua. Us hi esperen a tots, dins del marc de les festes de la Mercè, el dissabte 23 de setembre a partir de les 8.30 h. ■



HISTÒRIA

Els Merenderos



© Arxiu

tera -el Hawaii- al qual la resta de-
manaven els cafès per als seus
clients.

Neons, cartells pintats a mà, fum
i una olor que alimenta, i les pa-
neres planes de mimbre amb gel
picat repletes de gambes, llobar-
ros, lluços, escamarlans llagos-
tes, denominades "cove", que
feien de taulell amb els millors
productes per a atreure als pa-
sejans. En aquesta època, esto-
valles sempre de tela, cambres
que assaltaven als visitants amb
més o menys gràcia per a persua-
dir-los a entrar a menjar al seu
local o per a aparcar-los el cotxe,
veïns de tota la vida al costat de

Origen

A l'anterior número d'Essència
Barceloneta es va explicar l'ori-
gen de la cuina del barri. El ranxo
mariner d'"a bord" dels pescadors
i sobretot les elaboracions ja més
cuidades de les dones de la casa
que cuinaven el peix sobrant, van
evolucionar a les primeres cases
de menjars, convertint en negoci
aquesta cuina casolana tan ben-
volguda. Era finals del segle XIX
quan aquestes famílies de pesca-
dors aprofitaven part de les seves
captures per a cuinar-les i oferir-
les al públic.

Així van començar a sorgir locals
a primera línia de mar en una
zona situada entre els Banys de
Sant Sebastià i el que en el futur
seria l'inici del Passeig Marítim.
En paral·lel a la costa, tocant a
la sorra, allà on acabaven els
carrers del barri, va aparèixer un
conglomerat d'establiments d'he-
terogènia i casolana construcció,
encaixonats uns al costat d'uns
altres.

María Vellvé, mare de la família
Costa, recorda com la seva mare
i la seva àvia en veure que acudia
molta gent a la platja van posar
una primera taula un estiu per a
vendre'ls pa i xocolata. L'any se-
güent ja van oferir musclos i així
a poc a poc es va anar omplint
la zona de taules que acabarien



© Família Costa

convertint-se en rudimentaris es-
tabliments.

Després del lògic parèntesi de la
Guerra Civil, reneixen amb més
embranzida aquests negocis. Com
indica Jordi Tresserras, "després
de la Guerra Civil, l'estiu de l'any
1939, és tornen a reactivar amb
un procediment de renovació de
les llicències. L'agost de 1942, es
publicava un anunci a la revista
Destí amb els establiments oberts
que combinen el nom de restaurants
i merenderos: el restaurant Casa
Costa-El Deporte; el restaurant
Maria de Maria Rodríguez Fernán-
dez; el Restaurant Las Dos Herma-
nas de Maria Bellido Sargado (des-
prés serà el Merendero de la Mari);
el merendero de La Maña, de Ma-
ria Ferruz Ordovas; el Popeye de Jo-

sefa Vera Martínez; el restaurant
Andalucía en Catalunya de Pilar
Alonso López; el merendero Mar
y Playa de José Juan González;
el merendero La Dalia de Susana
Vera (després serà L'Escamarlà);
el L'Aurora de Julián Montoya; el
merendero El Salmonete de Cata-
lina Prohens; i el Sol y Sombra de
Mariana Brió. Posteriorment ho
faria el Costa Azul i el Avión.

Tot un món peculiar i autèntic

Aquests xiringuitos o merenderos
com popularment se'ls coneixia,
tenien "a la part posterior que
donava a la mar" terrasses amb
entarimats sobre la platja o amb
taules directament en la sorra. Al
principi no tenien divisions late-
rals i estaven comunicats entre
ells. Les cuines eren inicialment
de carbó i només un tenia cafe-

Ensalada	3,-	Plas
Entremesos	10,-	"
Arroz Marinera	14,-	"
Sopa bullavesa	12,50	"
Pulpos saltados	16,-	"
Zarzuela especial	16,-	"
Gambes a la plancha	16,-	"
Calamares a la romana	13,-	"
Moluscos	6,-	"
Caracoles	6,-	"
Bistec patatas	12,50	"
Entrecot	14,-	"

COMIDAS POR ENCARGO

RESERVA DE MESAS PARA
DOMINGOS Y DIAS FESTIVOS



© Sergi Ferrer

turistes despistats i barcelonins que baixaven al barri a assaborir una cuina marinera autèntica. Tot amenitzat per algun espectacle o per l'inoblidable Bernardo i la seva guitarra i un gens estricte horari de tancament nocturn.

Baixar a la Barceloneta a menjar es convertiria en una atracció turística i en un costum per a "els de Barcelona" i la gent del barri. Paella, la genuïna sarsuela o graellades de marisc i peix degustades a primera línia de mar, era una cosa que només es podia experimentar aquí ■



© Arxiu



© Arxiu

PRÒXIMAMENT

Nova marca: CANOVAS 1929

Edició Limitada: 350 unitats.

- Sumergible 200m
- Cristall safir
- Acer Inoxidable

RESERVA EL TEU

Canovas
Joyeros desde 1929

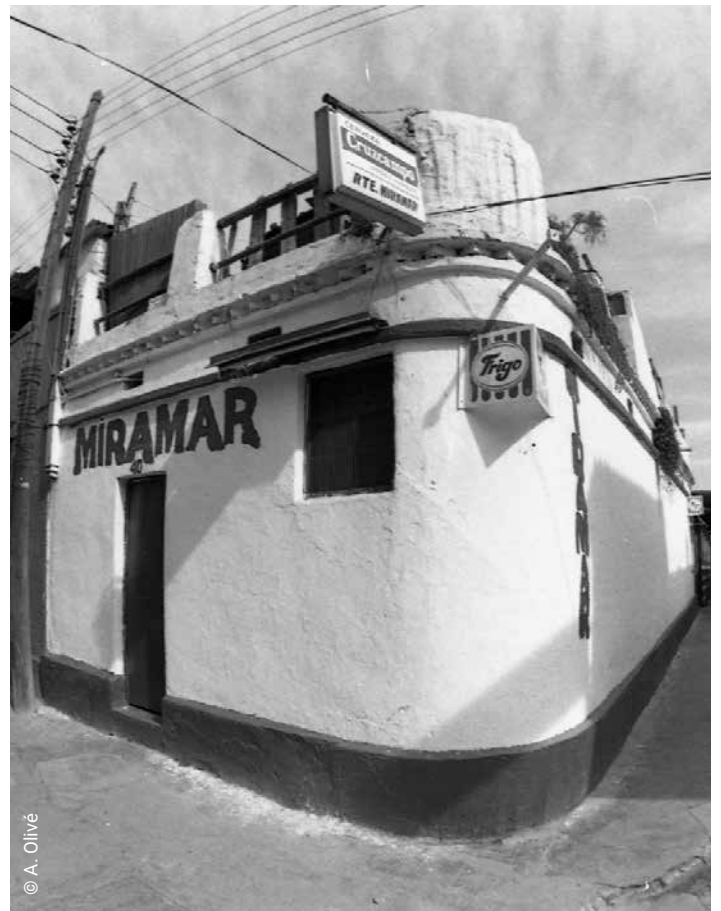
Maquinista, 16. 08003 Barcelona
www.joyeriacanovas.com
T: 932 21 75 13
Whatsapp 697215902
info@joyeriacanovas.com



HISTÒRIA

Imatges dels darrers temps

El fotògraf Albert Olivé Boix ens deixa testimoni de la ja darrera etapa i enderrocament dels merenders.



HISTÒRIA

Enderrocament



© A. Olivé

La Llei de Costes aprovada pel Parlament espanyol al 1988 havia estat implacable. Entossudida a retornar a la ciutadania els quilòmetres de platja que l'insaciable sector immobiliari havia desplegat en el litoral, no hi havia hagut un sol estiu en què l'Administració no anunciés el seu propòsit de derrocar alguna instal·lació de la platja que incomplís la seva normativa.

La mobilització dels propietaris dels locals i dels veïns del barri i altres ciutadans que defensen els *merenders* com una cosa típica i entranyable que cal salvar, no impedeix que l'entrada de la piqueta del MOPU culminí, a l'abril de 1991, la demolició.

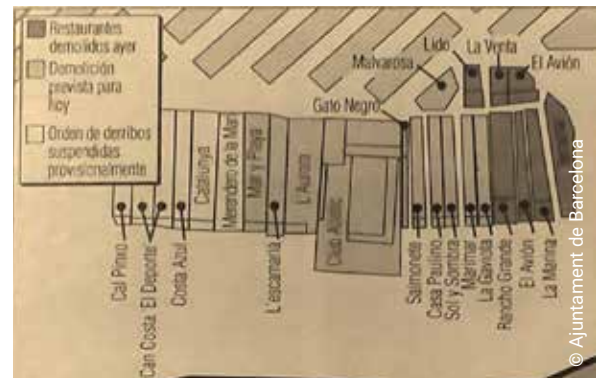
La Sra. Maria Lluïsa "Mari" del llavors merendero Costa Blava recorda com es va plantar davant de la excavadora encarant-se amb el propi director de la policia, conegut com "El Lobo", que la intentava apartar.

Els propietaris dels populars locals no van rebre cap indemnització que els havien promès, centenars d'empleats van perdre el seu treball de la nit al dia i l'economia del barri, especialment el mercat i les botigues que proveïen als *merenders*, es ressentien. Una ruïna econòmica i emocional.

Amb l'excusa d'obrir aquesta acabada d'estrenar Barcelona olímpica a la mar es va derruir, una vegada més, part de la nostra història ■



© A. Olivé



© Ajuntament de Barcelona

Document de la demolició programada



© A. Olivé

HISTÒRIA

Anècdotes

**HOLLYWOOD**

Va haver una època que no hi havia famós que passes per Barcelona que no visités els merenders.

El 1973 Jack Nicholson i Maria Schneider estan rodant a Barcelona El Reportero d'Antonioni. L'actor es fa un assidu del Merendero Cataluña on sempre demana a l'Anxoveta el mateix plat: "una llagosta a la mexicana. És a dir, molt picant. Cada nit la demanava més picant". El cuiner acaba ficant en

el morter tot els bitxos i pebre que tenia. Impossible menjar aquella Llagosta que el gran Nicholson es va cruspí sense parpellejar.

L'anècdota ens la tanca Jordi Coloma del Merendero de la Mari. Anys més tard "es presenten a Casa Costa Jack Nicholson i Michael Douglas. La sorpresa és que Nicholson va demanar un simple pollastre a la planxa". Molt probablement l'estómac no li va perdonar aquelles llagostes a la mexicana.

**LA VI FLOTA**

Els mariners americans eren clients habituals i a vegades eren víctima de les bromes d'algun anònim veí. Com quan, normalment amb algun copa de més, costaba fer-los fora. Més d'una vegada algun cambre anònim, amb ganes ja de pegar, tocaba amb la corneta el torque de retreta per a avisar als marines que tocaba tornar al vaixell. No sabien que era fals ni sabien tampoco que estaven en un barri amb molta conya.

**LA PAELLA CLANDESTINA**

Aquesta foto és històrica. Era 1976 i el partit comunista encara il·legalitzat. Santiago Carrillo amb perruca i d'incògnit en els merenders. Si li havien de detenir almenys amb l'estómac ple, degué pensar.

Els records?

Aquests van ser els últims 18 merenders que conformaven aquest espai únic i irrepetible.

- Can Pinxo
- Can Costa-El Deporte
- Costa Azul
- Cataluña -abans el Andalucía en Cataluña-
- Can Costa
- El Merendero de la Mari -abans Hawai-
- Mar y Playa
- Salmonete
- L'Escamarlà
- Aurora
- Sol y Sombra
- Casa Paulino
- Rancho Grande
- Miramar,
- La Gaviota
- La Marina
- Terramar
- La Venta Andaluza
- El Avión

Encara que no podem oblidar altres anteriors com el Dos Hermanas, la Susana, el Montoya, la Dalia, la Maña, el Popeye...



HISTÒRIA

Noves generacions

Trenta anys després de la desaparició dels *merenders*, encara es mantenen algunes sagues en actiu. Com els fills i nets de Maria Vellvé de Casa Costa, o els de Maria Lluïsa Espí del Costa Azul.

Són ja quarta i cinquena generació que han sabut mantenir l'essència dels seus avantpassats, adaptant-se als temps però respectant el llegat sense oblidar mai els seus orígens.

Maria Lluïsa Espí, del Costa Azul

Els seus pares Antonio Girau i Concepció Espí van adquirir el Costa Azul l'any 47. Ella i el seu marit Agustí Ferrer van continuar al capdavant del negoci fins als enderrocaments.

Van ser una de les famílies que es van traslladar al Palau de Mar, on regenten La Gavina. Dirigida per la seva filla Maria Ferrer i el seu gendre Ramón Seoane, a la Gavina treballa ja una quarta generació: els seus nets Laia, Albert, Sergi i Agustí.



Maria Lluïsa amb els seus pares i Maria Lluïsa amb els seus nets a la porta del seu restaurant La Gavina.

Maria Vellvé, del Casa Costa

La Sra. Maria recorda que "tot ho va començar abans de la Guerra, la meva àvia, Carmen Fresquet, i la meua mare, Maria Costa, que a l'època d'estiu, quan veien passar els banyistes cap a la platja, van pensar muntar una tauleta, com ja feia algú altre, per oferir pa i xocolata. L'any següent, ja van oferir musclos i així va anar evolucionant el negoci.

Emprenedors i inquiets, la Maria i el seu marit van comprar el Hawaii, que després li dirien El Pinxo, i posteriorment el Dos Hermanas que el rebateixarien com El Merendero de la Mari. Conscients que algun dia enderrocarien els *merendero*, va fer construir l'edifici on es va instal·lar Cal Costa.

Les seves 3 filles i el fill petit van agafar el relleu per continuar obrim restaurants quan es van enderrocant els *merendero*. A Sitges uns i d'altres al Palau de Mar amb el Cal Pinxo i El Merendero de la Mari actuals.

Avui una cinquena generació de la família manté el llegat familiar, o sigui els nets de Maria i rebesnets de la Carmen ■



D'esquerra a dreta, Maria Costa amb la seva neta, Maria Vellvé i una cuinera de casa.



Maria Vellvé amb una de les seves filles i un dels seus nets, tots restauradors.



HISTÒRIA

L'història del merendero El Avi3n

Darrera de cada merendero hi ha una hist3ria singular. Aquí us volem explicar la de El Avi3n, de la ma d'en Jordi Tresserras, en una entrevista amb en Toni Lladr3 Gran.

En Vicente Lladr3 Iranzo (Turís, València 1907 – Castelldefels 1995) va arribar a Barcelona per fer el servei militar l'any 1928 al Quartel de les Drassanes. Abans ja havia treballat a la cuina d'un merendero de la platja de la Malvarrosa a València. Va decidir quedar-se i es va casar amb Matilde Villanueva amb la que va tenir dos fills, Vicente i Matilde. Treballava com a reboster a l'Hotel Oriente de les Rambles i despr3s en el Gran Casino Restaurant dels Banys de Sant Sebastià, la Granja Royal i el restaurant Euskadi, que despr3s de la Guerra Civil passaria a ser el Navarra.

L'any 1936 el restaurant dels Banys de Sant Sebastià es va convertir en un menjador social. L'any 1938, Vicente Lladr3 s'incorpora a files de l'exèrcit republicà i la seva família torna a Turís. Allà mor primer seva filla Matilde de febres tifoides i poc temps despr3s la seva dona. Ell se n'assabenta ferit a l'hospital del Novelda.

En acabar la Guerra torna a la seva casa del carrer Joaquin Costa 16 de Barcelona amb la seva germana Dolors Lladr3 i el seu fill Vicente. En aquell temps es casa amb Aurora Gran Mart3nez amb la que va tenir tres fills: Miquel (Mike), Aurora i Antonio (Toni). S'incorpora de nou al restaurant Canaletas, i al 1940 al cafè i cereseria Terminus fins el 1946.

Cap a l'any 1944 van agafar un traspàs d'un establiment de

banys on oferien servei de guarda-roba i de begudes a la platja lliure de Sant Miquel a la Barceloneta, al que van posar-li La Gran Aurora. Toni Lladr3 entén que van fer un joc de paraules amb el nom i el cognom de la seva mare, Aurora Gran. El 5 de març de 1945 signaven el contracte de traspàs del merendero El Avi3n "una barraca ubicada en la playa libre (antigua Escuela del Mar)" segons consta en el document que conserven. L'anterior propietària era Gregoria Mart3nez Mart3nez. Vicente Lladr3 s'incorpora com a cap de cuina. El local va funcionar de forma ininterrompuda tots els estius fins la Mercè de l'any 1990. Va ser enderrocat l'any 1991 amb els altres locals.

Segons Toni Lladr3 els primers anys s'havia de desmuntar tot i progressivament el merendero es va fer d'obra i va quedar permanent. Si be el seu establiment va destacar sobre tot pel peix fresc i els arrossos i la paella era el plat estrella el que més es venien eren els musclos a la marinera. Tot i així es podien vendre en els dies de gran afllu-



ència unes 400 racions de paella entre l'una i dos quarts de quatre, entre les que se servien a la taula i les que es feien per emportar. Hi havia altres plats de la carta com les sardines a la brasa, els calamars a la romana, així com les gambes, els popets, el rap i els plats més especials com la sarsuela i la parrillada (peix i marisc a la graella). Sempre amb producte fresc de la Platjeta de la Barceloneta. Als fogons estava en Vicente Lladr3 i Aurora Gran era al guarda-roba.

Els Lladr3 Gran obriren l'any 1966 un altre restaurant amb el mateix nom a Castelldefels. En Miquel Lladr3 Gran, a mitjans dels 80 va quedar com a responsable d'El Avi3n de la Barceloneta, que obria entre els mesos de maig i setembre, i a l'hivern venia a Castelldefels on tenien obert el restaurant de forma permanent. La seva esposa Mercedes Navarro se n'encarregava de la cuina ■

Jordi Tresserras, professor universitari i director del LABPATC (Laboratori de Patrimoni, Creativitat i Turisme Cultural de la Universitat de Barcelona).



© Toni Lladr3

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



ASSOCIACI3 VEÏNS
BARCELONETA

www.aavvbarceloneta.cat

- aavv barceloneta
- @aavvbarceloneta
- @aavvbarceloneta
- aavv barceloneta
- aavv barceloneta

El plat de la tardor. La recepta de l'Albert. MANDONGUILLES AMB SÍPIA



Albert Alert, xef defensor a ultrança de la cuina tradicional de tota la vida, elaborada com s'ha fet sempre, sense artificis, ens presenta el més tradicional Mar i Muntanya de la cuina catalana.

Recepta:

- Sípia fresca i carn de porc i vedella de primera qualitat.
- Picada d'ametlla, all i julivert i xocolata negra.
- Important, un bon sofregit. La ceba caramel·litzada al xup-xup durant mínim 8 hores.
- Entre 2 i 2:30h a foc lent, per lligar-ho tot.

El secret:

Utilitzar la melsa (sacs marrons de textura cremosa) de la sípia. Dona un intens i peculiar sabor.

El compromís:

Respecte absolut per la tradició. No distreure el plat amb altres detalls no autèntics.

Exigència i curiositat:

El client local és molt exigent perquè recorda i rememora aquesta recepta i reconeix si està ben feta o no. Al turista li sorprèn la combinació "mar i muntanya" que no ha provat mai.



"Mantenint la tradició de la cuina catalana"
Albert Alert, xef



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



Aixecar-se pensant que aparcaràs a la primera... mola

Aparca per

2,95€ / 12h

App telpark



Multipass de 20



Aparcament
Barceloneta Port Vell

*Passis de 5, 10 y 20.

telpark

Aparca y sigue

REPORTATGE

Bojos entranyables



Sona un crit esgarriós.

- Què passa, qui crida? Pregun-
ta sobresaltat el meu amic Es-
teban, que ha vingut al barri des
de Sant Feliu de Llobregat amb
la seva parella per a fer-me una
visita i de pas conèixer la Barce-
loneta de la qual tant li he parlat.

Subjectant-se al seu braç, esgla-
iada per l'alarit, i també pel fet
que li costa mantenir l'equilibri
caminant per aquella calçada
empedrada amb llambordes que
se li antulla primitiva, la Nuria
murmura cap a ella mateixa en
veu baixa amb la intenció de no
ofendre'm.

- No deguí portar tacons. I
aquests crits? Sembla que esti-
guin matant a algú.

- Tranquil·la, no és res.

El xiscler es repeteix llarg i pro-
fund, aquesta vegada s'assem-
bla més a la sirena d'una am-
bulància, o dels bombers, però
ho emet un ésser humà, no hi
ha dubte. De sobte per la can-
tonada apareix corrent com si li
anés la vida, un noi d'uns catorze
anys perseguit per una gossada
de nens d'entre 7 i 13 anys que li
criden: "colillas, colillas, colillas".

De la planta baixa núm. 24 del
Carrer Pescadors treu el cap una
dona gran que resulta ser la mare
de la víctima, que atemorida i

sense deixar de cridar es llança
a l'interior de l'habitatge mentre
la senyora -iracunda- increpa als
assetjadors. La resta de perso-
nes del barri fa cas omís, com si
ja estiguessin acostumats al fet
que aquesta situació es repeteixi
diàriament.

- Qui és aquest noi, perquè l'em-
paiten?

- És **Pedrito el Colillero**, està
boig, recull burilles del terra i se
les fuma. Són una família molt
humil, el pare està malalt, el
germà està ficat en política i no
treballa. La mare està desespe-
rada.

Sona un clàxon a la nostra es-
quena, els meus acompanyants
absorts amb el relat del Colillas
no s'han adonat de l'arribada
d'un camió Pegaso que ha de
minorar la velocitat per a no
atropellar-los, jo ja m'havia fet a
un costat. De sobte el grup de
xavals que perseguien a Pedri-
to, s'obliden de la seva presa, i
es llancen a la part posterior del
camió que ja ha reprès la marxa.
"Pitu boig, Pitu boig". És **Pitu el
Boig** de Can Ganassa.

Persegueixen el camió cridant
com a endimoniats. Des de la
caixa del camió -oberta per dar-
rere, i coberta amb una lona-, un
home musculós d'uns 24 anys

amb el rostre desencaixat de nai-
xement, agafa trossos de gel del
terra de la caixa en la qual trans-
porta barres per a repartir-les
pels restaurants i les llança als
nanos amb força, però sense
forçar la punteria, no es tracta de
ferir a ningú, sinó de provocar a
la tropa perquè aquella situació
-que li resulta divertida- es pro-
longui fins a la propera parada.

Pitu el Boig és un tipus fort, mus-
culat gràcies al treball físic que
exerceix. La família Ganassa li
dona treball, el manté enfeinat, i
s'ocupen d'ell. Carrega i descar-
rega els camions de repartiment
-gel i cervesa Damm-. També
està boig.

Un espetec, com una bomba,
acaba d'esclatar a la plaça Sant
Miquel.

"El canó, el canó". La tropa de
"gnoms" no donen l'abast. Per
al desencant de'n Pitu el Boig,
abandonen el camió de Can
Ganassa i es precipiten carrer a
baix cap a l'església de Sant Mi-
quel del Port. Allí una multitud de
nens i no tan nens s'esgargame-
llen cridant. "Senyor rector volem
el canó, senyor rector volem el
canó".

Un home disfressat amb l'unifor-
me d'un general francès, bran-
dant un sabre ordena al camàlic

que maneja el canó "foc"; l'espe-
tec del petard retrunyeix en tot el
barri, fent tremolar les vidrieres
de les cases i comerços. Cente-
nars de caramels volen cap als
nens que es llancen entre el fum
per a recol·lectar la metralla en-
dolcida.

"El general Lagarto" aixeca de
nou el sabre i el canó reprèn la
marxa seguit per la multitud.
L'amic Esteban -que no pot amb
més sobresalts- em pregunta.

- Qui és el militar?

- **Paco el Tonto**. Porta anys tra-
ient el canó el dia de Sant Miquel,
senyalant l'inici de les festes del
barri, és tot un personatge, té un
munt de fills, la meitat no són
seus, presumeix de no haver tre-
ballat en tota la seva vida, de fet
el canó és l'única activitat que
se li coneix. Viu al carrer Sant
Miquel.

El canó es perd per la cantonada
del carrer Sant Carles. Mossèn
Pau em saluda des de la porta
de l'església, li retorno la saluta-
ció amb la mà, però ja no em veu,
està mirant a una dona d'uns 55
anys que s'aproxima a l'església.

- Hola María.

- Hola Mossèn.

La dona entra al temple, i Mos-
sèn Pau segueix a la porta aco-
miadant-se dels ressagats del
canó.

- Qui és aquesta dona, és una
mica rara no?

- **La Sietecoños**. Es diu María, és
de la Barceloneta de tota la vida,
a la seva joventut va ser prostitu-
ta, pot ser que malgrat l'edat en-
cara ho sigui, es dedicava a aten-
dre els pescadors que venien a
fer la temporada de la pesca de
cèrcol, però abans de res és una
veïna entranyable del barri.

Decidim prendre uns vins i una
bomba a la Cova Fumada, pas-
sem primer per la Caixa de Cata-
lunya que es troba al carrer Chur-
ruca. Els bars només cobren
en efectiu. Hi ha una llarga cua

davant de la finestreta del caixer "humà", -encara no existeix l'automàtic- és final de mes, el pobre empleat no dona a l'abast per pagar les pensions. Ens posem a la cua. A la poca estona s'obre la porta del local amb gran baluern, tots els clients de la caixa girem el cap en direcció a l'entrada, un home d'uns 22 anys que sembla sortit d'una novel·la de Marcial La Fuente Estefanía, cobert amb un guardapols com els que utilitzen els vaquers de l'oest, i un barret d'ala ampla, empunyant una escopeta de 2 canons crida amb totes les seves forces, "quiets, això és un atracament, el que es mogui el mató". De les 10 o 12 persones que hi havia fent cua a la finestreta tres es desplomen sense coneixement, alguns que estaven asseguts s'afanyen a aixecar-les i asseure-les a les cadires que ocupaven, la resta "incloent al caixer i empleats" fan cas omís a la intrusió del presumpte atracador de bancs.

El Metralleta. Si haguéssim d'avaluar a tots els bojos de la Barceloneta, el Metralleta seria el "Rei". De les seves peripècies pel barri i fora d'ell es podrien escriure cent llibres.

Xavi, que és com es deia el sudit, rebia pallisses diàriament de gent a la qual s'enfrontava i que no tenien la paciència ni la humanitat per a seguir-li la corrent. Rebia un cop de puny, s'aixecava sagnant i tornava a increpar al seu objectiu, generalment, policies, comerciants i sobretot propietaris de bars, que ja estaven farts que consumís sense pagar. No relacionava el dolor, amb els cops rebuts, per tant els comerços i bars baixaven la persiana fins que se n'anava, i així evitaven haver de matar-lo, i acabar a la presó. Amb el temps va anar a més, es colava al Camp Nou, sovint obligant a parar el partit. Finalment un taxista al qual ja havia utilitzat altres vegades per a baixar al barri després del partit -sense pagar-li la carrera-, el va pujar al taxi el va traslladar

a la carretera del cementiri de Montjuïc, i li va donar una pallissa de mort, li va aixafar la cara amb una pedra, i va perdre un ull, va estar entre la vida i la mort un temps, però aviat va tornar a ballar-la. En el fons ens inspirava una gran compassió. La policia no li feia cas, malgrat que cada vegada que se'l creuaven havien d'aguantar uns insults que ni t'imagines, els colpejava el cotxe, i els seguia sense donar-los un respir fins que sortien fugint per a evitar complicacions. Quant al taxista va haver-hi mil versions. Totes acabaven en funeral.

Sortim indemnes del simulacre de la Caixa de Catalunya, encara que el meu amic i la seva parella van estar a un pèl de l'infart.

En arribar a la Cova ens trobem dormint en un banc de la Repla a **El Bulto**, un captaire dels de sem-

“Ells són els nostres veïns una miqueta peculiars”

pre, anava de bar en bar, estava convidat a una consumició sempre que se la prengué fora de l'establiment, així que després d'unes quantes copes, dormia la mona en un banc pròxim a la seva última invitació.

Vam haver de consumir dempeus en la barra, el bar estava a petar. En sortir sentim una altra tanda de crits, una dona, esparacada, amb pinta d'alcohòlica sacsejava al Bulto com si li estigués reprimint pel seu egoisme a la vista de les ampolles de cervesa buides que hi havien als seus peus.

Juanita Banana -la boja-. Pel fet que feia només uns anys que havia aparegut per la Barceloneta, el vox populi del barri va fer córrer el rumor que era filla d'una família rica de Barcelona i per culpa de la beguda l'havien tan-

cat a Sant Boi, s'havia escapat, i ara vivia entre el port i la platja fent pinya amb els borratxos que apareixien i desapareixien pel nostre barri. Cridava com si estigués possessa, alguns deien que ho estava.

Travessem el Mercat en direcció al bar Jà-i-ca, allí l'amic Jaume ens facilitaria una taula. En travessar el carrer Maquinista ens trobem un tipus que vestia una bata de col·legial a ratlles, i portava un quadern a la mà. **El Chiquitin** és un home d'uns 60 anys, català, no ha nascut al barri, simplement un dia va aparèixer i ja no es va moure d'aquí, és una persona culta, que raona, exposa i argumenta les seves opinions, registra tots els contenidors d'escombraries a la recerca de peces que pugui vestir el dia en curs, així és que al matí te'l creues vestit de col·legial, i a la tarda va de bisbe, és curiós com s'ha guanyat el respecte dels veïns que el veuen com un més malgrat que cada nit torna a dormir al barri del Born. El pots veure passejant amb sotana i un crucifix, o disfressat de bebè amb xumet, o amb cadira de rodes tallant-li el pas fins i tot al cotxe de la Urbana. No passa res.

- No puc més, què li passa a aquest barri? Estan tots bojos? No hi ha gent normal. Marxem d'aquí.

- Tranquil·la, aquestes persones que has vist formen part de la nostra comunitat, els considerem veïns, una miqueta peculiars, això sí, a qualsevol altre barri de la ciutat estarien marginats, o les famílies homologades els tindrien reclosos en algun manicomi. Pot ser penses que la Barceloneta és això, un manicomi enorme governat pels interns. Però els veritables bojos no són: El Metralleta, Paco el Tonto, Pitu el Boig, La Boja, El Bulto, Pedrito el Burilles, El Chiquitin... Aquests són els bojos "entranyables". Hi ha uns altres bojos, els "exe-

crables" que vesteixen molt elegants i fan poc soroll.

- Esteban, hem d'anar-nos-en, és tard.

Som a la porta del Jà-i-ca, no hi ha cap boig a la vista, l'amic Jaume Tomillero ens avisa, compte, estiro a la Nuria i a l'Esteban del braç, pugem tots tres d'un salt a la vorera, amb l'algaravia del Jà-i-ca no em sentit arribar el carro de **Felipe l'Escombriaire**, un altre personatge peculiar, que des de la més tendra infància ocupa el pescant del carro de les escombraries, no està boig del tot. Tota la vida ha estat escombriaire, als seus 23 anys les úniques paraules que se li han sentit pronunciar anaven dirigides al vell cavall perxeró que tira del carro " Arre i sooo".

Pobre parella, això ha sigut la gota que ha fet vessar el got. L'ambient els supera. M'acomodo de l'Esteban i la Nuria, ens fem una abraçada, forta, l'última segurament.

- Ja vindrem un altre dia amb més temps.

Sé que no tornaran, es dirigeixen cap al passeig Nacional, agafaran el tren de rodalies i s'oblidaran de la Barceloneta, o no. En Jaume em diu.

- Que els passa als teus amics, no volen prendre una canyeta? Convido jo.

- Ens hem creuat amb tots els bojos del barri. S'han atabalat.

-Quins bojos? ■



Vicens Forner
Fotògraf i cronista

GASTRONOMIA

Can Ganassa

Un bar que és història viva del barri



© Salva Reyes

Els inicis

Va obrir les portes a principis del segle XX com a celler, bar de tapes i botiga d'ultramarins. Era un local petit situat a la cantonada del carrer Sant Miquel amb Escuder, davant d'on on va ser i és ara.

Va ser després de la Guerra quan es va traslladar a la seva definitiva ubicació. Encara era celler, amb botes, barres de gel i omplint sifons a la clientela, però encara sense cuina. Les tapes que se servien es preparaven al pis de dalt on vivia la família Ganassa. Tapes senzilles amb producte bo i de qualitat: Anxoves "netejaes com ningú" -deien-, tacs de tonyina en oli d'oliva, musclos al vapor amb maionesa i el toc especial d'ou dur ratllat o, entre d'altres, els seus caragols en salsa amb un puntet picant.

Els fundadors van ser la Sra. Rosita i el seu marit el Sr. Emili Domingo, als que ajudaven els seus fills Pepe i Juanito amb suport de la filla Emilia. Al cap



de poc es van sumar les dones dels fills, Ana i Rita respectivament. Can Ganassa, tot una saga familiar!



© Salva Reyes

En Josep Domingo va morir jove en un dels viatges a Arenys de Mar, on també van arribar a ser propietaris, no mariners, de les barques de pesca la Santa Marta, la Santa Rosa i la Ganassa.

Distribuïdor de Damm i repartidors de gel

Emprenedors de naixement, la família Ganassa també tenia un magatzem de begudes i sobretot, sent durant anys els distribuïdors del barri en exclusiva de les cerveses Damm, fins fa pocs anys en mans de Rita (Riteta a la família), filla d'en Juanito i Rita.

En els seus orígens com a celler i durant molts anys després també servien gel en barres que portaven de la fàbrica La Siberia de Poble Nou. Repartien a bars i restaurants de la zona en camió amb el Vicenç "el valencià" i l'entranyable Pitu "el boig", qui, "malgrat les seves circumstàncies", era home fidel al treball i família. També servien el gel en carro a mà per les musculeres en Lorenzo amb ajuda d'en Salva, fill del sempre present



© Salva Reyes



Referent del barri

El Can Ganassa sempre ha destacat com un autèntic referent social de la Barceloneta.

Durant dècades, Can Ganassa va ser l'únic bar de la Plaça Sant Miquel (així li direm sempre els autòctons) i centre de trobada a l'hora del vermut i a la sortida de missa. Tots els batejos, comunions, casaments i, sobretot, enterraments, acabaven al Ganassa.

Com no, va ser el local social durant molts anys del coro Els Barretaires.

Un fet que potser pocs sabran, és que a la dècada dels 40-50, en un raconet de l'antic bar, els caps de setmana hi havia una variada oferta d'espectacles amb, entre d'altres, jocs de mans i cantants.

El mateix Can Ganassa

Respecte. Aquest és el concepte que té molt clar l'actual propietari, en Rachid Zahi. Respecte per un local que és història viva del barri, respecte per una cuina que és un dels valors de la Barceloneta.

I aquest compromís per mantenir el caliu del Can Ganassa de sempre és reconegut per molts d'aquells clients. Com el mateix Salva Reyes, memòria viva del local, que són fidels a un establiment que és part de la seva pròpia història vital ■



cambrer en Salvador Reyes. L'any 1972 amplien el local amb la consegüent reestructuració: reubicació i ampliació de la barra, instal·lació de cuina pròpia a l'interior, diversificació i creixement de l'oferta de menjars. En resum, l'antic celler deixa pas al bar-restaurant que coneixem.

Els fills dels fundadors Pepe i Juanito van morir no gaire grans i l'Ana, la vídua de Pepe "Pepito" va traspasar el local l'any 1975. S'acaba una etapa de pràcticament 75 anys de negoci familiar, però afortunadament l'esperit del Can Ganassa es va mantenir gràcies a la visió i respecte dels posteriors propietaris.



© Can Ganassa

COMERÇ

Amb cara i ulls

Posar en valor el comerç de proximitat de Barcelona

L'Ajuntament de Barcelona, en col·laboració amb les principals associacions comercials de la ciutat, ha posat en marxa una campanya de comunicació destinada a posar en valor el comerç de proximitat de la ciutat.

Es tracta d'un model de comerç local que és tota una referència a nivell mundial gràcies a la qualitat del producte però, sobretot, a la professionalitat dels seus

comerciants i restauradors. L'eslogan 'Amb cara i ulls' comunica el valor dels comerciants com a persones que esdevenen l'essència dels negocis i que són els responsables d'oferir un servei excel·lent amb transparència, confiança i coneixement. A més, també es dirigeix al ciutadà recordant-li que pot estar tranquil perquè està escollint els millors productes, seleccionats i de qualitat i anima a comprar millor:

més a prop, més sostenible i amb un impacte positiu en l'entorn.

Darrere de l'aparador de les botigues o de les parades del mercat del teu barri o dels bars hi ha persones, com diu la campanya, amb cara i ulls, que et coneixen, que et tracten amb amabilitat i es preocupen per oferir-te el millor producte, el més personalitzat i agradable servei, amb un somriure. ■



La Direcció de Comerç, Restauració i Consum de l'Ajuntament de Barcelona organitza properament la 24ª edició del Premi Comerç de Barcelona, unificat amb el Premi Mercats de Barcelona. Amb guardons per sis modalitats: Premi al Comerç Innovador de l'any, Premi al Comerç de Proximitat, Premi Albert Gonzalez a la tasca de contribució a la promoció i coneixement del comerç de la ciutat, Premi al Comerç sostenible, Premi al Comerç emblemàtic, Premi Jordi Maymó Mercats de Barcelona.



COMERÇ

Picasso i el comerç de Barcelona



El 2023 es compleix el cinquantè aniversari de la mort de l'artista Pablo Picasso, efemèrides que coincideix amb el 60 aniversari de la fundació del Museu Picasso. Una ocasió única per redescobrir Picasso i el fort vincle de l'artista amb la Ciutat Comtal.

El comerç de proximitat, com a reflex del comportament social, guarda una estreta relació amb la cultura, amb l'art. Aquestes esmentades efemèrides són una ocasió que des de la Direcció de Serveis de Comerç, Restauració i Consum en col·laboració amb el Museu Picasso, volem potenciar desenvolupant un conjunt d'accions:

Dinamització dels indrets picassians (tòtems) a través dels eixos comercials

Els indrets picassians són llocs de la ciutat més significatius de

la relació de Picasso amb Barcelona. S'ha creat un circuit gamificat i d'una guia que et permet conèixer les històries i els indrets que van configurar la relació entre l'artista i la ciutat.

A cada un d'aquests emplaçaments s'hi trobarà, durant el 2023, una senyalització en forma de tòtem que informa els ciutadans i els visitants dels motius d'aquesta relació.

També als eixos comercials, pròxim als indrets picassians i que han volgut participar, han creat o han incorporat activitats a accions previstes de dinamització del comerç (mostres de comerç, etc.) vinculant el comerç i l'artista. Com la Comparsa Visca Picasso!, un conjunt de vuit figures que escenifiquen elements destacats de la pictografia de l'artista i de la seva vinculació amb Barcelona.

Projecte "Els llums de Nadal il·luminen el comerç"

A l'eix comercial del Born per la seva proximitat al Museu Picasso i atès que el mateix museu és membre de l'eix. La idea essencial és que l'enllumenat de Nadal, subscrit fins ara al carrer, s'incorpori als aparadors de les botigues utilitzant la temàtica picassiana.

Es premiarà el millor disseny d'aparador.

Projecte "Picasso i el comerç de la Barceloneta: Picasso Infiltrats"

L'ACIB Barceloneta proposa recordar a Picasso amb un joc virtual a les seves xarxes: Com seria el comerç de la Barceloneta vist amb la particular mirada Picassiana? ■



PREMI BARCELONA RESTAURACIÓ 2023

Properament se celebra la 4a Edició del Premi Barcelona Restauració. Destinat a fomentar la qualitat i l'excel·lència del sector i reconèixer-li l'aposta per incorporar la innovació, la sostenibilitat, la proximitat, l'alimentació saludable i la diversitat en els serveis

que ofereix a la ciutadania. Els guardons consten de tres modalitats: Qualitat Gastronòmica, Integració al Barri i Local Notori o Innovador. A més de les Mencions Honorífiques i els Premis a la Sostenibilitat.



Ajuntament
de Barcelona

CULTURA

Setmana del Llibre en Català



Del 8 al 17 de setembre, ha tingut lloc la 41a edició de la Setmana del Llibre en Català al Moll de la Fusta, ben a prop del nostre barri. Al llarg dels dies de la Setmana, hi ha hagut recitals de poesia, taules rodones, signatures de llibres i també s'han presentat bona part de les novetats literàries de la tardor. "La Garba" ha estat passejant

LA GARBA



entre les casetes dels expositors i estem contents de dir-vos que bona part de les novetats més destacades de la Setmana ja les podeu trobar a la llibreria del barri. Així que si voleu estar a l'última de la literatura catalana, us esperem al carrer de la Maquinista 19 ■

Activitats



«Les condicions de vida de la població a la Barceloneta del segle XIX» Del 14 de setembre al 28 d'octubre. Visita guiada a l'exposició: 5 d'octubre (18h). Al segle XIX, l'industrialització i el creixement demogràfic va fer que la Barceloneta experimentés greus problemes sanitaris, d'higiene i d'accés a recursos bàsics.

«Energia de proximitat» 3 d'octubre (17h). Ruta guiada per la Barceloneta centrada en l'abastiment d'energia a la ciutat, visitant els vestigis de l'antiga subcentral elèctrica, La Maquinista Terrestre i Marítima i el gasòmetre de la Catalana de Gas del Parc de la Barceloneta.

«Les dones del 36» 26 d'octubre (18:30h). Isabel Centeno, membre del Taller d'Història de la Barceloneta, ens explicarà en aquesta conferència com, durant la postguerra, les dones espanyoles van patir una forta repressió.

«La Barceloneta de Picasso. 1895-1904» Del 2 de novembre al 10 de febrer. Exposició amb motiu de la celebració del 50è aniversari de la desaparició de Pablo Ruiz Picasso, que ens ensenya la Barceloneta del període en que l'artista va viure a Barcelona.

Si us vau perdre les darreres conferències les podeu recuperar al canal de Youtube de la CB1761. Hi trobareu càpsules d'història, entrevistes, documentals, xerrades i una exposició virtual:

<https://www.youtube.com/@CasadelaBarceloneta1761/playlists>

c/ Sant Carles, 6. info@casabarceloneta1761.cat. 93 688 49 56

CB1761

CASA DE LA BARCELONETA

Horari d'atenció al públic: De dimarts a divendres de 10 a 13:30h i de 16 a 20h. Dissabtes de 10 a 14h. Tancada: dilluns, diumenges i festius ■

Jai  Ca

**SOM
BARCELONETA**
DES DE 1955

ON ESTEM?
C/GINEBRA, 13 – T. 93 268 32 65
C/GINEBRA, 9 – T. 93 319 91 64

 SEGUEIX-NOS! @BARJAICA



COSES SORPRENENTS QUE PASSEN A LA BARCELONETA

El dia que els marcians van envair la Barceloneta



Va ser una d'aquestes tardes a la sortida del col·legi Verge del Mar, que semblava que anaven a ser eternes perquè la infància anava a durar sempre. Era 1979 i semblava que els anys 70 mai s'acabarien. Semblava que la Barceloneta seria sempre

aquesta reixeta de vells carrers tancats entre la platja, el port i el descampat del Somorrostro on el temps s'havia estancat.

El meu amic Eusebi Gómez se'm va acostar a la sortida de classe molt nerviós. Estava tan excitat que em vaig adonar que passava

alguna cosa fora del normal.

"Has de veure això, tio!"

Li vaig preguntar què passava i ja havia tirat a caminar amb les seves potes llargues, gairebé a córrer, pel carrer Almirall Churrucà, perquè abans el barri estava ple d'almiralls. Del que murmurava només vaig poder entendre unes paraules:

"Els marcians, tio!"

Jo sabia que l'Eusebito Gómez era fantasiós. Compartíem la passió per les pel·lícules de ciència-ficció, especialment per La Guerra de les Galàxies, que vam veure en un cinema d'estrena del Paral·lel, i per una sèrie que posaven a la tele els dijous que es deia Espai 1999. Però i si era veritat això dels extraterrestres?

En arribar al carrer Ample em va fer un senyal perquè ens fiquéssim al Bar La Cepa. Era un bar petit i fosc. Jo tenia dotze anys i no solíem entrar solos als bars, però allà ens vam ficar. Prop de l'entrada hi havia una caixa més alta que nosaltres pintada amb colors llampants on posava Space Invaders. Emetia una estranya llum verdosa espacial. El meu amic, molt excitat, m'assenyalava cap a la pantalla d'aquesta espècie de televisor gegant i els vaig veure: Els marcians! Una espècie d'insectes verds brillants que semblaven llançar agullons.

"Llancen raigs! Si t'enxampen estàs mort, julay!"

Jo mai havia vist una màquina de "marcianitos". L'Eusebi, que sempre tenia diners a la butxaca, es va treure una moneda de cinc duros i la va ficar per una escletxa. Es va posar als comandaments i va començar a manejar uns rectangles, que eren la seva nau. Jo mirava hipnotitzat aquella formació geomètrica d'invasors que llançava raigs que l'Eusebi havia d'esquivar al-

hora que els disparava, perquè anaven baixant en bloc fins que se't venien damunt i et destruïen.

Vaig saber molt de temps després que Space Invaders va ser un videojoc de l'empresa Arcade ideat al 1978 per un enginyer de la Universitat de Tòquio anomenat Toshihiro Nishikado. Quan es va llançar al Japó va tenir tant d'èxit que es van esgotar les monedes de 100 iens que feien funcionar la màquina i el govern va haver d'augmentar el nombre de monedes en circulació. La febre es va estendre pel món. Fins i tot va arribar al nostre barri, que semblava al marge de la modernitat.

De seguida va aparèixer una màquina de "marcianitos" més evolucionada que es manejava amb palanca en lloc de botons en un frankfurt del carrer Baluard. Vam ser la primera generació de la història d'addictes als videojocs. A vegades només teníem una moneda que ens arribava per a una partida que s'acabava de seguida, perquè al final sempre guanyaven ells, però ens passàvem hores mirant les partides dels altres. Recorriem tots els bars del barri en una ruta de màquines: la dels comecocos a Can Ganassa o la dels asteroides al Bar Climent, on a més de mirar la pantalla del joc, també miraves els posters de senyorettes vestides amb samarretes de futbol i res més.

Després, van arribar els anys 80 i vam haver d'enfrontar-nos a la vida de veritat i l'Eusebi no va saber o no va poder fer-ho, amb aquest cap seu massa fantasiós. No va arribar a conèixer els anys 90. Jo sempre recordo aquella tarda tan alegre i feliç quan van arribar els marcians a la Barceloneta i el futur era una galàxia molt llunyana ■

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

SALUT

L'herència invisible de l'addicció



Olga Valverde Granados, investigadora i catedràtica al Departament de Medicina i Ciències de la Salut (MELIS) de la Universitat Pompeu Fabra.

Menjar, beure, relacionar-nos o tenir sexe són accions plaents que ens han permès, als humans, sobreviure com a espècie. Però l'efecte d'aquestes situacions plaents pot ser "segrestat" per l'alcohol o altres drogues que passen a ser les úniques que proporcionen benestar, fent que els reforços naturals perdin l'efecte. Explica Olga Valverde Granados, investigadora i catedràtica al Departament de Medicina i Ciències de la Salut (MELIS) de la Universitat Pompeu Fabra.

Durant l'embaràs i la lactància, el consum d'alcohol afecta el benestar de la mare, però també té efectes sobre el nadó futur, i això és justament el que el grup de l'Olga estudia amb un model animal en ratolins.

Amb els seus estudis han vist que, les cries de ratolines que

han consumit alcohol en afartament (cosa que entendríem com una borratxera) tres vegades durant l'embaràs i tres més durant la lactància, tenen dificultats d'aprenentatge i alteracions a nivell motivacional.

"Malgrat no tenir canvis de pes ni canvis morfològics, les cries de les mares que han consumit alcohol tenen trastorns de l'aprenentatge, trastorns psiquiàtrics, emocionals i una predisposició més gran a desenvolupar addiccions a qualsevol tipus de substàncies", explica la investigadora. Canvis invisibles que perduren a l'edat adulta. I és que el cervell és un òrgan en creixement fins a l'edat juvenil. Per tant, el consum d'alcohol o altres tòxics per part de la mare durant la gestació i lactància té un impacte en el desenvolupament del cervell de les cries.

Tot i que els estudis del grup de l'Olga estan fets en ratolins, la translació dels resultats a humans és inevitable. Segons Valverde, "hi ha un gran desconeixement d'aquest tipus d'efectes en nens les mares dels quals han consumit alcohol, encara que sigui de forma esporàdica, que se suma a una falta de diagnòstic". Un escenari especialment preocupant "en un país Mediterrani, on sovint les celebracions estan relacionades amb el consum d'alcohol". Per això volem explicar la nostra investigació. "Perquè les dones siguin coneixedores del mal que produeix l'alcohol", conclou la catedràtica ■



Universitat
Pompeu Fabra
Barcelona

SOM ESPECIALISTES EN CLOUD COMPUTING

Migra al núvol i fes créixer el teu negoci!

Seguretat
Informàtica



Manteniment
Informàtic



Backup
online



Servidors
al núvol



Assessoria
LOPD/RGPD

Marketing
i visibilitat digital



Software
ERP

Control
de presència



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 • Escriptoris Virtuals

iMUNTECH

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

PLATJA

Moltes ciutats, un sol oceà



A l'octubre, El Centre de la Platja s'uneix amb l'Institut de Ciències del Mar (ICM-CSIC) per celebrar el mes de les Ciutats Oceàniques, per promoure una convivència harmoniosa entre Barcelona, les persones que hi viuen i el mar. Ocean Cities Network és un programa de deu anys amb el suport de la UNESCO i reuneix ciutats de diversos països del món. L'objectiu és impulsar la relació entre la ciutat i el mar a través de la ciència, sota la premissa que el món està format per moltes ciutats unides per un únic oceà.

En aquest moment històric, on el canvi climàtic és un fet, es fa palès que són les ciutats costaneres les que més patiran els seus efectes. Les solucions envers aquests reptes necessiten el compromís de tota la societat, amb la participació activa de la ciutadania.

Octubre, un més d'activitats

Durant tot el mes: exposició de les il·lustracions de la Vendela Vrensk del conte "La iaia velleta i el suquet de peix de la Barceloneta", escrit per l'Ana Ayala, neta de pescadors del barri i amb un lligam molt estret amb el mar.

Dissabte 7 d'octubre: el conta contes que ens porta a reflexionar sobre el malbaratament d'aliments, el consum de peix i la fascinant tradició pesquera de la Barceloneta.

Cap de setmana del 7 i 8 d'octubre: al Museu Marítim de Barcelona. El dissabte 7, amb un cinefòrum del documental "Proyecto: OCÉANO" que planteja la crisi climàtica des de persones comunes que o bé com a víctimes, o bé com a activistes, estan vivint els seus efectes. I el diumenge 8, es representarà una obra teatral participativa per descobrir de quina manera podem formar part, com a individus i com a societat, de la lluita climàtica.

Diumenge 22 d'octubre: celebrarem la cloenda de l'equipament amb un recull d'activitats i tallers basats en les diferents

temàtiques que hem abordat aquest any.

Us hi esperem! L'octubre és l'últim mes que el Centre de la Platja està obert físicament aquesta temporada, però això no és un impediment per continuar fent activitats! Ben aviat arribaran més notícies nostres amb la nova programació d'hivern ■



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

PLATJA

Xarxes socials, l'activisme traspasa fronteres



Sabies que pots canviar el món a través de les xarxes socials? Sí, i no cal ser Carlota Bruna. Sense tenir milions de persones seguidores també es pot tenir un gran impacte a les xarxes socials. Els "microinfluencers" són molt valorats per tenir una audiència molt compromesa, assolir el doble de taxes de participació, ser percebuts com a més autèntics i ser experts en temes molt específics. Avui el tema que hem escollit és la sos-

tenibilitat i el busquem al nostre barri. Un exemple que cada dia segueix sumant persones seguidores a Tik Tok és la Elizabeth Sherr (@lizlivingblue), que es va fer coneguda amb el repte mundial #trashchallenge, amb el que va animar a la ciutadania a recollir 502.000 peces de residus. A través de les seves xarxes socials comparteix vídeos recollint residus a les platges de la Barceloneta i anima a tothom a participar-hi.

L'Ely Merino (@ely_pilatessupbeach) és apassionada de compartir les sortides de sol de la Barceloneta des del seu paddle surf. Comparteix amb les 28400 persones que la segueixen a Instagram. Entre palada i palada, l'Ely troba temps per organitzar recollides de residus a les platges, contribuint a denunciar males practiques en la gestió dels residus.

Si voleu dur l'activisme més enllà de les nostres fronteres, cal seguir a la Noemí Fuster (@Noe_Ona) que ens mostra a través del seu Instagram l'impacte ambiental que tenen els nostres hàbits de consum a països com Gàmbia o Senegal. Denunciant les indústries extractives de la farina de peix, la mineria o la desforestació i ens explica quina part de responsabilitat hi tenim. I si busqueu qualitat

audiovisual i divulgació científica, heu de conèixer a la Laura Secorun que, juntament amb en Nathan Siegel, porten el compte d'Instagram @onaocean. Mitjançant l'storytelling, aquests dos periodistes ambientals ens expliquen l'impacte del canvi climàtic amb l'agent regulador de la vida al nostre planeta, l'oceà.

Heu pensat mai quines fotos apareixen a l'Instagram quan posem el "hashtag" Barceloneta? Feu-hi un cop d'ull. Seguir a les persones creadores d'un contingut més divulgatiu és una bona manera que el barri es comenci a mostrar com ens agradaria, un entorn compromès amb el medi ambient amb tot un munt d'iniciatives socials emergents ■ **Noemí Fuster**



SALUT

75 anys investigant per a la salut de les persones



© HMar

L'Institut de Recerca de l'Hospital del Mar és l'equipament públic de recerca més antic de l'Estat encara en actiu. El va inaugurar l'any 1948 Sir Alexander Fleming, Premi Nobel de Medicina pel descobriment de la penicil·lina, com un dels actes centrals de la seva visita a

Barcelona, convidat pel director de l'Hospital del Mar, el Dr. Lluís Trias de Bes.

Situat en un enclavament privilegiat, davant el mar, al costat de l'Hospital del Mar i al Parc de Recerca Biomèdica de Barcelona (PRBB), l'institut aposta per la recerca translacional d'ex-

cel·lència, que busca respostes als problemes biomèdics per traslladar-les a la pràctica clínica. I ho fa amb una estratègia d'atracció de talent, facilitant la feina de joves investigadors i investigadores que vulguin establir-se a Barcelona per portar a terme els seus projectes. I amb la suma, a través d'aliances estratègiques, amb la Universitat Pompeu Fabra, el BarcelonaBeta Brain Research Center de la Fundació Pasqual Maragall i altres centres de primera línia per avançar en una recerca biomèdica d'excel·lència.

Per commemorar aquesta fita, s'ha organitzat una exposició sobre la història del centre, instal·lada al mateix Passeig Marítim de la Barceloneta, a l'abast de tota la ciutadania. L'exposició fa tant un repàs a les seves principals fites

històriques, com també a la recerca actual i als reptes de futur d'un dels referents internacionals en recerca biomèdica, amb més de 700 professionals que treballen per portar els fruits del seu treball a la ciutadania. La celebració dels 75 anys anirà acompanyada d'una jornada científica i un acte de cloenda abans d'acabar aquest 2023.

L'actual director de l'Hospital del Mar Research Institute, el Dr. Joaquín Arribas, explica que "fem una recerca que beneficia a les persones, el nostre objectiu és portar els avenços científics als pacients" ■



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



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





El Vaso de Oro

— Desde 1962 —

Balboa, 6 - 08003 Barcelona · T: 93 319 30 98 · www.vasodeoro.com