

Essència Barceloneta

#8/2024

en positiu



El comerç del barri

Els de tota la vida

El Torín

La primera plaça de
braus fixa d'Espanya

L'any de la vela

No només
la Copa Amèrica



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 nostre 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'aconseguim, 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, Marina Martínez, Pol Montserrat, Josep Orts, Antonio Iturbe, Taller d'Història de la Barceloneta, Casa de la Barceloneta CB 1761, Jordi Treserras 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

El somriure d'Amazon

Van començar anomenant-ho globalització. El cas és que aquí s'inflaven a vendre els xinesos i jo no tinc molt clar que féssim nosaltres el mateix a la Xina. Després van aparèixer una espècie de clonacions a les quals se'ls va batejar amb el nom de franquícies. Eren iguals i estaven al meu barri, però també les veia quan anava a visitar altres barris o ciutats.

Mentrestant, van sorgir botigues d'alimentació i no sols alimentació amb horaris més flexibles que un xiclet Bazoca. Són una evolució de les adrogueries (colmados) on sempre ets rebut amb un "hola amigo". També es van allotjar els totpoderosos supermercats per a vendre taronges que ja no són de València i peix que ja no és de la nostra Platgeta.

Per a rematar-ho, vam descobrir que podíem comprar tot això i més des de casa, entrant a qualsevol de les milers de botigues en línia que ens apareixen en pantalla. Especialment una que ens somriu maliciosament.

Globalització, franquícies, grans superfícies, comerç online... Això té poc a veure amb fa no més de 25 anys! Però, com tota evolució que es prei, aquesta té les seves víctimes, a les quals, com si es tractés del linx ibèric o l'os polar, diuen els que manen que cal protegir. Segons l'ocasió li diuen "comerç de proximitat", "producte de km0" i altres denominacions fins i tot més creatives. Però la realitat és que cada dia es baixen persianes o se substitueixen per altres negocis que paguen inexplicablement traspassos i lloguers milionaris. Com s'ho munten?

Però com va dir aquell savi: "és el que hi ha". Es tanca perquè no surten els números. Perquè mengen els impostos. O perquè no s'ha sabut evolucionar. Potser perquè ja no interessa el que es ven, o com es ven o quan es ven. O una suma de tot.

Però només un detall: no oblidem que no parlem de linxs ibèrics ni d'ossos polars; parlem de famílies ■



Puedes ver la versión en
CASTELLANO de la revista



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

Segueix-nos a:  @essenciabarceloneta

 essenciabarceloneta

HISTÒRIA

El Torín



després de la bona feina que havia fet, un home d'entre el públic es va aixecar i va cridar a la banda de música municipal: Música! Des de llavors és costum acompanyar amb música la feina dels toreros. Un altre destacat va ser Pere Aixelà i Torner, més conegut com Peroy, original de Torredembarra i un dels primers toreros catalans que va prendre l'alternativa el 12 de juny de 1864 al Torín.



Ja queda molt poca gent que recordi que hi havia una plaça de bous a la Barceloneta anomenada el Torín. Va ser la primera plaça de bous fixa a l'estat espanyol i estava on ara és la Torre Mare Nostrum, seu central de Gas Natural Fenosa, edifici d'Enric Miralles i Benedetta Tagliabue.

Va ser promoguda per la Junta de la Casa de la Caridad, la mateixa que va crear els primers banys a la platja, que a falta de

suficients ajudes i donacions va veure com una font d'ingressos les corregudes de bous. L'autorització real a la construcció de la plaça va arribar el març de 1827 firmada pel mateix Ferran VII amb la condició que es fessin sis corregudes a l'any. És conegut per tots la relació que hi ha, en molts sentits, entre els Borbons i els bous.

L'arquitecte Josep Fontserè i Domenech va ser l'encarregat del disseny i la construcció de l'edi-

fici que havia de limitar la seva alçada en dos pisos perquè la Barceloneta encara no formava part de la ciutat i era zona militar. Recordem que fins al 1872 el barri no va formar part de la ciutat de Barcelona i estàvem envoltats per fortins i casernes. Els pisos superiors de la plaça van haver de ser construïts de fusta. L'arena mesurava 60 metres de diàmetre i tenia capacitat per unes 13.000 persones. Va patir quatre reformes més al llarg de la seva existència: al 1857, 1871, 1875, 1879 i 1888 coincidint amb l'Exposició Universal i que va ser quan es van col·locar les columnes i es van substituir els pisos de fusta per totxanes. Per fi, la plaça es va inaugurar el 26 de juliol de 1834 amb bous de la ramaderia de Javier Guendulain i amb els toreros Juan Hidalgo i Manuel Romero Carreto.

Va funcionar com qualsevol plaça de bous amb un públic fidel i amant de la tauromàquia. Toreros destacats van ser Rafael Molina, més conegut com el Lagartija, d'origen cordovès i que el 13 de maig de 1877 en una de les seves actuacions es va utilitzar la música per primer cop per seguir les passes de la muleta. Diuen les cròniques que

L'any 1862 a les grades hi havia un personatge que va deixar escrita la seva experiència al Torín: Hans Christian Andersen, el qual va passar una setmana a Barcelona. En el seu llibre *Spanien*, publicat el 1865, ens explica tot el que va viure aquella tarda de diumenge.

Un dels primers administradors de la plaça va ser Rossend Arús i Arderiu, periodista, empresari i fundador de la biblioteca del passeig de Sant Joan que porta el seu nom, especialitzada en la maçoneria. Un altre famós administrador va ser Mariano Armengol, metge del barri de la Barceloneta que, juntament amb el seu fill Marià Armengol i Roca, més conegut per "Marianet", van organitzar diverses funcions còmiques taurines amb una quadrilla d'adolescents toreros catalans on destaca Josep Huguet "Patata" i Joan Buzón "Metralla", que van fer el seu debut l'11 de novembre de 1893.

L'any 1895, "Marianet" va presentar una quadrilla femenina coneguda com Les Noyes, que van debutar el 10 de març de 1895. Ens han arribat els seus noms: Justa i Encarnació Simó, Julia Carrasco, Maria Pagés, Maria

Munubeu, Isabel Jerro, Dolores Pretel i Angela Pagés.

També es programaven actes que no eren de bous, com va ser el famós espectacle l'11 de setembre de 1847 amb l'enlairament d'un globus aerostàtic del francès Monsieur Arban, que va acabar amb tragèdia quan el globus es va enlairar massa i va desaparèixer amb el pobre Monsieur dins.

La revolta de 1835

Però l'esdeveniment més famós a la plaça va ser, sens dubte, la bullanga de 1835. Una revolta en principi espontània però que tenia darrere tota una problemàtica social per part de l'església

i el seu suport al bàndol carlí. El dia 25 de juliol del 1835, celebració del natalici de la reina Isabel II i dia de Sant Jaume, patró d'Espanya, l'espectacle ja feia olor de problemes amb un públic que ja va entrar amb ganes de fer-la grossa. Un pèssim espectacle dels braus de la ganaderia navarresa de Zaldueno va ser detonant per fer saltar l'espurna. El llançament d'objectes de tota mena i l'enfrontament amb els guàrdies de torn van ser l'excusa perfecta per cremar la ciutat. La xusma va marxar cap a la Rambla, en manifestació, fins que un grup radical exultat van començar a cremar esglésies i convents com el de la Mercè, el de Sant Francesc i el de Santa

Mònica, mentre que a les casernes de les Drassanes els policies van mantenir una actitud passiva. Al vespre es va calar foc als Trinitaris Descalços, el convent de Sant Josep, els Agustins Calçats, el convent del Carme i el convent de Santa Caterina. Una desena de frares van perdre la vida aquella nit.

Un escrit anònim relata això:

Feren toros los mes ynfelisos, que al quart toro la gran turbe de al gent totom tirà los bentalls sobre als toreros y toro y gran griteri, y surt al quint toro també dolén y al pble aritat tirà bentalls i cadiras, fins banchis que tot o derotaren ya cops de cadiras y banchs mataren al toro, que romperen més de 15.000 cadiras y banchs, que fou una derota que feye orros, y después, ab la corde de la maroma, lligaren al toro y arosegan lo portaren.

Després d'això, es va tancar la plaça fins al dia de Sant Pere de 1850. Però no va ser l'única incidència: la col·locació de bombes anarquistes, els robatoris indiscriminats de carteres, les multes imposades al torero Conejito per enfrontar-se a la policia i altres successos van fer que la plaça estigués tancada els anys 1851, 1854 i 1865.

Amb la inauguració de la plaça de les Arenas al 1900 i la plaça de la Monumental al 1914, el Torín va anar perdent importància

i es va anar degradant. El 1922 el Torín va ser adquirida pel Banc Urquijo de Barcelona. L'última correguda es va celebrar el 23 de setembre de 1923 amb una vedellada de sis bous de la ganaderia de Hidalgo amb els toreros Faroles, Isidoro i Ramiro Anlló.

L'any 1927 va passar a mans de l'empresari Pere Balaña, que la va comprar als empresaris i ganaders Jardon, propietaris de la plaça de las Ventas de Madrid i arrendataris de les deficitàries tres places que existien a Barcelona. En el cas del Torín, Balaña va haver de negociar amb el propietari, Felix Escalas Xamení, director del Banc Urquijo.

L'edifici fou utilitzat com a magatzem de mercaderies. No se sap res de l'època de la República o de la Guerra Civil, que es va mantenir tancada fins a l'any 1946. Es va derruir vuit anys més tard i va passar a mans de la companyia Catalana de Gas ■



En Barceloneta desde 1997
www.pasatapas.com

Pasa Tapas
BARCELONETA
DESDE 1997

Tasty
Yummy!
Good!
Nice!
Healthy!

RESTAURANTE PASA TAPAS C/ del Dr. Aiguader, 8 08003 Barcelona ☎ +34 930464097 ✉ pasatapas@pasatapas.net
COCINA ININTERRUMPIDA DE 8:00H A 2:30H SALONES PRIVADOS Y MENUS DE GRUPO HASTA 250 PERSONAS

PORT

El Port de Barcelona farà un salt en el seu procés de descarbonització amb l'electrificació del Moll Adossat



El Port de Barcelona ha començat a treballar en l'electrificació del moll Adossat per subministrar energia renovable als creuers. La futura terminal de MSC tindrà el primer OPS (Onshore Power Supply) per a creuers del Port.

L'OPS és un sistema per connectar els vaixells a la xarxa elèctrica, fent possible que les embarcacions apaguin els seus motors quan estan atracats, reduint significativament les emissions a l'atmosfera i eliminant el soroll. El Port de Barcelona tindrà aquest any els primers OPS per a vaixells de mercaderies i el 2026 estarà operatiu el primer OPS per a creuers. La licitació, que ha de rebre el vistiplau del Consell de Ministres, preveu un pressupost de 14.524.755,63 euros.

Paral·lelament i dins del mateix Projecte Nexigen, s'ha adjudicat la construcció d'una bateria de set conduccions soterrades que connectaran els molls de l'Energia i Adossat. La cons-

trucció permetrà connectar els OPS de les terminals de creuers del moll Adossat a la xarxa de mitja tensió que els subministrarà electricitat..

La connexió tindrà una longitud de 700 metres i passarà a 32 metres sota el nivell del mar, creuant el canal de navegació. Amb ella es garanteix el futur subministrament dels serveis generals de les terminals projectades en el moll Adossat . ■



OPS

Onshore Power Supply (OPS) és una tècnica que consisteix en la connexió a la xarxa elèctrica dels vaixells atracats al port. Això permet apagar els seus motors durant l'atracament en no ser necessaris com fins ara per a la generació d'energia. Amb el consegüent estalvi d'energia i emissions.

PORT

El bus nàutic començarà a operar l'1 de juliol

Dos embarcacions zero emissions prestaran aquest servei



El servei de bus nàutic entre els molls de Drassanes i de Llevant serà prestat durant un mínim de 12 hores al dia per dues embarcacions amb una capacitat de 70 passatgers que comptaran amb un sistema d'atrancament i embarcament automatitzat.

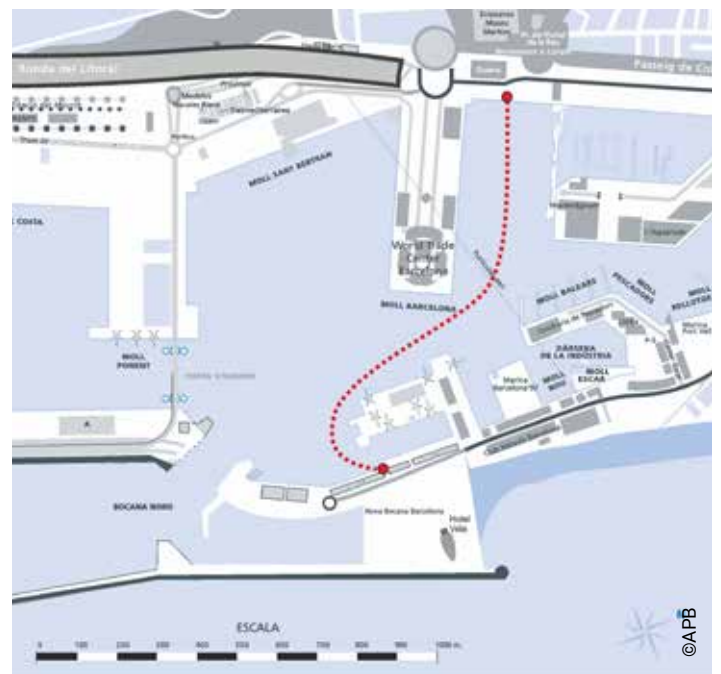
La tarifa màxima s'ha establert a 1,90 € per viatge i s'han previst abonaments per a 10 viat-

ges, per 2 i 30 dies i descomptes per a infants, joves i gent gran.

El Consell d'Administració del Port de Barcelona ha adjudicat el servei de bus nàutic entre els molls de Drassanes i de Llevant a Nex Continental Holdings, SLU, amb compromís d'UTE amb Bahía Zero, SL (Grup ALSA).

Zero emissions

El principal condicionant de la licitació del servei de bus nàutic al Port de Barcelona ha estat que els vaixells han de ser zero emissions, és a dir, han d'anar equipats amb un sistema de propulsió amb plaques solars o hidrogen i de connexió a la xarxa elèctrica.



L'empresa adjudicatària d'aquest servei, Nex Continental Holdings, SLU amb compromís d'UTE amb Bahía Zero, SL, realitzarà diverses inversions als dos extrems del nou servei, el moll de Llevant i el moll de Drassanes, a part de la inversió inicial de

1.872.000 € a les dues embarcacions i en l'acondicionament de l'estació marítima i la parada del Portal de la Pau ■



Port de Barcelona

FORMACIÓ

9a edició de la Setmana Blava a l'INB



Anualment, l'Institut de Nàutica de Barcelona viu amb entusiasme un esdeveniment únic: la Setmana Blava.

Cada mes de febrer i al llarg d'una setmana, deixem de costat les

activitats acadèmiques convencionals per immernir-nos en un espai de descobriment i aprenentatge nàutic. Aquest any s'ha celebrat la novena edició d'aquest esdeveniment, que converteix el nostre centre en el punt de troba-

da per estudiants i professionals del món nàutic i del mar.

La Setmana Blava és molt més que una pausa en la rutina acadèmica; és una oportunitat per a tots els/les nostres estudiants de connectar directament amb el món professional al qual dediquen els seus esforços. Durant aquests quatre dies oferim una

varietat d'activitats que abasten conferències magistrals, visites a instal·lacions rellevants, col·loquis amb experts destacats, sortides amb vaixell i altres activitats que converteixen la Setmana Blava en una experiència única.

Actualment, comptem amb la col·laboració de més de quaranta entitats que fan possible aquesta Setmana Blava. Sense vosaltres, aquesta iniciativa no seria una realitat.

Podeu conèixer més detalls sobre el programa a la web de l'Institut de Nàutica de Barcelona ■

Institut de Nàutica de Barcelona



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

SOM ESPECIALISTES EN CLOUD COMPUTING

Migra al núvol i fes créixer el teu negoci!

Seguretat Informàtica



Manteniment Informàtic



Backup online



Servidors al núvol



Marketing i visibilitat digital



Assessoria LOPD/RGPD

Control de presència



Software ERP



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

iMUNTECH

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

SALUT

Què podem fer per evitar les caigudes al carrer?



©Pexels

Cada cop vivim més anys, i això fa que ens haguem de cuidar més. Sense anar més lluny, Catalunya és un dels territoris de la Unió Europea on hi ha una major esperança de vida. Però no ens n'hem de refiar, el temps no passa igual per a tothom, i aquests anys són especialment delicats. A poc a poc els músculs es van tornant menys flexibles, els ossos més fràgils i els sentits com la vista o l'oïda es van deteriorant.

Les caigudes són els accidents més freqüents que es donen en la gent gran, i poden causar lesions que comprometen la salut i el benestar físic. La bona notícia és que podem fer moltes coses per prevenir aquests incidents. A continuació donarem un seguit de recomanacions per reduir el risc de caure i evitar fer-nos mal:

1. Mantenir-se actiu

L'activitat física ens ajuda a revertir molts efectes de l'edat. És convenient mantenir-se actiu diàriament sense arribar a l'esgo-

tament i amb exercici adequat a la nostra situació. Una manera senzilla d'introduir moviment en el nostre dia a dia és, per exemple, sortir a caminar. Podem aprofitar el moment d'anar a fer la compra o quan anem a buscar la medicació a la nostra farmàcia per realitzar exercici.

2. Comprovar periòdicament la vista i l'oïda

La pèrdua de visió i audició és un procés gradual propi de l'edat. Aquesta pèrdua auditiva i visual pot afectar significativament la qualitat de vida, provocant problemes d'aïllament, mobilitat, etc. Per assegurar-nos que això no ens passi, és recomanable fer-se revisions anuals.

3. Revisar la medicació

L'edat fa que l'acció d'alguns medicaments sobre el nostre cos canviï. Per això poden haver-hi medicaments o combinacions de medicaments que provoquin mareig o adormiment i facin que caure sigui més fàcil. Les medi-

cacions associades a un major risc de caigudes són els antidepressius, antipsicòtics i els medicaments per dormir.

Davant qualsevol dubte o preocupació referent als medicaments que estàs prenent, consulta amb els teus farmacèutics!

4. Desplaçar-se de manera segura

És important usar un calçat adequat, que tanqui el taló i tingui la sola de goma per evitar rrelliscar. Si se surt al carrer, és recomanable caminar sempre per la vorera i evitar zones on el paviment sigui irregular. En cas de voler creuar la calçada és aconsellable fer-ho sempre pel pas de vianants respectant en tot moment els semàfors.

Si tenim problemes d'equilibri o ens sentim insegurs al caminar, una opció és utilitzar caminadors o bastons per proporcionar un suport addicional ■

Eva Coll
Farmacèutica en pràctiques



MANTENIR-SE ACTIU



COMPROVAR PERIÒDICAMENT LA VISTA I L'OÏDA



REVISAR LA MEDICACIÓ



DESPLAÇAR-SE DE MANERA SEGURA



Consulti al seu Farmacèutic. Consulti a Toni Miró.
www.farmaciamiro.es @farmaciaantonimiro



FARMACIA MIRÓ
"La farmacia del Port"

des del 1903

BARCELONETALENT

Carme Tomàs

Presidenta de l'Associació de Geganters de la Barceloneta



Hi ha manifestacions culturals que, malgrat que siguem conscients que conformen la nostra identitat com a col·lectiu, possiblement desapareixerien -i a vegades malauradament desapareixen- si no troben algú darrere apassionat i sobretot compromès que les mantingui. En el cas dels Gegants de La Barceloneta, aquest algú és Carme Tomàs.

Carme, per a situar-nos: què s'entén per Cultura popular?

La cultura popular és aquella cultura que surt del poble i està dedicada al poble. Té molts àmbits. Des de cantar i ballar a qualsevol altra manifestació.

Un poble que descarta la seva cultura popular descarta les seves arrels, la seva història. (?)

Jo diria que no és el poble el que descarta la seva cultura. Són les administracions que no li donen la importància que mereix. I aquesta cultura sense suport oficial en forma de recursos i divulgació no subsisteix.

Però importem celebracions que arrelen en el temps que suplantem les que hi havia.

Tenen darrere un màrqueting important. No sé si són més atractives, però aquestes manifestacions foranes solen saber presentar-se millor.

Llavors, la cultura popular pot mutar amb la població que en aquest moment està.

Sí. Les manifestacions que porten la gent que ve de fora i que solen mantenir amb força com a símbol del seu origen forma també part de la cultura popular d'un territori.

Es tracta d'un bé exportable i importable.

Per exemple la Fira d'Abril. Ens ho passem bé i la fem nostra. Però també té molt a veure la importància que els poder polítics li donen. Finalment són vots.

La històricament pròpia. Com cal cuidar-la?

En poblacions petites (comarques Tarragonines, Lleidatanes i Gironines) es cuida i se li dona el protagonisme que mereix, però en una urbs tan gran i heterogènia com Barcelona és més complicat. Hi ha tantes manifestacions de tota mena que es pot diluir. Per això aquí es requereix un esforç especial per part de les entitats que a ella ens dediquem. I, clar, es precisa una certa sensibilitat per part del polític de torn.

Parlem de tu, Carme. Quan es desperta en tu aquest interès per la cultura popular?

A la meua vida ha estat sempre molt present. Proving d'un territori on es feien les festes de Moros i Cristians. Primer amb 4 anys a Caudete ja hi participava i després a l'ibi, on vaig ser abanderada de la comparsa de Pirates Berberiscs. Un record inesborrable.

Com arribes als Gegants?

Estem al 1991 a la Barceloneta preolímpica i es volia promocionar el barri. Jo era secretària de l'ACIB i amb el president va sorgir la idea de crear una parella de gegants. I ens vam posar a la feina. Comencem des de 0 perquè no sabíem res del tema. Busquem un constructor, es va fer un disseny i es va presentar el projecte al Districte (Ajuntament). Els vam convèncer i ens van donar uns diners que no eren suficients i comencem a voltar pel barri a la recerca d'aportacions voluntàries locals, tant de comerços com privades. La resposta va ser fantàstica. Si donaven una quantitat mínima que eren 5.000 ptes. es convertien en padrins d'honor. Vam tenir 100 padrins d'honor.

El Barri va respondre.

I gràcies al barri vam poder fer la parella de gegants, 2 capgrossos

i un gegantó (la Torre del Relloge). El capgross estibador el va pagar Estibarna i el cuiner Ramonet el va pagar Can Ramonet.

Sona a molta dedicació.

Des de febrer del 1991 fins al 29 setembre del 1991 que es van presentar, el treball va ser molt intens, diari.

En aquesta primera fase estava darrere l'ACIB. Els Gegants de la Barceloneta van néixer amb un objectiu més de promoció comercial que purament cultural.

Era un objectiu totalment comercial inicialment. Per això després de la presentació jo considerava que s'havia fet realitat el projecte i el meu treball havia acabat. Però algú et fa veure que ara s'han de moure, han de voltar portant el nom de Barceloneta per altres conrades, pobles i comarques, t'adones que requereix continuïtat perquè hi ha moltíssim a fer. Llavors es transforma d'element comercial a tradició cultural. Com titulava l'exposició del 25è aniversari: "del comerç a la tradició".

Quan l'ACIB es desvincula, la colla que ho portàvem adquireix personalitat jurídica pròpia. Ho gestiona la colla però no oblidem que els gegants són del barri i per al barri.

Apassionar-se és comprometre's.

Si vols que això tingui continuïtat es precisa una implicació total. Dedicació i disciplina. Jo no sabia res del tema gegants. Vaig aprendre sobre la marxa i observant i escoltant els que sabien al meu voltant. He tingut molt bons mestres.

Es decideix que cada 5 anys presentaran una novetat.

1996: música i ball propi. Havanera d'Antonia Vilàs. És l'única colla de Catalunya que té ball i lletra pròpia que pot ser cantada.



2001: noces oficials dels gegants, inclòs el comiat de solters.

2006: "neix" el primer fill, Miquellet

2011: Es crea el nan General "Lagarto".

2016: 25è aniversari. Exposició itinerant i presentació del conte "La veritable història dels Gegants de La Barceloneta".

Per cert, una bonica història.

Dos dies abans de la presentació dels gegants al 1991, una amiga em pregunta: què expliquem a la gent sobre l'origen dels Gegants? Com neixen? Quin és el relat?. Ella tenia un amic, l'Òscar Bech, periodista que ens va crear aquesta història fantàstica que es narra en el conte.

I al 2021: 30è aniversari. Es presenten els Gegantets de la Barceloneta, a imatge animada infantil del conte: en Pere i la Carmeta. Amb l'objectiu d'arribar a les escoles i als més nens petits per tal de crear la tradició gegantera ja des de les escoles.

Uns Gegants molt actius.

Es realitzen una mitjana d'entre 30 i 40 sortides a l'any. Normalment en cap de setmana o festiu.

I la trobada anual en el barri.

En 33 anys només es va interrompre amb la pandèmia. A la Trobada Barceloneta Port Vell hi participen unes 15 colles de diferents territoris, aproximadament. Són visites que després hem de retornar ja que el funcionament és d'intercanvi. Primer se celebra durant la festa major del barri però vam veure que quedava una mica diluïda entre el conjunt d'activitats i es va decidir traslladar-la a maig i dotar-la de personalitat pròpia. Crear una nova tradició. La Trobada de Gegants de la Barceloneta Port Vell se celebra el tercer o quart cap de setmana de maig. És una

manifestació de cultura popular: castellers, balls, etc. Participem igualment en un format més petit a la festa major.

Actualment la colla gegantera la formen una trentena de persones. Hi ha relleu generacional?

No és fàcil mantenir la tradició. Ara estem en un moment dolç. Tenim joves amb ganes i això m'encanta. De totes maneres encara necessitaríem moltes persones més. Això alleujaria la responsabilitat o l'obligació d'anar totes a totes les sortides.

Quina és la composició d'una colla?

No té límit i tothom fa de tot. Evidentment portar gegants, cuidar-los, vigilar a les cercaviles, organitzar sortides, relacions amb altres entitats de cultura popular i amb les administracions. La pròpia gestió de l'entitat. No hi ha límit. Sense un mínim de 3 persones per figura és difícil fer l'activitat.

Què es requereix per a ser portador?

Força (les figures pesen gairebé 60 kg), equilibri, no has de tenir cap lesió d'esquena o cervical i, per descomptat, no tenir claustrofòbia. Després t'ensenyem a carregar en els tallers i assajant aconseguir fer-los ballar amb gràcia. Especialment a la nostra Maria la Neta, que per la seva postura és molt dinàmica i balla molt bé. Tota xula com a bona peixatera.

Convenç a algú perquè s'apunti.

Primer et convido a provar-ho. No et convenceré si no ho proves. Vine a una sortida i si t'agrada, t'ho ensenyarem tot. A canvi et demanarem un compromís. Un compromís que adquirim tots. El nostre funcionament és assembleari i tot es decideix per consens. Decidim junts el calendari i ens comprometem amb ell.



ASSOCIACIÓ DE GEGANTERS, GRALLERS I BESTIARI DE LA BARCELONETA. LA FAMÍLIA DELS GEGANTS

Pep Barceló - Gegant (1991): pescador de xarxa.

Maria La Néta - Geganta (1991): peixatera.

La Torre del Rellogge - Gegant (1991): Torre del Moll de Pescadors.

Ramonet - Gegant (1991): cuiner.

Ganxut - Gegant (1991): estibador del Port.

Miquellet - Gegantó (2006): corista dels Cors Muts.

Pere - Gegant petit (2011): rèplica en petit de la figura de Pep Barceló.

Carmeta - Geganta petita (2011): rèplica en petit de la figura de Maria La Néta.

General Lagarto -Nan (2011): general napoleònic que companya el Canó del barri.

La Tarasca - Bèstia (1993): anomenada Cuca Fera, monstre amb cap de felí i cos de tortuga. Figura mòbil que acompanya els correfocs i llença aigua i carmels a les cercaviles.

Constructor de les figures: Xavier Jansana, excepte els gegants petits fets per Carme Martí i Àlex Jodar, basats en les il·lustracions de Glòria Fort.

Deixeu-me afegir que a l'activitat es pot apuntar tothom: homes, dones, jovent, canalla. Que no hi ha cap impediment ni consentim que hi hagi cap tipus de discriminació. A la colla hi ha persones de tot tipus i de tot arreu. Persones.

Crec que vols fer una petició.

Sí. Tornar a reclamar a l'administració un espai propi al nostre

barri, al nostre territori. Ni els gegants ni els geganters disposem de cap espai on poder organitzar les activitats ni cap lloc on estiguin exposades i a l'abast dels veïns. Ho venim reclamant des del 1991.

Doncs aquí queda la teva reclamació ■

NÀUTICA

Catalunya apropa la vela a tothom



Durant el 2024, mai millor dit, Catalunya navega a tota vela. És una cita única que la Fundació Barcelona Capital Nàutica i la Federació Catalana de Vela aprofiten per presentar varis projectes comuns per a promoció de la vela.

Els projectes estan centrats en quatre eixos: vela inclusiva, impuls de la navegació a la classe Mini, promoció de la pràctica del foil i formació de les noves generacions en aquesta classe.

El passat 24 de febrer la comunitat de la vela catalana es reünia al BISC per anunciar l'acord de col·laboració entre la Fundació Barcelona Capital Nàutica (FBCN) i la Federació Catalana de Vela (FCV).

L'objectiu de les dues entitats és fer créixer la pràctica de vela al nostre país fent-la més inclusiva, formant a les noves generacions i recolzant i impulsant a esportistes i competicions amb el suport de la xarxa de clubs de tota Catalunya.

L'any de la vela

Durant la seva intervenció, la vicepresidenta del Govern, Laura

Vilagrà Pons, ha destacat que aquest "serà el gran any de la vela a Catalunya amb la participació d'esportistes catalans als JJOO de París i amb l'organització de la Copa Amèrica".

Per al Regidor David Escudé "aquest conveni permetrà fer créixer la vela en un any clau en què tenim l'objectiu que aquest esport arribi a tothom.

El director general de Fundació Barcelona Capital Nàutica, Ignasi Armengol ha dit: "aquests projectes són la confirmació d'un propòsit compartit entre la Fundació Barcelona Capital Nàutica i els seus patrons amb la Federació Catalana de Vela i la comunitat nàutica per portar el sector i l'esport de la vela més enllà i que arribi al màxim de persones arreu del territori".

El president de la Federació Catalana de Vela, Xavier Torres ha destacat que "aquest conveni ha d'ajudar que la Copa Amèrica deixi un llegat esportiu i de promoció no només a la ciutat de Barcelona, sinó a tota Catalunya"

La col·laboració entre la FBCN i la FCV se centra en quatre eixos



de treball: vela inclusiva, impuls de la navegació a la classe Mini, promoció de la pràctica del foil i formació de les noves generacions en aquesta classe.

Un mar obert a tothom amb una vela més inclusiva

'Mar inclusiu' és un programa de vela inclusiva que vol ajudar a clubs, formadors i esportistes a aconseguir que l'esport de la vela arribi a tothom, sense excepció, i garantir que els esportistes puguin practicar la vela amb accessibilitat i autonomia.

A més, es donarà suport a la promoció d'esportistes ja consagrats en aquest àmbit i en l'organització del Campionat Open d'Espanya de Hansa i la primera Copa Catalana de Vela adaptada a l'Escala. Aquest projecte es porta a terme juntament amb Mi Fundació Alex.

Suport als navegants de la classe Mini Barcelona

L'acord entre la FBCN i la FCV també vol donar continuïtat a la vela oceànica dels navegants de classe Mini amb base al territori català, i que tants èxits ha recollit aquest any. L'objectiu és professionalitzar aquesta classe i captar més navegants.

Foil amb denominació d'origen

El foil és una de les innovacions de disseny més importants que han sorgit a l'esport de la vela.

El projecte FoilCat neix, amb l'objectiu d'apropar el foil als navegants catalans i generar-ne planter.

Primer equip femení de foil català

A aquesta edició de l'America's Cup, on per primera vegada hi haurà una categoria femenina, la FBCN i la FCV, amb el suport dels clubs de Catalunya, presenten el primer equip femení de foil català. 6 dones han estat seleccionades i formaran part d'aquest equip pioner: Montse Solé (Club Nàutic Vilassar de Mar), Iset Segura (Club Nàutic Vilassar de Mar), Laura Pedraza (Club Nàutic Arenys de Mar), Marina Giralt (Club Nàutic Vilassar de Mar), Emma Cabré (Club Nàutic el Masnou) i Mònica Venhoven (Club Nàutic el Balís). Amb el suport del Club Nàutic Vilassar aquest equip ja ha començat els primers entrenaments.

Una lliga de vela entre escoles

Es tracta d'un projecte de vela infantil que s'està treballant i s'espera que estigui actiu en els propers mesos i que serà clau per a donar a conèixer la vela a les noves generacions. Amb un format que popularitzarà d'una manera plural, accessible i igualitària l'esport de la vela entre els centres educatius del litoral català ■



CASA COSTA

**CAFETERIA AL MATÍ, BAR A LA TARDA,
CLUB A LA NIT I RESTAURANT TOT EL DIA.**

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, 5a 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.

Cafè, tapes, còctels, peix a la brasa, vins.

Una oferta gastronòmica saludable i variada, creada pel xef Joan Martínez. Una carta continuament en renovació i basada en la qualitat del producte.

En un ambient acollidor que convida a llargues sobretaulas 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-ho tot, una extensa carta de vins i licors, un cafè

Three Marks i un còctel.



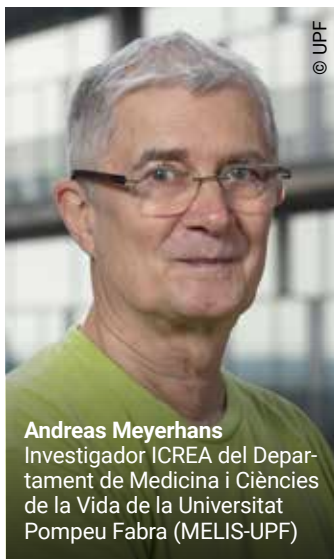
DESITGEM QUE US AGRADI

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

www.casacostabarceloneta.com
hola@casacostabarceloneta
[@casacostabarceloneta](https://www.instagram.com/casacostabarceloneta)
[@casacostabarceloneta](https://www.facebook.com/casacostabarceloneta)

SALUT

VIH. 40 anys d'un gran repte per a la ciència i la humanitat



© UPF

Andreas Meyerhans

Investigador ICREA del Departament de Medicina i Ciències de la Vida de la Universitat Pompeu Fabra (MELIS-UPF)

La història de la ciència s'escriu cada dia i en cada troballa. Com el descobriment del Virus de la Immunodeficiència Humana (VIH), causant de la Síndrome

d'Immunodeficiència Adquirida (SIDA), el 1983, per l'equip de Luc Montagnier i la seva llavors alumna, Françoise Barré, a l'Institut Pasteur de París. Tan sols uns cinc anys després d'aquesta troballa, Andreas Meyerhans, investigador ICREA del Departament de Medicina i Ciències de la Vida de la Universitat Pompeu Fabra (MELIS-UPF), va iniciar la seva recerca sobre el VIH i a la qual ha dedicat els últims 35 anys.

Actualment, a Espanya, unes cent setanta mil persones viuen amb VIH i cada any, gairebé tres mil contreen la infecció. Malgrat que en aquest moment encara no es té una cura per al VIH, el desenvolupament de medicaments antivirals, per a reduir la càrrega viral a nivells indetectables, ha estat fonamental per

a oferir alternatives a una infecció crònica com la que provoca aquest virus.

El VIH canvia ràpidament i és un gran estrateg per a infectar. Un dels mètodes que usa, és simular estar endormiscat, per la qual cosa, mitjançant la proteïna Schlafen 12, paraula que en alemany significa adormit, fa que les cèl·lules infectades deixin de produir proteïnes virals. Aquest estat de latència significa un desavantatge per a les persones que conviuen amb el VIH, perquè evita que les cèl·lules defensores del seu sistema immunitari identifiquin i destrueixin les cèl·lules infectades pel virus, a més de fer-les "invisibles" a la teràpia antiretroviral. Buscant estratègies per a eliminar definitivament el virus, l'equip de l'Andreas

també ha estudiat l'ús de tractaments immunoterapèutics per a controlar les infeccions víriques cròniques. Així, han identificat un tipus de cèl·lules clau per a reactivar el mecanisme d'eliminació de les cèl·lules infectades.

Cada pas en la recerca ens permet estar més prop de trobar una cura funcional i definitiva per a desprendre'ns d'un virus que ha marcat la història recent de la humanitat, causant segregació social, a causa de l'estigma que sofrien les persones homosexuals i treballadores sexuals, als qui lligaven amb la propagació del virus als anys 80 ■

upf. Universitat Pompeu Fabra Barcelona Departament de Medicina i Ciències de la Vida

UN RELLOTGE ÚNIC UNA EDICIÓ LIMITADA

- » Còpies numerades.
- » Corona de rosca.
- » Cristall de safir.
- » Submergible 200m.
- » Acer inoxidable i xapat en or [1 model dels 3].
- » Amb calendari, índex ili luminescent a l'esfera.

RESERVA'L!



CÁNOVAS
1929

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

Preu: de 129€ a 149€, segons model.
Només 350 unitats.

ESPORT

Descobreix ZONA, el teu centre de medicina de l'esport al cor del nostre barri!



ZONA, centre de salut i bellesa, es troba a les instal·lacions del Club Natació Atlètic-Barceloneta i està obert a totes aquelles persones que vulguin cuidar-se, tant per dins com per fora.

El centre va obrir fa 5 anys de la mà d'un dels jugadors de waterpolo més emblemàtics del CNAB, l'olímpic Fran Fernández.

ZONA neix amb una filosofia molt clara. És molt més que un centre mèdic. És un oasi per als que busquen aconseguir el seu màxim potencial esportiu i mantenir una vida activa i saludable.

A ZONA entenen que l'esport

significa molt més que fer exercici físic. És un estil de vida, en el qual es prioritza la salut. Ja sigui la física, la mental, la cognitiva i/o l'emocional.

Ajuden a adaptar l'exercici físic a les possibilitats de l'usuari per poder-lo incloure a la vida diària. Per aconseguir-ho disposen d'un ampli equip professional multidisciplinari. Metges especialitzats en activitat física i esport, fisioterapeutes, osteòpates, nutricionistes, psicòlegs clínics i esportius, preparadors físics, massatgistes i esteticistes. Experts compromesos amb una visió holística de la salut i del

benestar, que treballen conjuntament per oferir una cura integral i personalitzada. A més, tots ells compten també amb una dilatada experiència en l'esport d'alt rendiment, ja que són els professionals que acompanyen l'equip absolut masculí i femení de waterpolo del CNAB, que competeixen a l'elit d'aquest esport.

L'objectiu de ZONA és clar. La prevenció de lesions, el manteniment i l'optimització de la salut i el rendiment esportiu.

I tampoc oblidem que ofereixen un centre de bellesa, que compta amb els tractaments més

avançats i variats, tant facials com corporals.

Ja siguis un atleta d'elit, un aficionat apassionat o simplement algú que vol mantenir-se en forma, a ZONA trobaràs el suport i els recursos que necessites per aconseguir els teus objectius.

Millora la teva salut integral: cos, ment i hàbits. Amb ells tindràs una experiència transformadora, transversal i amb resultats visibles des del principi.

Descobreix tot el que ZONA pot fer per tu. T'estan esperant!

Informació: zonawellness.es, i al Club Natació Atlètic Barceloneta ■



COMERÇ

Un enclavament emblemàtic per a un restaurant singular

ALTAMAR

La història

El 1928 algú va pensar que seria elegant estrènyer la ciutat i van estendre uns cables des del Mediterrani fins a Montjuïc per a l'Exposició Universal de l'any 29, així es va construir el telefèric que connectava el port amb les torres Sant Sebastià i Jaume I.

Durant la guerra va tancar i va ser atacat per l'aviació italiana, veient-se els impactes a les bigues del sostre. Posteriorment, va funcionar fins als anys 50, quedant abandonat per un accident aeri de la sisena flota americana. Va tornar a obrir l'any 63 com a bar i restaurant, per finalment acabar tancant les portes novament als anys 70.



©Altamar



©Altamar



©Altamar



©Altamar



Família Manresa

Després de 30 anys tancat, va arribar la família Manresa, que es van instal·lar just a dalt de tot, seguint la història: sobre la taula, només els núvols; a sota, Barcelona sencera.

L'aventura d'Altamar va començar l'any 2000 com un dels somnis que sembla difícil de materialitzar.

Tenia tots els condicionants que hom pugui imaginar, però els germans Carlos i Oscar Manresa no volien obrir només un restaurant, volien obrir el restaurant.

I no només volien que la gent mirés per aquells finestrals gegantins a una ciutat que estava canviant, volien regentar un lloc especial, on el plat brillés tant com la ciutat que els mirava des de l'exterior.

Restaurant Altamar

Vint-i-quatre anys després, al restaurant Altamar s'han escrit milers d'històries, moltes en els més de 400 llibres on tots els clients deixen les seves sensacions. ■

INVITACIÓ

JORNADA DE PORTES OBERTES

DISSABTE, 6 D'ABRIL DE 12 A 15H.

En aquest dia de portes obertes volem presentar **ALTAMAR** al barri i a qui ha sentit de nosaltres i no ha pogut visitar-nos.

Als assistents se'ls obsequiarà amb un **REWOT** de vinil, mascota del nostre restaurant, un cava de benvinguda i per descomptat unes vistes de 360° úniques.

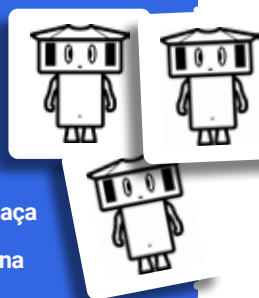
T'esperem.

Reserves: eventos@torredealtamar.com

Màxim 2 persones per reserva

Imprescindible enviar email per reservar plaça

Passeig Joan de Borbó, 88. 08039 Barcelona



COMERÇ

Els comerços de tota la vida

Establiments que porten dècades i generacions al barri



© Lluís Artús



Família fundadora de la Fruiteria Mas dels Arcs



Jose de la Pelu del Jose amb els fundadors de Perruqueria Hnos. Martín

No fa tant temps, o potser sí que ja fa massa temps, els veïns compraven tot, o gairebé tot, al barri i només havien d'“anar a Barcelona” en puntuals ocasions a fer alguna compra amb cotxe, amb el 45 o a peu Via Laietana amunt, “que a la Plaça Catalunya s’arriba en 20 minuts”. Se sortia a encarregar els Reis al Tall Anglès, Can Jorba o als basars de la Plaça Palau, a emplenar algun tràmit administratiu o a una “visita obligada” a Sancho d’Àvila. I poc més. La resta ho tenies tot a dos passos de casa.

Era el que ara diuen comerç de proximitat. Abans era un comerç tradicional familiar que passava de pares a fills a banda i banda del taulell: el del venedor i el dels clients. Això generava una dinàmica activitat econòmica local destinada a cobrir les necessitats locals. Una espècie d’autoconsum on els clients eren els propis veïns. Ens vestíem a les botigues del barri, fèiem la compra al mercat, anàvem

tots al mateix metge, cridàvem al lampista del barri,... i així tot i tots.

Aquesta activitat comercial generava, al seu torn, una intensa activitat social.

Es feia vida de carrer i es coincidia als establiments. Es xerrava sense pressa mentre tocava el teu torn. Et posaves al dia de les novetats del teu interlocutor i sobretot de les de tercers.

Avui és molt diferent. Això ha desaparegut o -com a uns altres els agrada dir- “ha evolucionat” molt. Franquícies, multinacionals, comerç online, basars i botigues de persones de fora amb horaris eters, que proliferen tant dins com fora del barri. Tot en el seu conjunt ha substituït en gran part aquest teixit comercial i alhora social tan propi d’una comunitat (barri poble) clarament delimitada, on la gent es coneixia i interrelacionava.

Millor? Pitjor? Sens dubte, diferent ■



1957



1999



2014



©Lluís Artús

Toni d' Hilados Donado



©Lluís Artús

Xavi d'Encuadernación Bermejo



©Lluís Artús

Montse de Les Ocasions

COMERÇ

Els supervivents



Origen Cansaladeria Roca

D'aquests comerciants de tota la vida pocs, però algun, subsisteixen avui. Amb prou feines hem comptat poc més d'una vintena, però la seva persistència i valentia mereixien aquest reconeixement. A més, es tracta de "botiguers" que continuen mantenint intactes al seu ADN aquests valors que difícilment pots trobar en una altra mena d'establiments més impersonals. Perquè la "proximitat" no és només una qüestió de metres, també és de calor humana.

Cánovas: tercera generació de la rellotgeria-joieria del barri des de 1942. c/Maquinista, 16.

Cansaladeria Roca: fundada per en Mateo Roca al 1948. Fins a l'any 2000 al Mercat. En Mateo i la Silvia al capdavant del negoci des de 1983 a l'actual botiga. c/ Andrea Dòria, 43.

Cafès Salvador: En Miquel i la Marga regenten un dels pocs torradors de cafè existents a la ciutat, el que va fundar el seu pare Salvador al 1956. c/Maquinista, 15.

Gèneres Pascual: al 1957 la María Salvatierra i en Pascual Royo munten la botiga de moda i merceria que avui regenta la seva neta María. c/ Doctor Giné i Partagàs, 24.

Papereria Elsa: des de 1988, inaugurada per en Tomás de Be-

nito i actualment amb el seu fill Carlos al front. c/ Sant Miquel, 14.

Tintoreria Maquinista: els seus actuals propietaris, en Ramón i l'Edu, porten 30 anys d'un total de 50 des de la seva obertura. c/Maquinista, 12.

Soni Club: pel·lícules en Super8, Beta i VHS i cassets i CDs... Des de 1978, regentada primer pel Sr. Mirpuri i després pel seu fill Sunil. c/Pepe Rubianes, 8.

Floristeria Lola: inaugurada al 1952 i des del 1992 amb la Tata al capdavant, fent que al barri sempre sigui primavera. c/Baluard, 44.

Enquadernacions Bermejo: al 1979 en Joan i la Isabel inicien el negoci que avui continua el seu fill Xavi Olivella i la seva dona. c/Pizarro, 12.

Les Ocasions: han passat ja més de 80 anys des que va obrir la botiga la Sra. Rosita, la van gestionar en Manuel i la María, després el seu fill Antonio i la Vicenta fins avui amb la Montse al capdavant. c/Sant Carles, 10.

Lampisteria Márquez: es compleixen 50 anys de la lampisteria d'Emilio Márquez. c/Maquinista, 18.

Forn Escolà: al 1929 l'obre Juan Escolà, ho continua el seu fill Juan i actualment el dirigeixen les seves filles Mercedes i Montse i el seu gendre Javier. c/Pepe Rubianes, 33.

Hilados Donado: gairebé 80 anys de fils, cordes i xarxes des que va obrir Jesús Donado. Avui en Toni Donado manté intacte un establiment únic. c/Miquel Pedrola, 9.

Fruiteria Més dels Arcs: des de 1912, aquesta és la 4a generació de fruiters de la família Santamaría. c/Balboa 13.

Gràfiques Barceloneta: en Xavier Peregrino al capdavant de la impremta del barri des de fa més de 3 dècades. c/Ginebra 26.

Quiosc Barceloneta: el quiosc

del barri des de fa 32 anys amb en Paco al capdavant. Pg. Joan de Borbó, 9.

Cristalleria Marco: fundada als anys 50 per l'Angel Marco, pare de l'actual propietari Angel Luis Marco. c/Pizarro, 10.

Estanc Vara: des de 1982 regentat pel seu actual propietari Luis Vara Álvarez. C/Maquinista, 4.

Barna Electronics: electrònica, accessoris de telefonia i articles de regal, regentada per en Ram Dodani des de 1988. c/Pepe Rubianes, 11.

Ultramarins Salatiel: la botiga d'alimentació de Chris Ezennaya compleix 40 anys al barri, amb els seus plats de menjar casolà i els seus pollastres a l'ast els caps de setmana. c/Pizarro, 7.

Estanc 57: abans eren al c/Comte de Santa Clara des dels anys 30, i en Ramón i la Nieves, ja després, i actualment al nou local, regentat pels germans David i Carlos, un d'ells gendre del Sr. Ramón. c/Pepe Rubianes, 57

Claus Anguera: des de 1990 en Ramón Anguera fundà la botiga de lampisteria i claus al carrer Dr Ginès i Partagàs 29. I des de 1998 a l'actual ubicació, ara amb la seva filla Susana, la millor coneixedora de tot tipus de claus. c/Andrea Dòria, 21

Forn Balboa: obert des dels anys 30 i regentat per Miquel i Antonia des de 1989. Tot el pa i pastisseria és de fabricació artesanal pròpia. c/Balboa, 12.

La Pelu del Jose: l'any que va néixer Jose (1967) van obrir els seus oncles Roberto i Luis i el seu pare José la Perruqueria Hermanos Martín, des de 2018 en la seva ubicació actual. c/Sant Miquel, 31

LES 8 FARMÀCIES:

Esment especial mereixen el conjunt de farmàcies del barri. Alguns establiments centenaris que porten generacions prestant servei als veïns:

Farmàcia Miró.
c/Pepe Rubianes, 15.

Farmàcia Vidal.
Pg. Joan de Borbó, 33.

Farmàcia Piqué.
c/Sant Carles, 7.

Farmàcia Huguet.
c/Baluard, 34.

Farmàcia Odriozola.
c/Maquinista, 9.

Farmàcia Ariñó.
c/Ginebra, 13.

Farmàcia Domènech.
c/Andrea Dòria, 14.

Farmàcia Torelló.
c/ Pg. Joan de Borbó, 72.



Miquel de Cafés Salvador

COMERÇ

Un Mercat que compleix 137 anys



1. Batllori: carnisers de quarta generació, des de 1875. Primer a la Plaça Sant Miquel fins que es va inaugurar el Mercat al 1887.

2. Kim: tercera generació de fruïters, iniciada per la seva àvia al 1929.

3. Janet i Jordi: els besavis de Jordi al Mercat des de la seva inauguració al 1887.

4. Gemma i Pepi: el seu avi Salvador Gibert, peixater des del primer dia del Mercat al 1887.

5. Nieves: la seva mare, la Sra. Ana, va obrir la botiga de pollastre fa ja 40 anys.

6. Quim: la parada més petita del Mercat compleix 44 anys amb peix de primera.

7. Pollastreria Pere: 64 anys des que l'inoblidable Pepet dels Ous (Josep Soler Riera) va obrir la parada que ara regenta el seu gendre Pere.

8. Casa Miliu: provinents de Poble Nou, ja la tercera generació present al Mercat.

9. Angi: al 1968 Mercedes Celma obre la botiga que des de 1978 regenta la seva filla Angi.

10. Montse i Sònia: família de tradició "musclaire", amb peixateria des de la seva àvia Mercè, la seva mare Montse i ara la Sònia.

11. Francesc: inicialment com Polleria Montse, Andreu i Pepa, i des de fa ja 43 anys regentada per la Carmen i el seu fill Francesc.

12. Alegre i Ramírez: des de 1984, Marcial i la seva esposa al capdavant i després els seus fills Alex i Carlos.

13. Antonio i Pilar: tercera generació de fruïters, iniciada per l'àvia de Carlos i Antonio.

14. Ramón: cansaladeria inaugurada pels seus pares Ramón i Carmen, regentada pel Ramón i la seva filla Jordina.

MBE. Todo en uno

Tenemos todo lo que necesitas

- Envíos Nacionales e Internacionales
- MBE Adress
- Servicio y material de Embalaje

Mail Boxes Etc. BARCELONETA

Carrer del Baluard 36, 08003 Barcelona

+34 935630815

Mail Boxes ETC, Barceloneta

mailboxesbarceloneta

mbe341@mbe.es



PORT

OEPB. Vetllant pels drets dels treballadors de l'estiba.



Naixement de l'OEPB

Fins els anys 70-80 no s'instal·la el nom de "Estibadors" abans es denominaven "Treballadors portuaris". Es llavors quan la Coordinadora de treballadors es modernitza i passa a adoptar el nom actual de l'OEPB - Organització d'Estibadors Portuaris de Barcelona.

L'organització neix al 1977, darrera els primers temps de la democràcia i les grans vagues de 1976, quan els "portuaris" es troben desemparats pels grans sindicats de l'època (UGT, CNT i es especial, CCOO) i perquè totes les decisions es prenen des de Madrid. Es llavors quan els joves treballadors amb el suport de veterans de la professió es plantegen crear la Coordinadora OEPB. Una entitat pròpia prou coneguda de l'específic món i treball de l'estiba portuària.

L'OEPB es crea amb l'esperit assembleari que ja tenia la CNT, sobre el qual van modular i definir els seus propis estatuts. Figures que cal recordar

en aquell moment decisiu són: Fèlix Cerezo, Julián García, Manolo Conde, Juan Madrid, Paco Aroca ("el Cura") o Josep Puig. Ells van ser el cor i 1a Junta de la Coordinadora i qui van recollir les propostes de tots els companys per redactar els primers estatuts.

El fet de tenir la unitat i força col·lectiva va fer que durant el període 1977 - 1986 començaven a tenir una representativitat davant empreses i Administracions com a força sindical a ser escoltada i formar part de les decisions per definir les condicions de treball de l'estiba al Port de Barcelona.

Del Port de Barcelona a tot l'Estat

Tant va ser així, que van ser referents al 1978 perquè es creés la Coordinadora Estatal de Trabajadores del Mar (en origen sols comptant amb estibadors i ampliant-se en el futur a més rols dins els ports). On la veu cantant venia de Barcelona i Canàries. I on hi es defineixen 3 àrees per tot l'Estat: la Canària,

la Catalano-Balear, la Nord, la d'Andalusia i la de Llevant.

Les seves principals reclamacions foren:

- UNITAT: tots representats al mateix nivell,
- ROTACIÓ: igualtat en el repartiment de feina de manera equitativa,
- PROFESIONALITAT: garantia de formació contínua per a tot-hom i cada tasca,
- PREVENCIÓ: millora a segu-

• 1980-81: 1 any i mig de lluita constant i aconseguint que es socialitzessin els salari (cap treballador sense cobrar i repartiment de garanties). La Coordinadora dona cobertura als treballadors que no tenen feina com a represàlia de les lluites (més de 200 acomiadats).

• 1986: Ferotge lluita de gairebé 1 any contra Contenemar.

Estibarna

Cal explicar que en aquells dies sols hi havia una única em-



retat en el treball, passant d'1 mort/any a 1 cada 5 anys i amb l'objectiu de tendir a zero.

3 moments històrics de la lluita treballadora al Port:

- 1976-77: 21 dies de vaga continuada, per reclamar les condicions i aconseguir reincorporar a 7 companys acomiadats en les reclamacions. Amb un dur enfrontament amb el sindicat CCOO. Episodi molt dur on el barri es va bolcar amb suport a les famílies dels treballadors en lluita i el recordat tancament d'ells i després de les dones i família a l'Església de Sant Miquel del Port.

presa estatal de treballadors als Ports (OTP). Va ser al 1987 que es crea ESTIBARNA, al principi amb 51% capital públic i el 49% privat. Fins al 2007 que va passar a ser 100% privat arrel de ser un clúster d'empreses ("empresa d'empreses estibadores").

Aquest fet va tenir un efecte mirall a la resta de ports d'Espanya i quan els estibadors de Barcelona comencen a ser referent fora fronteres i s'inicien contactes amb organitzacions d'estibadors de caire internacional i amb qui compten amb l'OEPB com a punt de consulta i suport en els projectes de dignificar la feina de l'estiba als seus països (tant d'Europa, com d'Amèrica).

Tant va ser així, que a l'any 2000 es crea el Sindicat Internacional amb un gran protagonisme de l'OEPB en suport i internacionalització de la lluita sindical. Sindicat que fins el 2020 tenia la seu als locals de l'OEPB a La Barceloneta ■



Orígens

L'origen de la feina dels estibadors es remunta a l'edat mitjana. Antigament a aquests homes (era una feina dura i en aquella època sols destinada a treballadors masculins) se'ls denominava "Bastaixos". Així es mostren en certes obres a la Basílica de Santa Maria de Mar i podeu veureu en llibres com "La catedral del mar".

PORT

La mecanització del Port



El gran canvi en la definició de treballs va ser quan de transportar sacs amb els ganxos, el toros i les primeres grues a l'aparició dels contenidors (containers), durant la dècada dels 70s.

Recordant l'eina més representatives (que formava part de les primeres imatges corporatives dels estibadors) els ganxos: hi havia 5 tipus diferents segons la mercaderia a traslladar dels vaixells a terra i allí als transports terrestres.

Ja l'aparició de les grues i diferents tipus de vehicles per moure les mercaderies van fer sorgir noves categories professionals dins l'estiba. Amb noves forma-

cions i condicions laborals i de seguretat.

Amb els contenidors i l'aparició de gran naus transportadores que de 300 contenidors poden portar més de 5.000 d'arreu del món o cap a qualsevol port.

L'slogan de l'OEPB és: "no anem contra la modernització, però si es crea un nou treball (tasca), ha de ser pel col·lectiu dels estibadors". Garantir que no es traslladaran treballs a altres empreses subsidiàries o externalització de tasques.

Tot plegat ha fet que els col·lectiu dels estibadors (i des de fa uns anys també estibadores), te un grup ja de treballadors/es d'unes 1.200 persones en actiu.

I d'on anys enrere era gairebé tot personal resident a La Barceloneta a actualment sols un 15-20% són encara resident al nostre barri.

Això sí, moltíssims amb origen al barri de L'Òstia o amb encara vincles familiars al territori i gran part d'ells, formant part de llargues sagues de famílies treballadores del Port de Barcelona ■



Organització d'Estibadors Portuaris de Barcelona.

Edificio Sant Pere Pescador.
C/ del Mar,97
08003, Barcelona
oepb.org
zonacatalana@secretaria.org
T: +34 932 215 823

OPINIÓ

I ♥ Barceloneta

By Casey Giesler. Yacht Captain



©EB

De la teva Florida natal a La Barceloneta i recorrent tot el món.

Els últims vint-i-cinc anys de la meua vida els he centrat al mar, treballant a bord de iots de motor, així com de diverses em-

barcacions comercials, velers tradicionals i iots de vela d'alt rendiment. Un rodamón pagat o un rodamón professional. Visitava Barcelona regularment amb el iot per treballar a MB92 o parar al Port Vell. La ciutat em va atrapar immediatament i vaig sentir com el lloc per estar-hi

El teu amb La Barceloneta, amor a primera vista?

Ha! Ha! No puc dir que tots els aspectes de La Barceloneta em permetessin sentir amor a primera vista. Al principi, pot resultar una mica aclaparador amb les multituds de turistes que envolten el barri. Quan em vaig obrir camí entre la multitud cap al cor del veïnat, em vaig enamorar de com d'única és. En certa manera, se sent

com un petit poble dins de la ciutat més gran.

El teu dia ideal al barri.

Un bany breu per començar el dia, especialment a l'hivern quan l'aigua és molt més tonificant. Un cafè al Baluard Cafè. Més tard, una estona a la platja. Una cervesa i aperitius a la Bodega Fermín i una vetllada menjant en un dels molts excel·lents restaurants.

Explica als teus amics amb una frase on vius.

Em vaig mudar recentment a l'Eixample, però estranyava viure a la Plaça del Mar cada dia!

3 coses millorables.

1. Neteja de la platja i de l'aigua. / 2. Sentit de delinqüència menor. / 3. Venedors a la platja.

3 coses immillorables.

1. La connexió immediata amb el mar. / 2. Varietat de petits restaurants, bars, cafeteries, etc. d'alta qualitat en una àrea tan petita. / 3. El veïnat de La Barceloneta.

Ningú és forà al barri, perquè tots descendim de forans. Ho notes?

Sí, ha de ser per això que és una comunitat tan tolerant. Tothom té una història i encara sent que hi pertany.

On em portaries a menjar una bona paella?

No anirem a per una paella, però amb molt de gust podem quedar per a una fideuà a Can Ros!

...Doncs anem-hi! ■

ENTRENAT
PER A LA
VIDA



Ajuntament de
Barcelona

claror marítim · CEM Marítim | Pg. Marítim, 33. BCN
www.claror.cat | 932 24 04 40

claror
més que fitness!

TRADICIÓ MARINERA BARCELONETA



JORNADES TRADICIÓ MARINERA DE LA BARCELONETA
PORT VELL - DEL 29 DE MARÇ AL 1 D'ABRIL

XERRADES - TALLERS INFANTILS - OFICIS MARINERS
ARTESANIA - MÚSICA I RUMBA CATALANA - I MOLT MÉS



RBF·24

Rumba Beach Festival

UN VIATGE MUSICAL A L'ORIGEN DE LA
RUMBA CATALANA

A la Fira d'Abril de Catalunya
del 26 d'abril al 5 de maig / a Forum de Barcelona



CRÒNIQUES DE L'ÒSTIA

Qui no ha olorat la brea no pot entendre el mar



El cel es mostrava blau, nítid, sense núvols.

Després d'uns quants dies de llevant els carrers havien quedat coberts per un fina capa d'humitat que el mestral s'encarregaria d'absorbir.

Les orenetes piulaven mentre sobrevolaven les teulades i els terrats buscant forats a les golfes de les cases on construir el seu niu.

Aquell xivarri amb el qual inundaven els carrers del barri anunciava l'arribada de la primavera.

El mestral primer, i més tard el garbí -llebeig- acompanyaven el bon temps després d'un hivern de temporals en el que gairebé no havíem vist el sol. Els balcons relluïen amb els llençols blancs que reflectien la llum i també amb tot tipus de flors que semblava que havien cobrat vida, despertant d'un llarg somni d'hivern.

Jo estava eufòric, caminava pel carrer "Almirall Cervera" saludant a tothom, vianants i botiguers.

Quan vaig passar pel davant de la farmàcia Miró vaig entrar a saludar al farmacèutic -Toni Miró-, un històric del barri de tota la vida, el seu pare va regentar aquella "botica" des d'abans de la guerra, i ell va continuar la seva tasca modernitzant-la amb el seu toc personal de simpatia i professionalitat.

Tot seguit vaig girar la cantonada del carrer Almirall Churruga i vaig entrar a una botiga de les més antigues del barri, sempre que podia hi ficava el cap i ensumava aquelles olors que em traslladaven a uns temps en què la Barceloneta era un barri mariner de debò.

"Esnifar" l'aire de l'interior d'aquell temple de les xarxes de cotó, caps i cordes d'espart impregnades de brea de totes les mides i qualitats, era un plaer per als sentits.

Qui no ha olorat la brea no pot entendre la mar i els mil oficis que d'ella depenen, una olor que identifiquem tots els habitants d'aquest barri tan nostre, meitat Port i meitat platja.

"Hilados Donado". Aquest és el nom de la botiga en qüestió.

A la vorera d'enfront, Pito Gurrea, des de la porta de la seva rellotgeria -on treballa amb el seu germà Vicens- em fa una senyal indicant-me alguna cosa que no encerto a entendre. Continuo el recorregut carrer amunt direcció Sant Carles. M'aturo davant de la papereria Miralles. Un parell de treballadors de la construcció amb un pic i una pala estan enderrocant l'apartador, segurament obriran un altre bar, en aquest barri les llibreries, papereries i les impremtes han estat sentenciades des de sempre, el temps ens ho ha demostrat fins a dia d'avui. Tot el que guarda relació amb la cultura no és negoci.

Enmig d'un núvol de pols de l'obra distingeixo sorprès un noi de la meua edat -32 anys- que em resulta familiar. "Jaume Blanch", havíem anat junts al col·legi de la Verge del Mar.

En Blanch era un fenomen de la naturalesa, jo li havia tingut -en el seu dia- una estima es-

pecial, penso que l'estimació era mútua, el tenia tot el dia a sobre, era corpulent, prou intel·ligent, però tothom abusava de la seva debilitat, tenia algunes rareses, com per exemple, quan parlava tartamudejava, i també escopia, si xerraves una estona amb ell acabaves ensalivat de cap a peus. Tenia un ull desviat de naixement, mai sabies si et mirava a tu o a la persona que tenies al costat, també tenia una cama més llarga que l'altra, això provocava que quan caminava ho fes donant uns saltets amb el consegüent moviment de maluc que provocava la ira de tots els "masclots", que ho interpretaven com una burla o una provocació. La suma de tots aquests petits defectes el va convertir en l'objectiu de tots els "abusa nanos" del Verge del Mar.

Vaig cometre el error d'aturar-me davant d'ell.

- Hola! Tu ets en Jaume Blanch, estudiaves al Verge del Mar, oi?

- Sí, em coneixes?

- Clar jo també hi anava.

- Home que bé, així potser em pots ajudar. Veuràs, estic buscant un molt bon amic meu que de "crios" anàvem junts a classe, es deia Vicens Forner Puig, m'agradaria trobar-lo, fa 25 anys que no sé res d'ell. Em va ajudar molt. La meua mare ha mort fa poc, tenia un pis aquí en aquest carrer, ara ha quedat buit i he pensat vindre a viure a la Barceloneta. Saps on el podria trobar? El Gurrea m'ha dit que sempre volta pel carrer amb la seva càmera de fotografier penjant del coll.

Em vaig quedar petrificat, 5 minuts parlant amb ell, i estava xop de saliva, tartamudejava més que abans, i cada moviment que feia posava de manifest una coixesa que havia anat a més. Sort que havia deixat la càmera a casa.



Vaig mirar en direcció a la rellotgeria i vaig veure al Pito que ens saludava des de l'altra vorera amb un somriure de satisfacció, devia pensar que ja ens havíem identificat, vaig tornar a la conversa amb aquell vell company de escola i li vaig preguntar.

– Per què el vols veure?

– M'agradaria fer li la "Carta Astral", és això al que em dedico ara.

Em vaig quedar clavat com una estàtua, totes les experiències viscudes amb aquell ximple al llarg dels cinc anys que vam anar junts al "cole" em van passar pel davant com una pel·lí-

cula de terror. No volia reiniciar cap tipus de relació amb aquell tio rar, així que agafant les regnes del meu futur li vaig deixar caure a boca de canó: -D'acord, "tio", si el veig ja li diré que l'estàs buscant.

– Ah, com et dius tu?

Vaig sortir disparat, sense contestar, ni mirar enrere. Pobre Blanch, es va quedar allà com un estaquirot veient com fugia. El pobre Blanch no entenia res, suposo que l'amic Gurrea el deuria posar al corrent, perquè mai més vaig saber res d'ell.

Així eren els carrers del meu barri, tots iguals, però a la ve-

gada molt diferents, estaven plens de sorpreses, situacions i personatges que t'atrapaven amb aquella tela d'aranya que havíem teixit els veïns, com els bons remitgers estenien els arts de pesca al carrer.

Gent que no volies veure te la trobaves a cada cantonada, i quan buscaves a algú no hi havia manera que et diguessin on el podries trobar. En Jaume Blanch és un bon exemple, així ho va entendre.

Mai vaig tornar a saber res de JB, a dia d'avui no sé si es viu o mort, em consta que viu a la Barceloneta, però no deu sortir mai al carrer, penso que les cartes astrals i la manca d'amics el mantenen reclòs en aquell pis d'Almirall Churruga, un bulevard on des de sempre els baixos han estat destinats al comerç. Hi havia, a més de la Caixa de Catalunya, varies sabateries, un parell de bars, una pastisseria -Tarrés-, una casa de lloguer de tricicles -Alfredo Arias-, i un reparador de calçat -Maño-. A l'actualitat s'han afegit nous negocis, una perruqueria, un dentista, una òptica i un parell d'immobiliàries.

Els pisos van ser habitatges pels treballadors del Born i del mercat central del peix. Uns habitatges que estranyament tenien ascensor.

La Barceloneta pot arribar a ser despietada. Antany, un barri solidari, amb una gran càrrega d'humanitat, ha perdut els valors dels que sempre vam fer ostentació i s'ha convertit en un coliseu en el qual donem regna solta als instint més baixos, la cobdícia, i sobretot, l'enveja, fa que cada pal aguanti la seva vela. Consentim que tanquin els comerços de tota la vida i ens desplacem a comprar als barris veïns -Santa Caterina, el Born o la Boqueria-, o el que es pitjor, ho fem a través Amazon per internet, provocant la mort del nostre comerç, i en conseqüència, la del nostre barri.

Avui el turisme i el comerç estranger imposen una nova forma de vida, noves costums, religió, idioma...

Les persones com en Jaume Blanch han deixat de buscar ■




Vicens Forner
Fotògraf i cronista

Jai  Ca

SOM
BARCELONETA
des de 1955

On estem?

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

 @barjaica



GASTRONOMIA

El ranxo de a bord



La Copa Amèrica de Vela i La Barceloneta tenen una cosa fonamental en comú: la mar. Totes dues neixen d'aquell mar que dóna sentit a la seva existència. Per això és fonamental que ara que s'han creuat els seus rumbos, es coneguin com mereix.

En aquest reportatge volem remarcar la vinculació pescadora del barri i, en concret, allò que aquesta ha influït en un altre dels seus valors principals i diferencials: la gastronomia.

Tot comença a coberta, a les, en aquells temps, rudimentàries cuines de carbó de les barques de pesca de fusta i les olles sempre ben subjectes perquè no es bolquessin amb l'onatge. Durant les jornades de pesca la tripulació realitzava els àpats. Es tractava de plats de senzilla elaboració però, lògicament, amb un comú component: el peix recent capturat. Als nostres ulls un privilegi, però per a ells era el més econòmic i assequible, ja que el tenien a mà. De terra només embarcaven pa i productes no peribles com arros, patates, cebes, llegums o, més endavant, pasta, i per suposat, la beguda.

Aquesta selecció del capturat tenia una premissa molt clara: el que tingui millor venda, no s'agafa. Per això, normalment, se separaven peixos o mariscs que s'havien trencat enganxant-se a la xarxa o espècies amb menor valor o sortida comercial. El patró no estava disposat a malgastar una venda.

Així, és aquesta varietat i certa improvisació del "que tenim avui" allò que caracteritza totes les receptes de bord. Des de la sarsuela catalana, al "marmitaco" del Cantàbric, o les cassoles i emblanco del Sud.

Mana el cuiner i la feina

No hi ha horari fix de menjar. El ranxo de bord sempre està subjecte a les condicions i circumstàncies del moment, és a dir, a les exigències de la feina i al fruit de la pesca. Per això, el menú normalment es decideix d'acord amb el que s'obté en els primers bols. A més, de vegades cal interrompre el menjar i posar fil a l'agulla. Mana la feina... i el cuiner.

El cuiner és un pescador més que realitza igualment la resta de funcions que li són assignades. En altres temps, molts



El ranxo mariner és el plat que tradicionalment havien cuinat els pescadors, a bord, amb el peix recent tret de la mar.

no havien fregit ni un ou abans d'embarcar-se. Però al final, un bon cuiner era molt valorat per la resta de la tripulació.

Hi ha espècies que predominen al ranxo i no per caprici, sinó perquè són les que millor s'adeqüen a la situació que el cuiner té en aquell moment. Per exemple, les que no tenen espines òssies sinó cartílag solen ser més usuals. L'explicació: si es passen de cocció per motius imputables al tràfec pesquer, el guisat perd una mica de textura, però guanya en gust. I en no tenir espines no te les trobes ni a l'olla ni al cassó ■

Receptes de a bord

Ferran Agulló, autor del "Llibre de la Cuina Catalana" (1928), l'any 1929 va publicar dues receptes, una de peix a la bruta i una altra de sopa de rap al bou a la Veu de Catalunya que havia recollit a la quan s'embarcava a les barques de bou de la Barceloneta. Són una petita representació de les moltes receptes que es feien a la barca.



Peix a la bruta.

"En una olla – si pot ésser de ferro, millor – un litre d'aigua. Quan bull, s'hi tiren un parell de tomàtecs, una bona ceba i una cabeça d'all pelada: tot, sencer. Es deixa bullir fins que tot es desfà i l'aigua quedà reduïda a menys de la meitat. Dues cullerades d'oli calent i el peix que es vol, per a sis persones, tenint cura de tirar-hi primer el peix més fort, nero, gallina, escorpra, i després el més fluix, congre, arada, llobarro, dental, etc. Es pot fer d'una sola classe de peix, però és millor de diferents classes. S'hi pot afegir algun marisc".

Sopa de rap al "bou"

"La sopa. Amb un litre i mig d'aigua, s'hi fan bullir una terça de popets (per a sis persones), poca diferència. Als vint-i-cinc minuts de bullir, s'escorren bé i es llença l'aigua, i es posa a l'olla un litre d'aigua nova. Quan bull, s'hi tornen a tira els popets i es fan coure; uns vint minuts. Mentrestrant, en una altra olla, amb un litre i mig d'aigua, s'hi cou un rap d'un parell de tercers, dividit en dos trossos, per arran del cap: Quan es cuit, es separa aquest i se li treuen ossos i espines, i es tira a l'aigua tota la polpa que es pot aprofitar. En un atuell a part, olla o cassola, amb un parell de cullerades d'oli, es fa un sofregit d'all i tomatec – primer es sofregeix l'all – ben picat, i s'ofega amb un bon got de vi – si es blanc millor -. Aquest sofregit es tira a l'olla del rap, i, en bullir, s'afegeix el pa – si és torrat millor -, i de tant en tant, una cullerada d'aigua en la quan s'ha bullit els popets. Es remena ben bé per tal que el pa s'esmicoli, i s'hi posat la sal i un polset de pebre, al gust.

Amb la col.laboració de:

Jordi Tresseras, Consultor de la UNESCO i UE.

BARCELONA, CAPITAL DEL CÒCTEL CREATIU



50 de les més rellevants cocteleries de la ciutat han lluit els seus còctels estrella promovent l'art coctelero a un preu popular. L'esdeveniment, celebrat del 14 al 17 de març, va ser organitzat per l'associació de cocteleries sense ànim de lucre, Barcelona Bar Show (BBS), i va comptar amb la col.laboració de l'Ajuntament de Barcelona i Fecalon (Federació de Locals d'Oci Nocturn de Catalunya).

Barcelona Bar Show (BBS), té com a propòsit principal donar a conèixer l'emocionant univers de la cocteleria amb la finalitat de convertir Barcelona en una ciutat referent de la cocteleria. Com s'ha vist reflectit en els rànquings internacionals, Barcelona i la seva àrea metropolitana compta amb una àmplia comunitat de "bartenders".

Segons el president de l'associació Adrià Bonell, "Barcelona té una oportunitat única per a impulsar un tipus d'oci més creatiu i responsable, molt reconegut internacionalment i que manca del reconeixement a la ciutat."

Barcelona Bar Show està formada per les cocteleries més destacades de la ciutat, com Sips, Dry Martini, Somnia, 14 de la Rosa, Bobby's free, Creps del Born, Skyfall, Paradiso i fins a una llarga llista de més de 50 cocteleries, entre les quals van participar 5 del territori de La Barceloneta, com són COYA PISCOBAR (a l'Hotel W), DIRTY FLAMINGO (Pl. Rosa dels vents), BRISA (Palau de Mar), SHOKO (Pg Marítim) i VRABA (a l'edifici IMAX/AC Experience).

El propòsit principal del BBS ha estat acostar la cultura dels còctels a tots a través de 4 dies d'activitats dividits en dos programes:

1. BBS DAYS. Durant els dies 14, 15 i 16 de març cada cocteleria va presentar un cocktail (amb o sense alcohol) i almenys una activitat especial.
2. BBS SHOWROOM. El dia 17 de març es va celebrar la Fira de cocteleria en la Cúpula Hotel Hyatt, amb la presència dels millors cocteleros de la ciutat i activitats culturals, espectacles artístics, música, xerrades especialitzades, "food comers" i espais de les marques més potents del sector.

Tota la informació ampliada al web: <https://bcnbarshow.com/>



SOSTENIBILITAT

La Barceloneta enclavament important per la Dècada dels Oceans



El proper mes d'abril Barcelona acollirà la Ocean Decade Conference, un esdeveniment mundial que fomentarà el diàleg entre la comunitat i els socis del Decenni dels Oceans amb la ciutadania per tal d'avaluar les fites assolides i establir prioritats conjuntes de cara al futur.

Serà un acte presencial de tres dies, del 10 al 12 d'abril, codirigit amb una sèrie de socis: Generalitat de Catalunya i Ajuntament de Barcelona a través de la Fundació Barcelona Capital

Nàutica, i el Comitè Espanyol de la Dècada Oceànica Nacional, que dirigeix el Ministeri de Ciència i Innovació a través del Consell Superior de Recerques Científiques (CSIC). Aquest esdeveniment principal tindrà lloc al Centre Internacional de Convencions de Barcelona.

Els dies previs, el 8 i 9 d'abril, se celebraran el que s'anomenen Esdeveniments Satèl·lit, al voltant de diverses temàtiques relacionades amb l'oceà, oferiran altres perspectives i aproxima-

cions. Algunes de les propostes d'esdeveniments satèl·lit sorgeixen de la Barceloneta, així doncs, al programa trobem sessions tan interessants com "Enbluement: connectar ciència i art per a ampliar la nostra pertinença a l'oceà", "Potenciar la ciència, la política i la societat mitjançant el codisseny per al desenvolupament sostenible dels oceans", "Bussejar des de l'alfabetització oceànica local a la global: explorar, compartir i desenvolupar pràctiques reeixides per a conèixer, sentir i unir-se a l'oceà viu" o "Ciutats amb Oceà - Les ciències oceàniques al servei del desenvolupament sostenible de ciutats i ports costaners" entre d'altres.

Alguns d'aquests esdeveniments satèl·lits s'allotjaran a l'Institut de Ciències del Mar, i espais

com la característica plaça Charles Darwin seran l'epicentre d'aquesta fusió de ciència, ciutadania i art com a mètode d'expressió i reconexió amb l'oceà. Guardeu-vos la data del dimarts 9 d'abril a la tarda perquè la Barceloneta farà història!

Per a més informació podeu adreçar-vos al web de la Conferència del Decenni de l'Oceà ■



Institut de Ciències del Mar



RESTAURANT MARISQUERIA SALAMANCA

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

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



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

COSES SORPRENENTS QUE PASSEN A LA BARCELONETA

Pirates a la vista!



Una tarda d'hivern i vent, em vaig ficar a la Bodega Sergio, on és freqüent trobar pescadors, portuaris i altra gent salada. A la barra hi havia un client d'una certa edat amb un abric de drap blau i un arete a l'orella que explicava amb veu ronca una història que ningú atenia amb molt d'interès, però que va captar la meva atenció.

Deia que quan el sol que trepitgem era una immensa platja solitària, s'havien vist a l'horitzó veles de vaixells pirates, un d'ells amb la bandera negra de la calavera i els dos sabres creuats que va dissenyar el famós pirata Calico Jack. Explicava a qui volgués sentir-ho que quan s'anava a rehabilitar i el virrei estava tramitant un indult que esborraria totes les seves causes pendents amb la justícia, es va enamorar de la tremenda Anne Bonny en una taverna del port de Nova Provisió, a les Bahames. Ella li

va demanar que la portés amb ella i es fes de nou a la mar a la recerca de fortuna. Com els pirates consideraven que les dones a bord portaven mala sort i eren molt supersticiosos, Calico Jack la va fer passar per un home i Anne Bonny va lluitar amb feresa en cada assalt als vaixells que es creuaven i es va convertir en una pirata terrible. Explicava el fabulador a la calor del bar i d'un vi negre del color de la sang, que per algun motiu que no se sap venien pirates a desembarcar al sorral on després s'aixecaria La Barceloneta. Rumiava que tal vegada venien a enterrar a la sorra els botins lluny dels seus llocs de malifetes perquè mai els trobessin.

Vaig marxar del bar pensant que era una història seductora, però impossible. Els pirates d'aquells temps, com Barbanegra, Francis Drake o la mateixa Anne Bonny actuaven a l'Oceà Pacífic, a mi-

lers de milles de les aigües del Mediterrani.

Un matí, caminant pel barri amb un bon amic pescador, de la tribu dels Huguet, entrem a encarregar unes xarxes a Hilados Donado, una botiga de cordeleteria naval oberta al 1942. Entrar en Donado és com travessar la porta del temps. La quantitat de cordes, xarxes, i cordam de totes les mesures expandint una penetrant olor de cànem, cotó i a espart et traslladava a un magatzem portuari d'una època en què els oficis de la mar eren artesanals.

En una prestatgeria veig unes polseres de cordill rematades amb nusos fetes a mà. Em crida l'atenció una de color verd i l'empleat que atén amb familiaritat em diu que és la polsera d'Anne Bonny. Com obro els ulls com un mussol, riu. Òbviament, és massa nova per a ser l'autèn-

tica polsera que portés la pirata del Carib del segle XVIII que es feia passar per un home, però em diu que és un homenatge a ella. M'ensenya altra amb el nom d'una altra pirata llegendària, Mary Read. Hi ha polseres de Barba-Roja, una altra amb el nom del pirata gal·lès Howell Davis, la de del pirata francès Jean Laffite o la d'Edward England, el pirata més compassiu de tots... i així fins a una vintena llarga.

M'estranyo que se'ls hagués ocorregut a una botiga d'efectes navals del barri tenir polseres marineres amb noms de pirates i l'empleat s'encongeix d'espallles sense donar més explicacions. Surto amb la polsera de Calico Jack al canell i al girar la cantonada del que abans era carrer de l'Almirall Cervera veig a algú que m'observa. És un tipus mal afaitat amb un arete a l'orella que porta un abric llarg blau de drap que sembla haver viscut moltes nits a alta mar. Ens mirem un moment, se somriu de manera enigmàtica i tira a caminar cap a la platja, potser a esperar als pirates que un dia tornaran a rescatar el que és seu ■

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



CULTURA

Biblioteca Barceloneta - La Fraternitat



100 anys al servei del barri. De cooperativa obrera de consum a biblioteca pública

L'any 1879 es va fundar la cooperativa obrera La Fraternitat, després de diferents ubicacions es va traslladar al carrer Comte de Santa Clara nº 8-10, actual carrer Felícia Fuster. Els socis, inicialment instal·lats com a llogaters, van acabar comprant la propietat i el 1917 es va iniciar una gran transformació que es convertiria en un edifici majestuós de tres plantes a càrrec de l'arquitecte Francesc Guàrdia i Vidal. Guàrdia i Vidal fou un arquitecte modernista barceloní, gendre i col·laborador habitual de Lluís Domènech i Montaner i un dels responsables de la construcció del Palau de la Música Catalana, entre altres edificis remarcables.

Va convertir l'edifici a l'estil de les cooperatives de l'època: a la planta baixa hi havia l'economat amb botigues i magatzem, a la primera planta el cafè i la biblioteca, a la segona planta la sala d'actes i a la tercera planta les oficines per a l'administració. La cooperativa tenia la finalitat de posar a l'abast dels socis productes de consum a millor preu, a més d'organitzar activitats culturals, servei de biblioteca, coral i conferències.

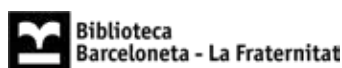
En l'àmbit escultòric destaca el balcó de la segona planta, amb dues escultures femenines, així com dues mans entrelaçades, segell de la Fraternitat, el qual ha donat nom a l'edifici. Les mans estan inscrites en un triangle, emblema de l'Aliança Cooperativa Internacional.

Pel barri com a biblioteca pública

La Cooperativa va funcionar fins al 1974, després de diferents usos els veïns de la Barceloneta van reivindicar l'immoble pel barri. I va ser el 2001 quan es va recuperar com a biblioteca pública pel barri.

Actualment, la biblioteca forma part de les 40 biblioteques de la xarxa de Biblioteques de Barcelona i posa a l'abast dels seus usuaris, com l'antiga cooperativa, una ampla col·lecció en préstec pel gaudi de la lectura i el coneixement. Compta, a més, amb una col·lecció local del barri de La Barceloneta, un fons en dansa contemporània, un fons de preservació marina (acabat d'estrenar) i un fons especialitzat en restauració i hostaleria, una proposta singular que, molt possiblement, sorprendrà els professionals del sector i també els paladars més exigents, gastrònoms, gurmets, bon vivants i tastaolletes.

I pels més curiosos, si us interessa l'antic fons bibliogràfic de la biblioteca que la Cooperativa Obrera tenia a l'última planta, ara es troba ubicat a la Biblioteca Pública Arús ■



Biblioteca La Fraternitat
c/ Felícia Fuster i Viladecans, 8
08003 Barcelona
T: 932 25 35 74

Activitats amb un protagonista comú: la Barceloneta

Exposició «Somos rostro y voz» Del 8 al 30 de març

Mostra del vídeo assaig de Yago Leonard, que ens porta a un viatge al passat d'una Barcelona oblidada a través de les fotografies del seu avi Jaques Leonard, que va immortalitzar la vida de la població gitana al barri del Somorrostro. La música del muntatge afegeix els matisos a una història que continua incompleta.

Exposició «Autofocus. Mirades de dones des de la diversitat» Del 15 de febrer al 5 d'abril

L'exposició de petit format «Autofocus. Mirades de dones des de la diversitat» forma part d'un procés de creació col·lectiva realitzat per un grup de veïnes migrades d'origens diversos que comparteixen una relació estreta amb la Barceloneta. Aquesta proposta fotogràfica es desenvolupa en el marc del Pla Comunitari de la Barceloneta i com a part del projecte Barceloneta Diversa.



Exposició «La nit terrible. El efectes del temporal de la Candelera de 1911 a la Barceloneta» Del 4 al 27 d'abril

El dimarts 31 de gener de 1911 els pescadors de la Barceloneta i d'altres indrets de Catalunya havien sortit a feinejar com cada dia, i res feia preveure que aquella matinada el temps

canviaria de forma radical i esdevindria un temporal ferotge. Van morir 35 mariners de la Barceloneta, incloent els familiars de l'Hilari Salvadó, que temps després es convertiria en el darrer alcalde republicà de Barcelona.

Exposició «Barceloneta 3D, una immersió en el passat» Del 4 de maig al 15 de juny

Projecte dels alumnes del cicle d'animació 3D de La Salle Barceloneta per recrear el patrimoni arquitectònic del barri mitjançant una aplicació de realitat virtual i una maqueta impresa en resina. A través d'aquesta iniciativa, les persones que visitin l'exposició podran conèixer virtualment els edificis històrics més destacats de la Barceloneta.

Ruta guiada «La Barceloneta, un barri d'acollida: del segle XVIII fins avui» Dijous 9 de maig a les 17:00h

A partir d'una sèrie de punts significatius, veïns, veïnes i entitats del territori explicaran vivències i aspectes claus del nostre passat i present juntament amb l'historiador de la Casa de la Barceloneta 1761. Activitat en el marc del projecte comunitari Barceloneta Diversa per promoure la convivència, combatre el racisme i crear vincles entre els diferents col·lectius que formen el barri.

Inscripcions: Whatsapp al 669 624 006. Correu electrònic al pdcbarneloneta@gmail.com ■

Casa de la Barceloneta 1761
c/ Sant Carles, 6
info@casabarneloneta1761.cat
T: 93 688 49 56

CB1761
CASA DE LA BARCELONETA

Horaris: De dimarts a divendres de 10 a 13:30h i de 16 a 20h / Dissabtes de 10 a 14h.

L'equipament municipal que manté viva la història del barri de la Barceloneta



La Casa de la Barceloneta 1761 (CB1761) és un centre cultural dedicat a recuperar la memòria històrica i col·lectiva del barri, a més de donar a conèixer el patrimoni de la Barceloneta, des de la seva cultura popular fins a l'arquitectura i l'art. La CB1761 organitza nombroses activitats com exposicions, conferències, rutes guiades, tallers pedagògics i presentacions de llibres, sempre amb l'objectiu de difondre la història, crear xarxa veïnal i esdevenir un espai de trobada de les entitats.

La CB1761 participa en la vida cultural del barri oferint exposicions històriques com «La nit terrible. Els efectes del temporal de la Candelera de 1911 a la Barceloneta», amb el Taller d'Història de la Barceloneta o «Barceloneta 3D, una immersió en el passat», un projecte dels alumnes del cicle d'animació 3D de l'escola La Salle. També es programen rutes guiades com «La Barceloneta, un barri d'acollida. Del s. XVIII fins avui», conjuntament amb el Pla Comunitari Barceloneta i Grup Motor Barceloneta Diversa o «La Barceloneta.

Història, arquitectura i art públic», de la cooperativa d'arquitectes El Globus Vermell.

Cada any, entre maig i juny, des de la CB1761 s'obre una Convocatòria pública per a la presentació de projectes que contribueixin al coneixement de la memòria històrica de la Barceloneta. S'accepten projectes en variats formats com exposicions, documentals o publicacions. L'any 2024 hi ha un pressupost de 10.000 euros (base imposable) que es dividirà entre els projectes finalment seleccionats, atorgant un màxim de 3.000 euros (base imposable) per a cadascun.

A més, la CB1761 gestiona el Fons Fotogràfic Popular Barceloneta (FFPB), un projecte veïnal col·laboratiu que té com a objectiu reconstruir i donar a conèixer la memòria col·lectiva del barri gràcies a les imatges: si teniu guardades a casa fotografies antigues de la Barceloneta ens les podeu portar a la CB1761 on les digitalitzarem, documentarem i us tornarem els originals.



C. Sant Carles, 6
08003, Barcelona



Horaris:

De dimarts a divendres de 10.00
a 13:30 h i de 16.00 a 20.00 h.
Dissabtes de 10.00 a 14.00 h.



93 688 49 56



info@casabarceloneta1761.cat



casadelabarceloneta1761.barcelona.cat



Ajuntament de
Barcelona

Districte de
Ciutat Vella

INNOVACIÓ

Tech Barcelona, molt present al 4YFN



Aquí el resum de les activitats de cada jornada:



DIA 1



DIA 2



DIA 3



DIA 4

Des de Tech Barcelona vam tenir presència al 4YFN amb contingut propi aportat pels nostres socis i partners i un estand amb 14 startups, que va ser un punt de trobada per a tots els agents de l'ecosistema tecnològic (representants públics,

emprenedors, inversors, grans corporacions...). En total, vam acompanyar més de 80 socis repartits pel MWC, i al voltant d'un millar de persones van entrar a l'esdeveniment convidades per nosaltres.

El 4YFN ("en 4 anys") s'ha convertit en un esdeveniment imprescindible en l'ecosistema emprenedor al món. Se celebra a Barcelona des de 2014 coincidint amb el MWC (Mobile World Congress). En aquesta sisena edició ha aconseguit les xifres de 21.000 visitants de 136 països diferents i 600 startups exposidores (220 estatals i 120 catalanes), consolidant-se com la plataforma de connexió entre emprenedors, empreses emergents i inversors ■



EVOLUTION YACHT AGENTS:

UN MOTOR PER A LA BARCELONETA

Evolution Yacht Agents no és només una empresa líder que assisteix a super iots ubicada a La Barceloneta. Som part d'aquest barri des dels nostres orígens, i és per això que La Barceloneta forma part de la nostra identitat, i a la que l'activitat nàutica aporta un gran valor.

Contribuim amb molt orgull al desenvolupament de la vida quotidiana col·laborant amb entitats i events beneficiosos amb la comunitat. Creiem en la força del treball conjunt per a construir un barri viu i ple d'oportunitats per a les persones que hi habiten.

La nostra oficina del Passeig Joan de Borbó està sempre oberta. Ens agrada compartir el nostre coneixement i la nostra passió per la nàutica, estrènyer llaços amb el veïnat i fins i tot guiar a aquelles persones que volen iniciar-se al món dels super iots i no saben per on començar.

T. (+34) 93 225 45 45
barcelona@evolutionagents.com

#evolutionbychoice
evolutionagents.com



EVOLUTION YACHT AGENTS

SOSTENIBILITAT

Projecte Gorgònies



El 2020 es va descobrir un bosc de gorgònies a 19 metres de profunditat al costat de l'entrada del Port de Barcelona. Avui Barcelona s'ha convertit en la primera ciutat marítima del Mediterrani a dur a terme un estudi i restauració activa del seu fons marí amb gorgònies, espècies animals amenaçades i vulnerables conegudes per la seva importància com a proveïdores d'hàbitat per a altres espècies.

Projecte Gorgònia Barcelona

La capital catalana és pionera en aquesta comesa gràcies al projecte "Gorgònia Barcelona", una

iniciativa que va emergir amb el programa de la Unió Europea ResBios i que desenvolupa i impulsa Belong to Sea, companyia que s'encarrega d'acostar el projecte a les empreses i l'administració per a fomentar la seva implicació activa en la preservació de la biodiversitat marina, juntament amb els científics del Institut de Ciències de la Mar-Consell Superior de Recerques Científiques (ICM-CSIC) i de la Federació Catalana d'Activitats Subaquàtiques (FECIDAS), i el suport d'empreses locals, entre elles MB92 Barcelona.

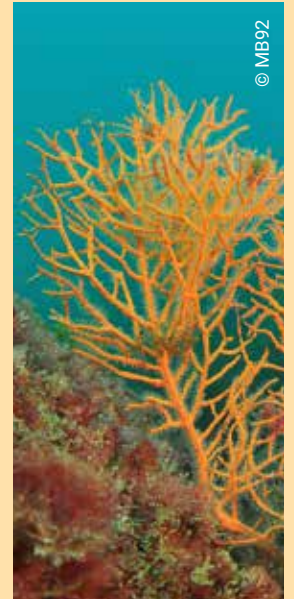
Al projecte s'empren tècniques de restauració basades en el trasplantament. El projecte "Gorgònia Barcelona" consta de tres fases:

- Primera fase: immersions mensuals planificades a 19 metres de profunditat, en les quals participen Belong to Sea, l'ICM-CSIC i submarinistes de la FECIDAS.
- Segona fase: enfocada en el manteniment i la recuperació de les gorgònies en aquaris experimentals de l'ICM.
- Tercera fase: dedicada al transport i devolució de les colònies de gorgònies a la mar, seguit del seguiment de les colònies recuperades i trasplantades per a avaluar la seva supervivència i creixement ■



MB92 Barcelona

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



Què són les gorgònies?

"Encara que s'assemblen a les plantes, com el coral, les gorgònies són animals i el seu treball és crear estructura. Són essencials per a millorar la conservació dels fons marins i exerceixen un paper similar al dels arbres, actuant com a hàbitat natural o refugi per a altres espècies del seu entorn", indica Josep Maria Gili, professor del CSIC que treballa a l'ICM.



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.



GRAN SURTIDO DE TAPAS Y FRITURAS DE PESCADO

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

CULTURA

“Volem sempre que la gent s’ho passi bé aprenent”



© Museu d'Història de Catalunya

Jordi Principal ocupa la direcció del Museu d'Història de Catalunya (MHC) des de fa pocs mesos i per això Essència Barceloneta ha volgut conèixer de més a prop com afronta el repte de dirigir el museu. Jordi Principal és doctor en Prehistòria i Arqueologia per la Universitat de Barcelona i ha estat investigador postdoctoral a les universitats d'Oxford i Pisa, a més a més, ha cursat estudis de Museologia i Gestió de Museus a la Universitat de Girona. Aquest arqueòleg, que precisament té els seus orígens al barri de la Barceloneta, d'on és la família del seu pare, ha estat docent a les universitats de Barcelona, Autònoma i del País Basc. Tanmateix, destaca la seva participació en diferents projectes de recerca internacionals a França, Itàlia i Montenegro. Des de l'any 2013 fins al seu nomenament com a director del MHC fou el responsable de les col·leccions gregues i romanes del Museu d'Arqueologia de Catalunya (MAC).

Al barri tenim un dels principals museus de Catalunya.

El Museu es va crear al 1996 amb una missió fonamental: explicar la història de Catalunya, del nostre país. I sí, està a La Bar-

celoneta. Quina millor ubicació que en un barri amb una història tan singular.

Què veurà al Museu?

Tota la nostra història, des de la prehistòria fins als nostres dies a l'exposició permanent del Museu.

Fins als nostres dies?

És una exposició que, malgrat les reformes puntuals que s'hi han anat fent, encara manté en gran mesura la narrativa del 1996. Això comporta arrossegar encara alguns plantejaments que eren d'actualitat, importants en aquell moment però que ara es perceben de manera diferent. Parlo de plantejaments de tota mena i, per descomptat, socials i polítics.

Àrdua tasca.

El nostre desig és corregir-ho. Ja s'han plantejat diverses reformes. Fa dos anys a l'espai destinat als s. XVIII i XIX, aplicant criteris i narrativa molt més actualitzats. Ara ens plantejem la remodelació de l'espai del s. XX.

Amb el s. XX l'exigència serà major. Gran part ho hem viscut en primera persona.

Han emergit moltes realitats culturals i socials diferents a

Catalunya. Moltes ja existien i ara s'han visibilitzat i reivindicat amb força. La nostra societat ha començat a preocupar-se per temes que no es tenien en compte tan obertament: la perspectiva de gènere, la sostenibilitat, el canvi climàtic... Tot això, ho hem d'explicar al Museu.

Les qüestions d'avui tenen recorregut històric?

Hem de tenir en compte que aquests problemes no sols són actuals, sinó que són històrics. Molts dels problemes actuals els podem tornar a trobar si mirem al passat. Per exemple, els problemes ambientals. Entorn del 1500 aC, la sobreexplotació que la Cultura d'El Argar va imposar en el seu dèbil ecosistema va produir un procés de desertització d'algunes àrees del sud-est de la Península Ibèrica (a espais d'Albacete, Múrcia i Almeria), que ara, gairebé 3.500 anys després, encara és perceptible. I va ser per l'acció de l'ésser humà! I aquest exhauriment dels recursos va provocar la desaparició d'aquesta civilització. Coneixent la història i aquests problemes que no són nous, estudiant-ne les causes i conseqüències, potser hauríem de trobar-hi solucions, o almenys poder prevenir-les.

Hi ha una escola de pensament històric francesa del s. XX (l'Escola dels Annals) que plantejava estudiar la història, el passat des

del present i el present des del passat. Perquè la perspectiva de la història està vinculada als esdeveniments que vivim actualment.

Però és que la història pot ser tan interpretable!

No és una ciència exacta, com poden ser les matemàtiques. Un esdeveniment pot ser, o és, polièdric. En funció de la persona que intenta entendre-ho o explicar-ho, aquest esdeveniment és percebut de manera diferent. La història és una ciència tremendament interpretativa.

El Museu d'una Catalunya social i culturalment rica.

Som el Museu d'Història de Catalunya i Catalunya la conformem tots. Hi ha molta varietat de gent, de creences i de pensament. Tota aquesta gent quan vingui hauria de poder veure's representada. Si se senten identificats, vindran més i aprendran i gaudiran d'una història que és la seva.

El turista acut al Museu?

Existeix un turisme cultural. Estem detectant que hi ha un interès creixent per part del públic internacional per saber què és Catalunya. Això té el seu origen en tots els esdeveniments polítics dels darrers anys. Aquest soroll ha generat enrenou arreu, i molts dels turistes venen a buscar respostes sobre tot això. El Museu pot convertir-se en refe-



© Museu d'Història de Catalunya

rent per donar resposta a aquestes inquietuds.

Gaudir és divertir-se, és participar?

Intentem sempre que la gent s'ho passi bé aprenent. El Museu té un punt divulgatiu molt important a l'hora d'explicar la història, també a partir de l'experimentació. Pots enfilat-te a un cavall medieval o manipular l'armadura d'un guerrer per comprovar-ne el pes. Pots tocar la història!

Afirmaves que us considereu un museu social. Què vol dir això?

Sí, penso que hem d'aconseguir que la gent vingui al nostre Museu a expressar totes aquestes inquietuds, des d'un punt de vista cultural, social, i fins i tot reivindicatiu. Que trobin al Museu un espai per a això.

No limitar-se a ser un passiu visitant.

Pots ser sols espectador. Però també pots participar i dir com t'agradaria que fos aquest Museu. Tenim les nostres idees, però volem també les teves. Perquè altres opinions i punts de vista ens enriqueix.

Què fareu per a aconseguir aquest feedback o retorn?

Algunes activitats les hauríem d'obrir perquè la gent expliqui, opini i participi. Per exemple, a través d'entitats demanarem propostes que, si són factibles, es poden tirar endavant.

Aquí els més petits tenen molt a dir.

És molt important per a nosaltres vincular-nos amb les escoles. Especialment les més properes. Per descomptat les de la Barceloneta. Moltes ja venen a tallers, però perseguim una relació més intensa. Després de la visita treballen projectes a la seva aula i volem que aquest treball no s'acabi a la classe, que torni al Museu, per exemple, com una petita exposició, una representació teatral o un debat...

Aquest tancament del cercle provocarà una relació més prolongada.

Exacte. Venen les escoles i tornen al Museu a aportar allò que

han treballat. I apropar les famílies i amics també d'aquesta manera. Busquem la implicació i oferim un Museu dinàmic.

Però normalment al museu només vaig una vegada.

El Museu pot ser diferent cada vegada. El visitant tindrà sempre un espai, l'exposició permanent, on podrà venir a conèixer la història, però que conviurà amb altres ofertes variables més concretes com ara les activitats familiars, tallers, commemoracions, etc... O les exposicions temporals, que combinaran exposicions d'envergadura i llarga durada, que permetin treballar el tema triat de manera aprofundida, amb d'altres més reduïdes de temàtica més específica.

Exposicions que poden haver estat proposades pels visitants.

La voluntat és obrir-nos, perquè la gent ens vegi com un espai participatiu, on puguin ser protagonistes actius.

Tenim moltes opcions: una terrassa amb moltes possibilitats, fer tallers, ocupar espais, participar en fires, etc. Vine, proposa i endavant!

Cal seduir.

Cal divertir, se li pot dir seduir, però amb rigor. L'espectacle a l'estil de Hollywood, de vegades, no manté aquest rigor. Però, jo estic a favor d'utilitzar recursos de diferent tipus que facin l'experiència de difondre i explicar la història més divertida, utilitzar nous codis de comunicació, mitjans com les xarxes socials; fins i tot, tirar d'ironia.

S'adapta l'embolcall mantenint la qualitat del producte. És màrqueting!

És trencar el formalisme, però sempre amb rigor. Un exemple és el programa "Fuet" de 3CAT. Una manera de conèixer la història de Catalunya explicada per als infants i joves amb humor.

I a La Barceloneta què se t'ocorre?

El primer, cal organitzar alguna cosa al voltant d'una figura tan apassionant com en Salvat-Passeit. És del barri i era genial!

Doncs, queda dit ■

PROGRAMACIÓ:

EXPOSICIÓ PERMANENT

La memòria d'un país

Mostra la història mil·lenària de les persones que han viscut en les terres que avui coneixem amb el nom de Catalunya, tant en la seva dimensió política com econòmica, social i cultural.

Un relat històric sintètic i global construït a partir de les diverses ciències socials i humanes, ordenat cronològicament des de la prehistòria fins als nostres dies i que fa especial atenció a la vida quotidiana. A més, nombroses escenografies i interactius permeten aproximar-s'hi de manera lúdica i participativa!

Visites guiades a l'exposició permanent i a les exposicions temporals

-Visita guiada per un professional a l'exposició permanent. Disponible diumenges i festius.

-Visites especials per a la gent gran, algunes de les quals es concreten en una època històrica o en un col·lectiu determinat.

-Visites guiades a càrrec de l'equip educatiu del museu a les exposicions temporals.

Consulta al web la programació: mhcat.cat/visitesguiades

ACTIVITATS INFANTILS I FAMILIARS

Els Pessics d'Història, viu la història en família!

Dissabte a les 11h. Viatge a una època diferent de la història de Catalunya amb els 'Pessics d'història'. Experimenteu, investigueu o participeu en les activitats familiars. Descobrireu fets i objectes ben curiosos, des de la prehistòria fins avui. No us ho perdeu!

I a més a més, jocs d'enginy, circuits d'orientació, tallers... i molt més! Consulta al web tota la programació: www.mhcat.cat

ACTIVITATS CULTURALS

El Club de Lectura

La 12a edició del club de lectura! Cada semestre et proposem una selecció de novel·les històriques ambientades a Catalunya i et convidem a que vinguis a compartir les teves impressions amb l'autor/a i altres lectors/es. Les properes sessions el 9 d'abril i el 7 de maig a les 18.30h. Activitat gratuïta. Inscripcions a: mhvisites.cultura@gencat.cat o al 932254244.

I a més a més, cicles de xerrades, taules rodones, jocs per adults... i molt més! Consulta al web tota la programació: www.mhcat.cat

EL PÒDCAST DEL MUSEU

El pòdcast divulgatiu del Museu d'Història de Catalunya!

SOM Pòdcast és una proposta d'àudio digital i periòdica que s'ha impulsat per donar a conèixer diferents períodes de la història catalana d'una forma divulgativa i didàctica. El programa se submergeix en alguns dels episodis clau de la història del país a través d'experiències de vida, de conflictes, de guerra, de repressió i exili, però també de progrés, d'idees, de valors i d'esforços col·lectius. Vol acostar la història a la ciutadania d'una manera entretinguda, alhora que posa en valor la riquesa del patrimoni històric del nostre país i dona a conèixer les activitats i els continguts del Museu a més de la col·lecció i la tasca de la institució en la difusió i conservació del patrimoni català.

Cada mes podreu escoltar-ne un nou episodi des de les plataformes Ivoox, Spotify i Apple.

Consulta els capítols del pòdcast: mhcat.cat/podcast

SOM és un pòdcast que es fa escoltar!

INFORMACIÓ I PROGRAMACIÓ: www.mhcat.cat on també podeu subscriure'us al butlletí del museu per tenir tota l'informació de primera mà!

 **Museu d'Història de Catalunya**

Segueix-nos a les xarxes socials



@mhistoriacat

SALUT

Estrenem el futur Hospital del Mar!



El nou Hospital del Mar comença a ser una realitat. El passat mes de febrer va començar a posar-se en marxa el nou edifici del centre, que suma més de 20.000 m2 de superfície i afegeix 75 llits a la capacitat inicial de l'hospital. Es tracta de la segona fase del pla d'ampliació, que ha de

tenir continuïtat en un nou edifici, amb la mirada posada a l'any 2030.

Els treballs de construcció van començar el juliol del 2022 i, tot i trobar dificultats al subsòl, ha començat a rebre els primers pacients. Es tracta de l'edifici construït de forma modular més

gran d'Europa. Per fer-ho possible, més de 300 treballadors han fet torns de 24 hores al dia, set dies a la setmana. Ara es posen en marxa l'ampliació del Servei d'Urgències, que dobla la seva superfície fins a arribar als 4.000 m2, i noves unitats d'hospitalització maternoinfantil, d'especialitats mèdiques i quirúrgiques. Serveis com el de Farmàcia i d'Anatomia Patològica, els nous quiròfans i el nou espai d'exploracions complementàries i oftalmologia, entraran en servei en els pròxims mesos. Tot plegat, permetrà acostar l'atenció mèdica a la població de referència de l'Hospital del Mar.

Es tracta d'un edifici que té com a objectiu la sostenibilitat i la reducció de residus. Comptarà amb 1.600 m2 de plaques fotovoltaïques i cobertes vegetals que permetran reduir la petjada

de carboni, generant frescor i ombra i creant jardins terapèutics per als pacients.

Les obres han tingut un pressupost de 73 milions d'euros, en part finançats pel programa REACT-EU de fons europeus FEDER, com a resposta a la pandèmia de la COVID-19. La Generalitat, a través del Servei Català de la Salut, portarà a terme una despesa amb càrrec a pressupostos futurs per valor de més de 85 milions d'euros per a finançar aquesta obra i l'equipament, i l'Ajuntament de Barcelona hi ha invertit 13 milions d'euros. Ara es treballa en la definició de la tercera fase d'ampliació, que permetrà superar els 100.000 m2 de superfície i arribar als 544 llits d'hospitalització ■

 **Hospital del Mar**
Barcelona



www.acib.cat/associat

Junts som més forts

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

Associa't

#Fembarri

 **Generalitat
de Catalunya**

 **Ajuntament de
Barcelona**

13 TIPUS DE PAELLA DIFERENTS

PAELLA
DE VERDURES

ARRÒS A BANDA
AMB NYORES
I GALERES

PAELLA
VALENCIANA

PAELLA
DE TROMPETES
DE LA MORT
AMB COSTELLES
I BOTIFARRA

PAELLA
DE BACALLÀ

PAELLA
DE SÈPIA

PAELLA
DE COLIFLOR
I ESPINACS
AMB BACALLÀ

ARRÒS NEGRE
DE CALAMAR,
ALLS TENDRES
I PORRO

PAELLA
DE MARISC

CALDÓS O SEC
DE LLAMÀNTOL

FIDEUÀ
DE TROMPETES
DE LA MORT
AMB COSTELLES
I BOTIFARRA

FIDEUÀ NEGRA
DE CALAMAR

FIDEUÀ
DE PEIX I MARISC

TRIÏS EL QUE TRIÏS, ENCERTARÀS.

Especialitzat en menjar espanyol. Entre moltes altres peculiaritats, Marisma Nass és el restaurant de la Barceloneta que més varietat d'arrossos i fideuàs t'ofereix.



MARISMA

TAPAS
FROM THE
MARKET

Pl. Poeta Boscà, 1
(Mercat Barceloneta)
08003 Barcelona
Tel: 93 142 20 11

www.marismanass.com
Horari: De Dilluns
a Diumenge de 08 a 23h.



El Vaso de Oro

— Desde 1962 —

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