

Essència Barceloneta

#11/2024

en positiu



Estibadores

Un treball sols d'homes?

Raül Gallego

Premi Emmy
Internacional

Nadal al Port

Amb novetats
per a tots

Cap d'Any al Mercat!

31 de desembre

De 11:00 a 14:00 hores

Raïm i Cava

PER A TOTS ELS NOSTRES CLIENTS

ANIMACIÓ MUSICAL
DURANT EL MATÍ I
CAMPANADES A
LES 12:00H

Acomiada l'any amb nosaltres!

Organitza:

Amb el suport de:



Ajuntament de
Barcelona



Mercats
de Barcelona



Generalitat
de Catalunya



©Pexels

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, Nil de Paz, Taller d'Història de la Barceloneta, Casa de la Barceloneta CB 1761 i Pexels.

Foto portada:
Lluís Artús

Impressió:   
Gráficas 94

DL B 15281-2022

Imprès en paper ecològic

www.essenciabarceloneta.cat

Info/contacte:

Publicitat:
comercial@
essenciabarceloneta.cat

Contingut:
info@
essenciabarceloneta.
cat

Publicació de
distribució gratuïta.

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

Amb el suport de:



EDITORIAL

La Barceloneta és dona

El protagonisme de la dona a la Barceloneta ve de sempre. De quan encara es desconeixien termes com “feminisme”, “apoderament” o “igualtat de gènere”. En aquest barri la dona sempre ha estat emprenedora o cap de família, creant i tirant endavant el seu negoci i la seva casa.

La llar, mentre els seus marits estaven al mar, a la fàbrica o al port; i el seu negoci perquè moltes d'elles eren les que estaven al capdavant del restaurant o merendero, de la botiga, de la parada del mercat o del negoci familiar.

La Barceloneta ha estat, en molts sentits, un matriarcat. Sense postures, sense reivindicacions i sovint sense ser conscients d'això.

Palmira, Pilar, Mari, Lola, Maria Lluïsa, Nitús, Carmen, Leo, Emilia, Antonia, i tantes tantíssimes altres que és impossible enumerar-les totes.

En aquest número hem volgut homenatjar aquestes dones i hem pensat que aquesta nova generació d'estibadores (un treball tradicionalment masculí) era una digna manera de fer-ho.

Per elles. Gràcies a elles ■



Puedes ver la versión en
CASTELLANO de la revista



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

Segueix-nos a:



HISTÒRIA

Dr. Frederic Durán i Jordà



Veí oblidat del barri, possiblement és una de les figures més importants que ha sortit de la Barceloneta, on tenim la tendència contínua de no valorar el potencial local.

Frederic Duran i Jordà va néixer a la Barceloneta l'any 1905. El cinquè fill d'una família provinent d'una saga de comerciants de Martorell, va estudiar medicina a la Universitat de Barcelona, arribant a llicenciar-se amb vint-

i-tres anys, va entrar a formar part de la càtedra de Patologia Quirúrgica, dirigida pel Dr. Antoni Trias Pujol a l'Hospital Clínic, qui li va encarregar que s'ocupés de la secció d'Anàlisi clínica al Dispensari d'Aparell Digestiu, que va dirigir fins l'any 1934.

Militant del PSUC, des de la seva joventut, a principis de la guerra es va incorporar a l'Hospital 18, situat a la muntanya de Montjuïc, per col·laborar en l'atenció

dels ferits tant civils com militars i fent-se càrrec del departament d'Analítica i on va veure la necessitat de crear tot un servei innovador per proporcionar prou sang per a les transfusions dels ferits del front.

En aquella època es realitzaven transfusions directes de braç a braç i estava poc estudiat el tema de com conservar la sang per poder traslladar-la allà on fes falta sense fer-se malbé i

que no hi hagués la necessitat que el donant estigués al mateix lloc del receptor. Tot un repte, on calia la creació d'una logística nova per transportar la sang, la posada en pràctica de tota la tecnologia que hi havia referent a la conservació de la sang i l'habilitat d'organitzar un grup humà amb la capacitat de posar tot això en funcionament. Gràcies a la seva visió analítica i pràctica, el Dr. Duran va dissenyar tot un innovador mètode de recollida, conservació i transport de la sang amb la creació del Banc de Sang a Barcelona, que va ser el primer Servei de Transfusions de la història. És el que portarà per nom en medicina com a Mètode Duran.

Es reclutaven els donants a través d'avisos per la ràdio, seguien sempre el Mètode de forma exhaustiva i rigorosa. El primer que es feia era registrar el nom del donant, la seva adreça i el seu historial mèdic. Després es classificava la sang pel grup sanguini, es feia la prova de la sífilis i es feia un filtratge i un cultiu mi-



El Dr. Frederic Duran i Jordà va ser pioner a nivell mundial en la creació, per primer cop a la història, d'un servei de transfusió, en el sentit modern del terme.

crobiològic per descartar les que estaven contaminades.

En un principi la sang del grup O, anava directament al front i la sang del grup A era pels hospitals de la ciutat on sí es mirava el grup sanguini del receptor. Com no es coneixia l'Rh, el doctor Duran va tenir la genial idea de barrejar sang de sis donants diferents per reduir al màxim els possibles riscos.



Un cop extreta la sang del donant, es barrejava amb una solució de citrat i s'emmagatzemava en unes ampolles estèrils, de vidre, tancades al buit que es conservaven a 2 °C durant quinze dies. El trasllat de la sang va ser per mitjà de camió proveïts de grups electrògens que ana-

ven directament als hospitals de guerra aconseguint una transfusió autoinjectable.

El setembre de 1936 serà possible la sortida, des de Barcelona, de la primera remesa de set litres de sang als hospitals del Front d'Aragó, utilitzant un camió amb dos grups d'electrògens que es dedicava al transport de peix del nord. Aquest electrògens mantien la sang a baixa temperatura permetent fer-la arribar a una distància d'uns 300 km. Va ser la primera unitat mòbil pel transport de sang del món.

Es calcula que van haver-hi més de 28.900 donants, es van fer més de 20.000 donacions i es van processar i preparar més de 9.000 litres de sang al llarg de la Guerra.

Finalitzada la guerra es va exiliar al Regne Unit convidat per la Creu Roja britànica, instal·lant-se a Manchester, on va haver de convalidar el títol de patòleg per poder exercir i on va arribar a ser director de patologia del Hall Children's Hospital i del Monsall Hospital. Va morir de leucèmia el 30 de març de 1957 al Royal Infirmary de Manchester, tenia 51 anys ■



En Barceloneta desde 1997
www.pasatapas.com

10% DESCUENTO AL HACER LA RESERVA

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

Nadal al Port

Més gran, més salat, més divertit, més compromès, més sostenible



Un any més, del 29 de novembre al 6 de gener, el Port Vell acull una nova edició del Nadal al Port. Aquesta sisena edició és la més gran fins al moment amb més de 20.000 m² dedicats a l'oci, la cultura i la sostenibilitat social i ambiental.

Amb un programa pensat per a totes les edats, aquesta cita consolida el Port de Barcelona com un punt de trobada a les dates nadalenes on el mar, la ciutat i els valors del territori es fusionen.

Aquesta edició arriba carregada de novetats: una renovada il·luminació al moll de la Fusta, noves atraccions o el Tinglado Reial, on els més petits podran descobrir com els Reis d'Orient preparen els regals abans de repartir-los per tota la ciutat.

Un mar de llum i color

El moll de la Fusta es vesteix de diferents tons de color blau amb una nova il·luminació dissenyada per empreses barcelonines que evoca el mar. També s'incorpora un bany de

llum blau a l'edifici de Portal de la Pau i més de 50 arbres il·luminaran diferents espais del Port Vell. També és innovador el ja clàssic espectacle de llum i música a la Torre de Jaume I, que s'il·lumina cada vespre com un gran arbre de Nadal amb una estrella al capdamunt en horari de 19 a 20 h.

Un món de novetats

La fira incorpora dues noves atraccions dirigides al públic jove, una baixada de trineus i el volador de 40 metres "The

Limit", i s'ha ampliat la pista de gel ecològica de 400 a 550 m². Aquestes atraccions se sumen a la ja tradicional nòria de 65 metres, el carrusel antic, el vaixell pirata o el trenet. A més, al Pla de Miquel Tarradell s'ha instal·lat FunBox, considerat l'inflable més gran del món. Així mateix, als Tinglados del moll Oriental té lloc el Tinglado Reial, on els més petits poden viure la màgia del Nadal d'una manera única, veient com arriben i es preparen els regals que els Reis d'Orient reparteixen per tota la ciutat.



Un Nadal compromès amb les persones i el territori

Un dels valors fonamentals del Nadal al Port és el seu compromís social, amb la participació de més de 60 entitats socials, culturals i educatives que ofereixen tallers, activitats i actuacions per a tots els públics. Cal mencionar també les diverses carpes amb activitats divulgatives i jocs i tallers gratuïts amb component social enfocats als més menuts. A banda de les dues carpes dobles del Port de Barcelona, on està present la Fundació Barcelona Capital Nàutica, hi ha més carpes d'entitats culturals i socials i concessionaris implicats en el teixit social i marítim de l'entorn com: la Facultat de Nàutica de Barcelona, l'Institut de Nàutica i l'Institut de Logística de Barcelona, l'Associació Anèl·lides, l'Associació Espanyola de Vaixells d'Època i Clàssics (AEBEC) i la Confraria de Pescadors, així com el Museu Marítim de Barcelona, la Federació Catalana de Vela, Veles per l'Alzheimer, CLIA i altres entitats com la Llibreria Nàutica, amb lectures per al públic infantil, i projectes solidaris com Blue Green i BonDiaMón o Àfrica Stop Malària i el Barcelona International Rowing Center (BIRC).

Un escenari ple d'actuacions

Més de 500 actuacions donen visibilitat al talent local i al teixit associatiu del territori entre les quals hi figuren: el Conservatori del Liceu, l'Escola de Músics i JPC, Xamfrà el Centre de Música i Escena del Raval, l'Escola de Música Sona Espai Musical, la Riborquesta, el Taller de Músics, el Palau de la Música Catalana o la Secció Esportiva de Ball del Port.

Accions solidàries

La dimensió social de la fira inclou accions com la campanya del Contenedor Solidari que, de nou, facilita la donació econòmica a través de codis QR per recaptar fons per al Banc dels Aliments.

També s'han incorporat espais emblemàtics del Port i els seus voltants com el museu Marítim de Barcelona i d'Història de Catalunya, el Maremagnum, l'Aquàrium de Barcelona, el World Trade Center o els hotels W i Grand Marina. Tots ells oferint diferents propostes i activitats per gaudir de l'esperit nadalenc al costat del mar. En el cas del WTC, el seu programa nadalenc inclou l'encesa d'un arbre natural a la plaça, concerts, sessions de cinema familiar i espectacles de teatre i llums LED, oferint als visitants un ambient càlid i festiu.

Un Nadal responsable i respectuós amb el medi ambient

La sostenibilitat mediambiental és un altre dels pilars d'aquesta edició. L'enllumenat del "Nadal al Port" utilitza tecnologia LED i està alimentat per un innovador sistema de bateries de gran format que ajusta el consum energètic a les necessitats en temps real, minimitzant les emissions i el soroll. Aquest sistema permet que els visitants gaudeixin d'un Nadal més respectuós amb l'entorn, sense renunciar a l'espectacularitat visual. L'economia circular és present en cada racó de la fira:



José Alberto Carbonell, nou President del Port de Barcelona

Carbonell (Barcelona, 1964) ha estat director general de la institució des de fa 15 anys. Per tant, el nou màxim responsable de la institució és un gran coneixedor del Port de Barcelona des de diferents facetes. Va començar a treballar a l'Autoritat Portuària de Barcelona (APB) l'any 1991. Després d'ocupar diverses responsabilitats en l'organisme, va ser nomenat director general pel consell d'administració celebrat el mes de gener de l'any 2009.

En el transcurs de la seva etapa com a director, ha estat participat en el procés de transformació i modernització del Port, d'acord amb els successius plans estratègics de l'entitat. Més recentment, s'ha implicat notablement en l'organització de la Copa Amèrica a Barcelona.

José Alberto Carbonell és enginyer de Camins, Canals i Ports per la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC), màster en Direcció i Administració d'Empreses (MBA) per EADA Business School Barcelona i PADE pel IESE Business School.

Al 2024 va rebre la Medalla Ildelfons Cerdà al Mèrit Professional, atorgada pel Colegio de Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos.

taules, bancs i elements decoratius construïts amb materials reciclats, com fusta recuperada i estructures de l'antic cinema IMAX, transformades per tenir una segona vida.

Confraria de Pescadors

Espai on promou el consum responsable amb tapes elaborades amb peix de minva, posant en valor espècies locals i la pesca sostenible ■

L'agenda d'activitats del "Nadal al Port" es pot consultar a:



SOCIETAT

Escacs al Casal Cívic



Des del Casal Cívic i Comunitari Barcelona Barceloneta s'ha creat un grup d'escacs obert, amb petits i grans, per aprendre des de zero o per millorar el teu nivell. Ens podreu trobar els dijous a la tarda, a la sala de lectura del primer pis a partir de les 17 hores.

Us esperem!

Hi ha pocs jocs tan universals i respectats com els escacs. Tothom els coneix i molts saben com s'hi juga. Però, sobretot, tothom sap que és un joc noble, on dues persones porten a terme una batalla fictícia en igualtat de

condicions, sense trampa ni cartró. Per això sempre s'ha dit que als escacs, o es guanya o s'aprèn.

En un món cada vegada més digital, canviant i frenètic, seure davant un tauler a jugar a escacs tranquil·lament com han fet persones de totes les cultures i edats durant segles ens dona sensació de pau i ens connecta amb la competitivitat més sana possible.

Tot el temps que puguis invertir jugant a escacs serà recompensat amb la satisfacció d'haver jugat bé o d'haver vist com el teu rival jugava millor. Mai hi ha rancor, ja que és un joc noble i la possibilitat de fer trampes o joc brut no existeix.

Està demostrat que jugar a escacs té múltiples beneficis a cost

pràcticament zero: treballa la memòria, la concentració, la intel·ligència emocional i la creativitat amb el conseqüent augment de l'autoestima. Aquests beneficis són universals, per a tot tipus de persones i edats.

I recordeu: als escacs, o es guanya o s'aprèn! ■

HORARI: de dilluns a divendres de 9 a 21h i els diumenges de 10 a 21h.

Informació d'activitats:

 @ccc_barceloneta



Generalitat de Catalunya

Carrer Baluard, 28 | 08003 Barcelona
Tel. 93 221 67 16
cc.barcelonabarceloneta@gencat.cat
dretssocials.gencat.cat



REGAL MASCARETA

CAPIL·LAR, HIDRATANT O NUTRITIVA AMB EL SERVEI CONTRACTAT.

*Indicar que heu vist aquest anunci.
Vàlid del 20 desembre al 31 gener.

50È ANIVERSARI

A vosaltres, que sou part de la nostra història

Amb gran emoció i agraïment, em complau informar-vos que aquest any celebrem el 50è aniversari de la perruqueria! Fa mig segle que vam obrir les portes al cor de la Barceloneta, i no podríem haver arribat fins aquí sense el vostre suport i confiança al llarg de tots aquests anys.

Durant aquest temps, hem tingut el privilegi de formar part de les vostres vides, recordant persones que ja no hi son però que sempre veurem reflectides al nostre mirall de tocador, que ens ha vist compartir i celebrar amb vosaltres moments especials i ha vist créixer famílies i amistats. Cada visita vostra ha estat una part important d'aquesta trajectòria, i vull agrair-vos sincerament haver escollit la nostra perruqueria.

Aquest aniversari no és només nostre, sinó també vostre: de la gent del barri. Vostres han estat els somriures, les converses i la confiança que ens heu brindat en cada moment. Sense vosaltres, aquest viatge de cinquanta anys no hauria estat possible.

Gràcies per ser part de la nostra història. Esperem seguir formant part del vostre dia a dia!

Amb amor i agraïment



Perruqueria Marisol

Guitert, 7.

Tel 93 221 56 92 / 629 385 074

PORT

Solidaris per València

La unió entre la Barceloneta i Evolution Yacht Agents



A Evolution Yacht Agents creiem que les petites accions poden generar grans canvis, sobretot quan les comunitats treballen juntes per un objectiu comú. Davant la tragèdia ocorreguda a València a finals d'octubre, i de la mà del barri de la Barceloneta, vam veure l'oportunitat d'involucrar-nos en una iniciativa de suport a les persones afectades per la DANA. El treball conjunt, tant dels veïns com del nostre equip, va permetre que aquesta acció fos molt més que una simple donació, es va convertir en un acte d'unió i compromís.

Un vincle entre comunitats

Des del primer moment, vam entendre que la clau per a ajudar als més necessitats era la col·laboració de tots. Els veïns de la Barceloneta, amb la seva generositat, van recol·lectar productes de primera necessitat i materials essencials. També es van sumar comerços locals, associacions de veïns, proveïdors d'hostaleria, empreses nàutiques del barri i els iots amarrats a Marina Port Vell i MB92, els qui van realitzar importants contribucions a la causa.

Des d'EVO enviem un tràiler amb 28 palets, carregats amb aproximadament 200 kg per palet, sumant una gran quantitat d'ajuda. Entre els productes enviats, hi havia roba esportiva

donada pel Club Natació Atlètic Barceloneta (CNAB), aliments, aigua, llet per a bebès, productes d'higiene, EPIs i utensilis per a neteja. Aquesta gran quantitat d'ajuda no hauria estat possible sense la col·laboració de tots els involucrats, donant exemple de com un barri que es manté unit pot demostrar tanta força i solidaritat.

El paper d'Evolution Yacht Agents: logística i coordinació

Com a empresa compromesa amb la comunitat, Evolution Yacht Agents va jugar un paper central en la logística de la campanya, gràcies a la involucració de l'equip logístic. Des de les nostres instal·lacions i amb la nostra donació de transport, ens convertim en el punt de recollida de totes les donacions i en el centre de coordinació per a assegurar que cada aportació arribi al seu destí.

El nostre equip va treballar per a garantir que les donacions fossin transportades de manera ràpida i segura, facilitant les connexions entre les diverses parts involucrades: des dels veïns de la Barceloneta fins a les

Gràcies al barri, a les empreses i entitats implicades



organitzacions a València que rebrien l'ajuda.

Compromís mutu

El suport de les associacions de veïns de la Barceloneta va ser una peça clau en l'èxit d'aquesta iniciativa. Des de l'inici, aquestes entitats locals es van sumar amb entusiasme, mobilitzant recursos i persones compromeses amb la causa. Gràcies a la seva col·laboració, aconseguim coordinar la recol·lecció d'aliments, materials i altres productes essencials, així com la seva distribució de manera eficient.

Aquesta acció solidària és un exemple inspirador de comunitats com La Barceloneta, al costat d'Evolution Yacht Agents, poden unir forces per a superar desafiaments, enfortint la col·laboració entre veïns, empreses i associacions.

Ànim, València

Des d'Evolution Yacht Agents volem fer arribar un missatge d'esperança i solidaritat a tots els afectats a València. Som conscients que la recuperació porta temps, però gràcies a l'esforç i la unió del poble, les ciutats tiraran endavant amb més força que mai.

Ens sentim orgullosos d'haver format part d'aquesta causa i continuarem treballant amb la mateixa energia i dedicació per

a secundar tot el que contribueixi a millorar la nostra societat. En els pròxims dies i setmanes, continuarem enviant ajuda al poble valencià. Per això, si desitges unir-te a aquesta noble causa, et convidem a acostar-te a les nostres instal·lacions i a aportar el teu granet de sorra.

Volem enviar el nostre especial agraïment a les empreses i associacions que van fer això possible: Grup Verlio, Inca Mallorca Solidària, Punts amb Vida, Cosersalsa, Associació de Veïnes de la Barceloneta, Fundació Amics de la Gent Gran, Club Natació Atlètic Barceloneta, MB92, Pinmar, Marina Port Vell Barcelona, Unió Papelera i Enna-Home.

També agraïm a les embarcacions que es van involucrar per la causa: M/Y VAVA, M/Y ZEN, M/Y COME TOGETHER, S/Y MARY CHA III, M/Y LIBERTA, M/Y FIREBIRD, M/Y LADY LARA, M/Y AL LUSAIL, M/Y SIREN i M/Y SYMPHONY



EVOLUTION YACHT AGENTS

Passeig de Joan de Borbó, 80-84 Local L. T: +34 932 25 45 45
barcelona@evolutionagents.com



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



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



MAIL BOXES ETC.

#PeoplePossible

BARCELONETA

PESCA

La pesca d'arrossegament del Mediterrani Occidental amenaçada de mort

Cronologia d'un conflicte



2 de desembre

Publicació de la proposta de la Comissió Europea per a la regularització de la pesca en el 2025. Una regulació que suposaria la pràctica desaparició de la modalitat de pesca d'arrossegament del Mediterrani Occidental, perquè proposa una disminució d'un 79% de les jornades de pesca. Això suposa únicament poder pescar 27 dies a l'any.

9 i 10 de desembre

La proposta es debatuda pels ministres europeus a la reunió a Brussel·les del Consell d'Agricultura i Pesca. En paral·lel, el sector organitza 2 jornades de vaga i mobilitzacions de protesta als ports afectats, davant del Ministeri a Madrid i a la seu europea a Brussel·les. S'aconsegueix una important repercussió mediàtica i un suport unànim d'administracions i representants polítics espanyols.

Matinada de l'11 de desembre

Els ministres de Pesca de la Unió Europea arriben a un principi d'acord contra la proposta de la Comissió Europea. Per a esmorair aquesta retallada i garantir la supervivència de la flota, s'ha recorregut a un mecanisme de compensació que permet mantenir els dies d'activitat actuals a canvi de l'aplicació per part de la flota d'unes certes mesures mediambientals.

A partir d'ara

El problema és que algunes de les mesures mediambientals exigides poden comportar inversions econòmiques de difícil compliment, especialment en el termini de temps exigint: 6 mesos. Un canvi tan econòmicament exigent ha de permetre ser aplicat progressivament i facilitant fórmules als pescadors per poder assumir-les.

NOMÉS 27 JORNADES DE PESCA A L'ANY!

La mesura de la Comissió Europea suposaria la desaparició de les 565 embarcacions que es dediquen a la pesca d'arrossegament en el litoral mediterrani i la destrucció dels 17.000 llocs de treball: 3.000 directes a bord i 14.000 indirectes. Famílies que moltes d'elles porten generacions dedicant-se a la pesca.



"NO ÉS UN BON ACORD"

Les normatives de la UE ja s'estaven aplicant, i no crec que aquest acord sigui la solució definitiva al problema. Les noves exigències poden no fer rendibles aquests 130 dies de treball de la pesca d'arrossegament, raó per la qual hi haurà noves mobilitzacions i protestes del sector en el futur. Els pescadors reclamem un full de ruta i una taula de treball, on es considerin els aspectes científics, econòmics i tecnològics per a valorar la inversió a dur a terme per a millorar la pesca d'arrossegament.

Per altra banda, les ajudes a armadors i mariners arriben tard i malament. Portem una dècada patint-ho i demanen que s'agilitzin. Per exemple, les parades (vedes biològiques) es cobren 10 mesos més tard.

El pescador és el primer interessat a cuidar la pesca. És el seu mode de vida. La pesca ha de ser cada vegada més sostenible, i des de fa temps, el sector s'ha anat adaptant a aquest objectiu, implementant mesures de caràcter voluntari, com ara:

1. Jornades de menys de 12 hores de pesca, des de la sortida a mar a l'arribada a port a vendre les captures; cinc dies a la setmana.
2. Vedes biològiques anuals de més de 50 dies.
3. Zones d'exclusió pesquera (vedats permanents).
4. Mesures tècniques d'arts de pesca més selectius.
5. Participació activa en campanyes i amb ONGs per la neteja i conservació mediambiental.

José Manuel Juárez,

Patró Major de la Confraria de Pescadors de Barcelona



Moll del Relotge, 08039 Barcelona.
Tel. 932 21 77 45

PESCA

Una jornada a bord del Maireta IV

Nil de Paz, fotògraf i creador visual de Badalona, treballa entre el documental fotogràfic i la ficció cinematogràfica. Al seu projecte sobre la Maireta IV, un vaixell de pesca d'arrossegament de la Barceloneta, explora una jornada de pesca sota la premissa de descobrir d'on surt el peix que arriba a la taula i què significa conservar aquest treball artesanal en un context d'industrialització accelerada present en l'actual Barceloneta.

L'interès del projecte neix per documentar una realitat propera geogràficament, però molt desconeguda pel gran públic. Publiquem aquest reportatge de'n Nil en un moment en el qual el col·lectiu travessa fortes dificultats amb la imposició de mesures i retallades de jornades i captures que faran inviable al Mediterrani una professió de segles de tradició. Especialment a un barri pescador com el nostre, aquestes mesures imposades des de l'Administració Europea (CEE), faran molt, molt de mal ■



Portfoli Nil de Paz



© N. de Paz



© N. de Paz



© N. de Paz



© N. de Paz



© N. de Paz



© N. de Paz



© N. de Paz



© N. de Paz



© N. de Paz



© N. de Paz



© N. de Paz



Moll del Relotge, 08039 Barcelona.
Tel. 932 21 77 45

GASTRO

L'Electricitat, una bodega gens corrent



© B. Electricitat



© B. Electricitat



© B. Electricitat

Des de 1908

Des que va obrir al 1908, el bar celler Electricitat o, com resa en el rètol d'entrada, "Bons vins Bar Electricitat", no ha canviat massa en aquests 117 anys. Un dels bars més antics de Barcelona i possiblement el més antic de la Barceloneta, l'Electricitat conserva encara alguns mobles originaris, com les cubes de vi, la nevera de gel o la barra de fusta i marbre

amb reposapeus que són aquí des del primer dia.

L'establiment està inventariat com a part del Patrimoni Arquitectònic de Catalunya. Destacant les seves portes originals de ferro forjat d'estil modernista d'un alt valor artístic.

Parlem d'un local molt especial que de corrent només té el nom: Electricitat. Perquè a l'origen als baixos de l'edifici hi



© B. Electricitat



© B. Electricitat



© B. Electricitat



© B. Electricitat



© B. Electricitat



© B. Electricitat

havia una subcentral elèctrica que va abastir al barri fins l'any 1980.

Família Soler

Victoria Jaén i Agapito Soler adquireixen el bar als seus anteriors propietaris Arturo i Gloria l'any 2006. Ja al 2020, amb la pandèmia, l'Agapito i la Victoria decideixen passar el relleu als seus fills Daniel i Judith Soler i el seu gendre Toni Pérez.

L'equip, sens dubte una de les claus del Electricitat, es manté des de fa més de 17 anys

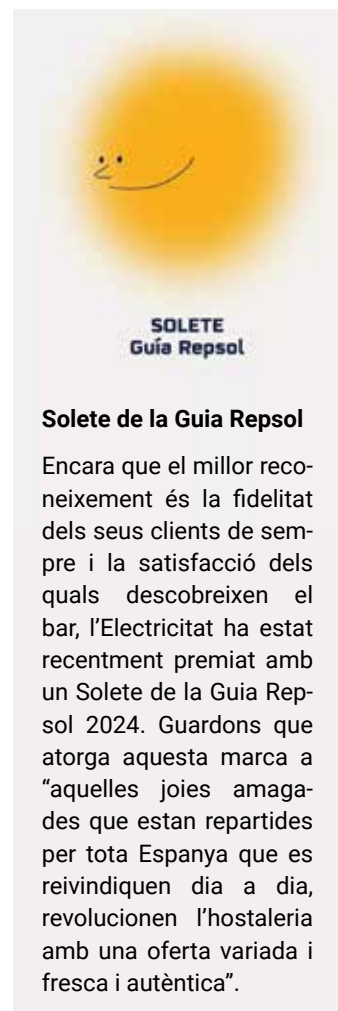
amb Sarai i Javier Ortega com a cares visibles i ànimes del local.

Què prendre

El seu autèntic valor sempre ha estat el seu vermut casolà a granel i les seves tapes. La seva famosa variada, la truita de patata, la bomba de la Barceloneta (protagonista aquest 2024 del concurs La Ruta de la Bomba), les braves, els aladros, el pop a feira, la seva amanida russa, les croquetes, el formatge manxec i els embotits curats, entre altres especialitats ■



© B. Electricitat



© B. Electricitat



Sant Carles, 15.
08003 Barcelona.
932 21 50 17

BARCELONETALENT

Raül Gallego, Videoreporter de guerra



© R. Gallego

Quan els seus companys de classe volien ser futbolistes, empresaris d'èxit o, algun més atrevit, bomber, el petit Gallego va escriure "Hola, soc en Raül Gallego i he tornat de la guerra per a explicar el que passa al món". Gairebé 40 anys després, en Raül ha tornat de moltes, moltíssimes guerres per a explicar-nos el que passa en elles. Per això acaba de rebre tot just uns dies l'Emmy Internacional per la seva sèrie 'Punt de no retorn'.

Vocacional.

De petit vaig al·lucinar amb Indiana Jones. Aventurer, viatger... Volia ser com ell, però un professor em va dir que l'arqueologia era passar-se el dia netejant ceràmiques o monedes amb un pinzell en alguna de les ruïnes de Tarragona. Quina frustració!

Calia buscar un nou ídol.

El vaig trobar en Miguel de la Quadra Salcedo. Havia estat periodista i ara anava per la jungla vestit d'explorador i sortia agafant una anaconda. Era el més semblant a Indiana i era real.

Però a la 'Ruta Quetzal' només atacaven els mosquits.

La meva fascinació pels conflictes ve de sempre. És curiós per-

què no és que fos un xaval valent. M'apassionava Tintín, l'èpica de les guerres, la història...

Fins que decideixes passar a l'acció.

Havia de veure si serviria per a això. Encara d'estudiant a la universitat, amb 21 anys aproximadament, explota la guerra de Kosovo. Proposo anar a una productora però el projecte no va sortir. Llavors decideixo anar-me'n pel meu compte i risc a Al-Aaiun (Sàhara Occidental).

Per què al Sàhara?

Perquè vaig coincidir casualment al tren un dia amb un xaval d'allà i em va explicar això del conflicte, això del Front Polisario... I es queixava que ningú parlava d'això.

Doncs allà que va el jove Raül.

Amb la cara de nen que tenia, una motxilla, una càmera de fotos de segona mà i una de vídeo que em vaig comprar al basars del 7 Portes, em presento enmig del no-res. Havia de contactar amb els que estaven d'incògnit del Front Polisario en un prostíbul súper fumut i després de diversos dies s'avorta la cita perquè al·leguen que la policia marroquina sospita al ser l'únic estranger que pul·lulava per allà.



© R. Gallego

Penjat i sense reportatge.

Però de sobte se m'apareix un xaval amb un turbant negre i la cara tapada parlant espanyol que em va proposar ensenyar-me el que allà ocorria. Em va vestir amb un turbant i ho vam visitar tot amb bici. Al tornar a Barcelona vaig intentar vendre el reportatge a La Vanguardia i em van dir que el Sàhara ara no tocava. Vaig acabar escrivint una història curta en un fanzine local del meu amic Albert Manzano.

Però vas descobrir que això era el teu fort.

Va ser una primera aventura, totalment inconscient però apassionant. Sí, era el que volia.

Després vaig marxar amb un amic a la Guerra de Macedònia, l'últim conflicte dels Balcans, també a Palestina el 2001 a fer fotos. Fins que el 2002 TV3, on havia estat becari, m'envia a la reocupació de Cisjordània i visc la segona intifada, incloent-hi la matança del camp de refugiats de Jenin. Vaig ser un dels primers periodistes que va entrar.

Això ja va de debò.

El 2002 TV3 m'envia per a ajudar al corresponsal de Jerusalem Esteve Soler. Vaig ser allà tres anys, incloent-hi la cobertura de la Guerra de l'Iraq.

Tractant-te amb el més top del periodisme de guerra.

Convivia amb la gent de Reuters o d'AssociatedPress (AP). Molts

ídols per a mi. És més, al ser el més jove em cuidaven, m'aconsellaven. Diguem que em van apadrinar.

TV3 se t'anava a quedar petita.

Les opcions a TV3 eren limitades i casualment Associated Press m'ofereix un treball a Brussel·les.

Associated Press és el màxim.

Però era Brussel·les -no acció- i ho vaig rebutjar. Es van quedar molt sorpresos. Un xaval dient no a Associated Press! Però em van tornar a cridar el 2005 per a oferir-me anar a la central de Bangkok per a viatjar per tot el món. Vaig estar 9 anys i em vaig convertir en un dels principals vídeo-periodistes d'AP a nivell mundial.

Ara sí, acció.

En el sector, AP té fama d'agència "canyera". Una prova va ser la mort de Miguel Gil treballant per a ells. T'enviaven molt a primera línia i eres un periodista totalment anònim. Les imatges que has filmat tu s'emetien per tot el món però el teu nom no apareix mai. Van ser 9 anys d'aventura constant! Àsia, Àfrica, Orient Pròxim, Birmània, a Afganistan amb els marines...

Associated Press també s'acaba.

Vaig pensar que feia sempre el mateix i si em quedava no evolucionaria professionalment. Vaig treballar una mica més d'un any a Channel 4 d'Anglaterra, fins que vaig fer de freelance i a l'estiu del 2017 torno a Barcelona. Coin-

cidint amb els atemptats de les Rambles i el Procés, durant uns mesos vaig estar col·laborant amb el Washington Post. També feia documentals pel meu compte. Vaig treballar per a un projecte mediambiental per al Global Wildlife Program. Amb ells per exemple vaig fer reportatges sobre els rangers lluitant contra els caçadors furtius d'Àfrica. El 2019 vaig cobrir les protestes de Hong Kong.

Antonio Vaquero d'El Periódico destaca la teva empatia.

A vegades em diuen que és la primera vegada que perceben que un periodista s'interessa realment per ells, per la seva situació. Que no sols noten que buscaré alguna cosa sinó que vaig perquè siguin ells els qui m'expliquin. Encara que no pensem igual.

Convius amb ells quan apagues la càmera.

Sí, parlem, fins i tot discrepem, però sempre mostrant-me com soc jo com a persona i no sols com a periodista que va a filmar només el que li interessa.

Com prepares un reportatge?

Primer et documentes sobre el conflicte, lògicament. Treballes amb gent local que et guien i t'ajuden moltíssim. És una barreja de tot. M'agrada aprendre alguna paraula en el seu idioma perquè això, encara que t'acompanyi un traductor local, et dona més proximitat.

Però el perill és real.

Tinc companys i amics periodistes que han mort. També soldats o entrevistats amb els quals he conviscut o mantenien el contacte. Si vas a la guerra, la mort és part de la realitat. A mi m'indigna algun periodista -no diré noms, i n'hi ha molts- que perquè una vegada gairebé el maten fan un llibre o van a la televisió per a explicar-ho. Els bombers no fan un llibre cada vegada que gairebé es cremen.

Mil situacions límit.

Bombes al meu voltant, metralleres des d'helicòpters, pistoles al cap,... Jo que sé. He arribat a l'hotel a dutxar-me i canviar de roba



i llevar-me amb restes de carn humana a la sola.

Estaves quan allò de Couso.

Era a l'Hotel Palestina al balcó de Reuters cinc minuts abans del tret del tanc americà. Estava amb Taras, el càmera de Reuters que va morir quan José Couso. No puc oblidar que just abans Taras, molt més experimentat que jo, em va tocar el cap i em va dir, "no et preocupis Raül, tot anirà bé".

Cinc minuts. Sort, intuïció...?

Crec en la intuïció. L'he tingut en diverses ocasions que m'ha salvat la vida. Una vegada al front de Líbia vaig fer parar el jeep a 200 metres del destí, l'última posició rebel. No sé perquè però vaig dir "para, para, para...". Tots em van mirar estranyats. De sobte apareixen tropes de Gadafi i van arasar la posició on havíem d'estar nosaltres.

Aquesta adrenalina enganxa?

Alguna cosa d'això hi ha. Una vegada amb el fotògraf David Guttenfelder ens passem 14 hores seguides amb els marines a primera línia. Granades explotant a metres, ràfegues... Quan vam sortir del front recordo que ens vam mirar i sense dir res ens vam posar a riure. Guau, la qual cosa acabem de viure, hem sobreviscut i la història que tenim!

És necessari tant risc?

Arriba un punt en el qual et plantejges si tot això serveix, si aporta alguna cosa a la societat. Et plantejges si, més que denunciar situacions, aquestes ajuden a

normalitzar-les. Veus una guerra horrosa al noticiari i no t'afecta, continues menjant tranquil·lament.

Tornaràs a primera línia?

No sé. Ara a la guerra d'Ucraïna són els propis soldats amb GoPros o drons els que filmen.

Cerques altres maneres d'arribar a l'espectador.

Es pot emocionar potser amb el testimoniatge personal. És una cosa molt poderosa. Pot arribar més la cara del jove soldat que marxa al capdavant acomiadant-se de la família que imatges des de la trinxera. És el que he volgut amb 'Punt de no retorn'. Per ara el meu repte és que la gent s'emocioni. Una cosa cada vegada més difícil.

Cada vegada moren més periodistes a les guerres.

No som benvinguts perquè cada vegada són més conscients del

poder del que comuniquen i llavors prefereixen explicar el seu relat, la seva versió de la història. Tenen ja els seus propis periodistes afins que explicaran el que a ells els convingui.

Això de Gaza és molt bèstia.

És el conflicte on percentualment més menors, més dones, més treballadors d'ONGs i també més periodistes han mort.

Dóna'ns una esperança.

A la sèrie 'Punt de no retorn' no sol haver-hi un final feliç o esperançador. Sempre intento buscar una solució, però és que ara costa.

I ara torna Trump.

I Milei, i l'extrema dreta, i el Brexit, el nostre Procés, el negacionisme climàtic, etc., al final són populismes que juguen amb les emocions de la gent. Es parteix d'una certa realitat per a manipular. Però la gent s'ho creu. Estem en decadència com ja va ocórrer en altres períodes de la història de la humanitat, com l'època d'entreguerres o el final de l'Imperi Romà. Predominava l'hedonisme, el culte al cos, al plaer, al sexe, al menjar,... Les xarxes socials, hi ha més infoentreteniment que informació, les fake news...

Em deixes preocupat.

Estem en un moment crucial. Com titula la sèrie, en un 'Punt de no retorn', però encara hi ha esperança, si no, deixaria de fer el que faig ■



Veí del barri

Entre viatge i viatge, Raül viu a la Barceloneta. "Vivia fora des de gener del 2003 i vaig tornar el juliol del 2017 a Catalunya. Jerusalem, Bangkok i viatges per tot el món..., a Catalunya l'únic lloc on m'imaginava vivint era a la Barceloneta. A prop del mar. Vaig conèixer a Vicens Forner i em va acabar de convèncer que era el millor barri per tornar a casa. I tenia raó."

BARCELONETALENT

'Punt de no retorn', de Raül Gallego Premi Emmy Internacional



El passat 25 de novembre, la sèrie 'Punt de no retorn', dirigida per Raül Gallego i produïda per 3Cat, ha estat premiada amb el prestigiós premi Emmy Internacional en la categoria de Short-Form Series a la 52nd International Emmy Awards Gala a Nova York.

La primera temporada de la sèrie i les noves històries de la segona es poden veure a la plataforma 3Cat.

Els reportatges de Raül Gallego s'apropen a conflictes i històries que es troben en moment de canvi de paradigma i que poden afectar el futur de la societat.

La sèrie està narrada únicament amb la veu dels protagonistes, que ja han vist afectat el seu dia a dia per aquesta nova realitat en transformació. Com s'adapten, com resisteixen o com eviten situacions relacionades

amb l'emergència climàtica, noves guerres i aliances geoestratègiques, crisi econòmica i de valors democràtics, populismes, radicalització, noves tecnologies o la irrupció de la intel·ligència artificial.

3cat

Punt de no retorn



Encara no tens el teu regal de nadal?



DES DE
129€
EDICIÓ LIMITADA
350 UNITATS



REGAL DE PULSERA PER A TOTES LES COMPRES DE RELOTJE MARCA CANOVAS O DE MÉS DE 120€ DE COMPRA.

Promoció vàlida fins el 15/03/2025.

Còpies numerades · Corona de rosca · Cristall de safir. · Submergible 200m.
Acer inoxidable i xapat en or de 18 Kts · Amb calendari, índex il·luminescent a l'esfera
36 models diferents

COMPRA'L A LA NOSTRA BOTIGA O AL NOSTRE WEB



CÁNOVAS
1929

ESPORT

CNAB més solidari

El Club Natació Atlètic-Barceloneta és una entitat sense ànim de lucre, d'utilitat pública i socialment responsable. Gràcies al seu esperit solidari i col·laborador, treballen i impulsen projectes que contribueixen al benestar general.

Per sobre de tot, és un Club compromès amb les persones i amb les organitzacions que vetllen per construir una societat més justa i per defensar els drets dels col·lectius més desfavorits.

Tenen molt present que la Responsabilitat Social Corporativa és un exercici d'alta exigència i es marquen com a repte continuar creixent i millorant. I, tot això, amb la ferma convicció que una entitat social com és el CNAB es construeix i es fonamenta en les relacions que es teixeixen amb l'entorn.

Per aquest motiu, una part molt important dels actes que organitzen tenen una vessant solidària. Entre d'altres, es fa palès en el seu Primer Bany de l'Any, que des de fa 5 edicions, és solidari.

Un acte en el qual cada 1 de gener es dona la benvinguda a un nou any amb un bany popular a la platja de Sant Sebastià.

La inscripció és solidària i té un cost de 4€, que permet accedir a les instal·lacions. I aquesta recaptació es multiplica per tres, ja que el CNAB i la Fundació La Caixa aporten la mateixa quantitat aconseguida amb les inscripcions. Una quantitat total que es dona íntegrament a una organització diferent cada any, escollida per la seva encomiable tasca i valors.

Les edicions anteriors han pogut recolzar, amb aportacions molt generoses, projectes tan valuosos com:

- TraCE, Associació Catalana de Traumatisme Cranioencefàlic i Dany Cerebral.

- ACAF, Associació Catalana d'Afectades i Afectats de Fibromiàlgia.

- Institut Guttmann, Institut de Salut Cerebral i Neurorehabilitació.

- Amics de l'Hospital del Mar per la recerca del càncer d'ovari.

- AIS, Ajuda a la infància sense recursos.

En aquesta edició, seran dues les entitats beneficiàries. Projecte Sostre, del nostre barri, i Salut sense sostre. Totes dues vetllen per millorar la qualitat de vida de les persones sense llar, que representen la cara més severa dels processos d'exclusió social.



PROJECTE SOSTRE

El Projecte Sostre, situat a la planta baixa del carrer Pescadors número 42 de la Barceloneta, acull les 365 nits de l'any - amb conversa, joc, sopar, dormir, esmorzar, i posterior treball personalitzat de regularització administrativa i sanitària - a persones que viuen permanentment als carrers del barri i que per les seves condicions personals no poden utilitzar altres recursos existents.

Amb el temps, la relació que s'estableix al "Sostre" entre els residents, les persones voluntàries que hi conviuen durant les nits i l'educadora social que els atén als matins, permet als primers recuperar autoestima, restablir vincles socials normalitzats i regularitzar la seva situació administrativa i sanitària. Tot això els permet sortir de Sostre per gaudir de serveis socials estandarditzats.



SALUT SENSE SOSTRE

Treballa amb una xarxa de voluntaris amb l'objectiu de millorar l'estat de salut de les persones més vulnerables, sense llar, que no saben, o no poden accedir, als organismes oficials a través dels circuits o canals habituals. La consulta està a la Parròquia Santa Anna, sala capitular. Ofereixen serveis d'oftalmologia, optometria, medicina de família, infermeria, dermatologia, medicina interna, petites cirurgies,

odontologia i acompanyament. També compten amb una unitat mòbil, equipada amb els mitjans que tinguin en cada moment i que els permet ampliar els punts d'atenció.

Només ens queda animar-vos a participar al Primer Bany de l'Any. Us garantim el gaudir d'un moment únic per encetar l'any i, especialment, perquè contribuïreu a què les persones sense llar tinguin una oportunitat digna ■



HISTÒRIA

Els cinemes del barri



© Arxiu

Va haver-hi un temps en què tot barri tenia el seu cinema o cinemes. Barcelona va arribar a tenir més de 230 sales als anys 60 i 70. La Barceloneta comptava, per descomptat, amb els seus: el Cinema Marina, el Cinema Barcino i sense oblidar el de La Salle Barceloneta.

No eren les sales sumptuoses de les grans estrenes, eren els que es coneixien com a cinemes de barri. Cinemes de sessió contínua i programa doble en els quals es projectaven el NO-DO (fins a mitjan anys 70) i dues pel·lícules, l'una després de l'altra, amb un breu descans. A vegades fins i tot algun docu-

mental, més els conseqüents anuncis.

Aquests cinemes van sobreviure fins a ben entrats els anys setanta. Els nostres, els de la Barceloneta, concretament fins al 1979 el Cinema Marina i fins al 1981 el Cinema Barcino.

Programa doble i sessió contínua

Assistir al cinema era tot un ritual. Després de comprar les entrades a taquilla, en accedir a la sala un acomodador, llanterneta en mà, s'encarregava de col·locar a la gent als seus seients. Amb millor o pitjor visibilitat segons la propina que s'acostumés a donar-li.

Oferien sessió contínua amb el seu "magnífic" programa doble que variava cada setmana. Les sessions acostumaven a començar a les quatre de la tarda i acabaven passada la mitjanit. Donava temps suficient per a veure les dues pel·lícules d'aquesta setmana i repetir si es volia, o bé "enganxar" amb la primera d'elles en el cas que s'hagués entrat amb la sessió ja iniciada. El seu preu era molt més





assequible que el de les grans sales d'estrena del centre de Barcelona.

Cinema per a tots

Els cinemes de barri comptaven amb un públic bastant fidel. Colles de joves i adolescents, parelles de nuvis, famílies completes, amb els nens i els avis, algun solitari i fins i tot algun "cinèfil de barri". Era el lloc ideal per a passar la tarda amb els amics menjant pipes - sense fer el menor cas al cartell que prohibia menjar-les-, cacauets i llaminadures sense que la teva mare et cridés l'atenció. Als més grans fins els donava temps fer una becaina. I a les joves parelles, la seva foscor i intimitat especialment a les últimes files, els van facilitar els primers petons d'adolescents i, si hi havia sort, alguna coseta més.

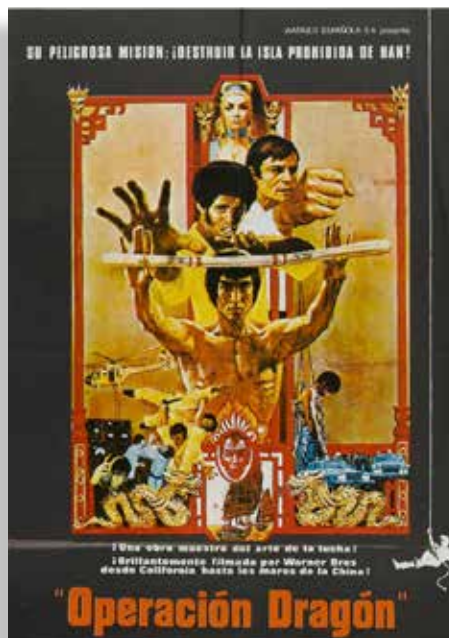
De vaquers, de romans, de riure, de por,...

El criteri per a aquesta doble programació no sempre era

molt lògic, però procuraven "tirar" pel·lícules de diferents tipus per acontentar a tan variat públic. Els cartells anunciadors i una selecció de fotogrames impresos en cartó rígid, col·locats en vitrines en l'entrada, aportaven informació suficient a mode de ganxo per a convèncer-te a passar per taquilla a veure "una de vaquers, o de romans, o de riure, o de por, o de guerra, o de policies i lladres, o de marcians". Perquè això del terme "gènere" era per als escassos cinèfils entesos.

I va arribar el videoclub

Gairebé tot té la seva fi, i els cinemes de sessió contínua van anar apagant-se a poc a poc, quedant-se sense públic, desapareixent a mesura que l'oci es traslladava a l'interior de les llars, primer amb la tele, després amb el videoclub i, finalment, amb internet.



HISTÒRIA

Cinema Marina, no només un cinema



El cinema de la Marina es va obrir al públic el 1916 al carrer Ginebra 5, cantonada amb Carbonell. La seva construcció va ser tot un esdeveniment per al barri.

Escenari d'actes polítics

A partir de l'arribada de la República, l'ebullició sindicalista va ser notable a la ciutat. El Marina es va convertir més en un escenari de mítings i manifestacions polítiques que en un cinema pròpiament dit.

El dimarts 25 d'agost de 1936, després de ser col·lectivitzat per la CNT, el Cinema de la Marina va aparèixer novament a les cartelleres, amb la projecció de La novia secreta, Ídolos de Buenos

Aires, Novatos del cielo i Frégoli, detective.

Finalitzada la guerra, després d'una rehabilitació important, va obrir novament les seves portes al públic el dijous 26 de juny de 1941 amb la projecció de San Francisco i La vida es un tango.

A poc a poc el cinema va prendre una rellevància en el barri. Es projectaven pel·lícules de cinema i es realitzaven sessions de varietat: concerts, festivals benèfics, presentacions de productes i actuacions de grans artistes nacionals.

El 1947, amb motiu de la festa major de la Barceloneta, es va celebrar un concert benèfic a càrrec

de l'Orquestra Municipal de Barcelona, dirigida per Eduardo Toldrà. Aquest mateix any va actuar l'actriu i cantant Imperi Argentina, que havia collit un grandiosos èxit amb la pel·lícula Bambú.

Cinema de reestrena

Als anys 50, sota la direcció de José María Bellera, el Marina es va convertir en cinema de reestrena amb programes dobles i sessions contínues. El seu aforament era de 1424 localitats, entre general (a dalt) i preferent. El preu de general era pràcticament la meitat del de preferent, però aquest espai estava ple de canalla cridanera que obligava a l'acomodador a actuar més com una mena de guarda de seguretat. La jugada de molts era pagar entrada de general i colar-se després a preferent.

El Marina va continuar acollint actes polítics. Eren habituals els d'adhesió al règim organitzats pel governador civil Felipe Acedo Colunga, cèlebre pel seu affaire amb la vedet Carmen De Ileri.

El 1957, al Marina va actuar la genial Lola Flores amb tota la seva companyia.

A les primeres eleccions després de la dictadura, l'1 de juny

de 1977, el cinema de la Marina va acollir el míting del Pacte Democràtic per Catalunya, una coalició formada per Convergència Democràtica de Catalunya (CDC), Partit Socialista de Catalunya-Reagrupament (PSC-R), Esquerra Democràtica de Catalunya (EDC), Front Nacional de Catalunya (FNC) i Independents, amb Jordi Pujol, J. Verd, A. Perera, J. Cornudella i A. Pons.

El canvi de costums i la falta d'espectadors van provocar el tancament del cinema el diumenge 17 de juny de 1979, amb la projecció de: Por quien doblan las campanas i Teléfono. El local, que temporalment va funcionar com a magatzem de joguines, va estar tancat durant molt temps, la qual cosa va provocar que les associacions del barri reclamesin l'edifici. El 1993 l'edifici va ser derrocat per a construir l'actual residència de la gent gran Beltran i Oriola.



Amb molt de gust

Fruita i verdura que té gust de fruita i verdura

Perquè és de temporada, de proximitat i amb la millor relació qualitat-preu. Comprova-ho.

GRAN ASSORTIMENT DE PRODUCTES DIRECTAMENT DE PAGÈS

Som la teva fruiteria del barri.

FRUITS DE LA TERRA

Andrea Dòria, 23. 08003 Barcelona · 653 63 17 45
sandramarquesvillanueva@gmail.com

Dilluns a divendres, de 8:30 a 14:30 h i de 17 a 20:30 h . Dissabtes, de 8:30 a 14:30 h

HISTÒRIA

Cinema Barcino, 17 anys de pel·lícules



Aquesta sala va ser construïda per José Rodríguez Lloveras el 1963 per encàrrec de José Antonio Padró Jové. La inauguració i primera projecció va ser el març de 1964.

A la seva curta vida, el Barcino es va convertir en tot un referent per la veïnatge, especialment per als més joves, alguns dels quals aprofitàvem l'intermedi entre pel·

lícula i pel·lícula per imitar a peu de pantalla les batalles d'Ivanhoe, pistolers o Bruce Lee que s'acabaven d'emetre.

També cal recordar que a les sessions de tarda es permetia a les famílies portar les carmanyoles i els entrepans amb la condició que la beguda s'adquirís al cine. Curiosos sorolls de termos rodant per terra o olors al menjar de les carmanyoles era habitual.

L'accés a la sala de projecció era pel carrer de la Maquinista i s'hi arribava a través d'un llarg vestíbul al qual seguia una sala també allargada fins a arribar a la platea, dividida en tres grups de butaques.

La sala comptava amb un aforament de 1062 localitats (731 a la platea i 331 al club) i disposava de sortida a l'exterior pel carrer Giner i Partagàs.

De l'explotació se n'encarregava l'empresa Cinematografia Barcino S.A.

Ja molt deteriorat, es va clausurar l'any 1981. Un aparcament van ser l'ulterior ús del local que avui l'ocupa un bloc d'habitatges i un gran supermercat.



Cine al teatre de La Salle Barceloneta



Escenari de les funcions escolars des de finals dels anys cinquanta i operatiu fins a l'actualitat. Però el teatre de La Salle va tenir una "època daurada" quan també es projectaven pel·lícules els diumenges tarda. El teatre actuava com tot cinema de reestrena amb programació doble.

L'assistència no era exclusiva per als alumnes de l'escola, en-

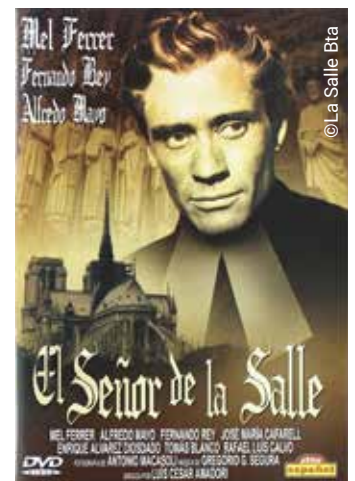
cara que aquí acostumaven a assistir majoritàriament joves.

Els mateixos germans, professors i alguns pares ajudaven a les sessions fent, fins i tot, d'improvisats acomodadors. Era ja una tradició anual la projecció de El Señor de La Salle, pel·lícula espanyola dirigida per Luis César Amadori el 1964, amb Mel Ferrer i Fernando Rey, amb assistència obligada -mai mi-



llor dit- per a tots els alumnes. L'escenari de La Salle acollia actes i representacions teatrals de tota mena, tant dels seus estudiants com de col·lectius veïnals, com tradicionals festivals com el dia de Santa Cecília, la funció de Nadal o altres com el festival anual del Club Natació Barceloneta.

La sala s'ha mantingut i remodelat fins als nostres dies. Encara que ja no projecta pel·lícules, si que acull presentacions i tota mena d'actes de l'escola ■



EDUCACIÓ

Projecte Educatiu Barceloneta

Una aliança per una Educació Arrelada a la Comunitat



El Projecte Educatiu Barceloneta és una iniciativa que reuneix escoles, instituts i altres agents del barri amb l'objectiu d'enfortir la qualitat educativa i establir vincles sòlids amb la comunitat de Ciutat Vella.

Per impulsar aquesta col·laboració, els centres i entitats que formem part del projecte ens reunim periòdicament a l'Institut de Nàutica de Barcelona per revisar els objectius comuns i definir accions concretes.

Objectius col·lectius per una Educació de Qualitat

1. Millorar les propostes educatives i pedagògiques en resposta a les necessitats reals dels estudiants i de la comunitat.
2. Enfortir les dinàmiques de veïnatge per aprofundir els vincles

entre la comunitat educativa i els habitants del barri.

Amb aquests objectius en ment, el projecte s'organitza en quatre línies estratègiques:

- Proposta pedagògica compartida: crear i compartir una visió pedagògica arrelada a les particularitats del barri, que integri valors com la sostenibilitat, el respecte pel medi ambient i la cohesió social.
- Espais de treball conjunt: fomentar la col·laboració entre centres educatius, compartint experiències i recursos per enriquir l'aprenentatge i assegurar la continuïtat educativa entre etapes.
- Aliances amb entitats del barri: col·laborar amb associacions locals, com el Consorci de Normalització Lingüística, per oferir recur-

sos que tinguin un impacte positiu i sostenible en la comunitat.

- Eixos temàtics centrats en sostenibilitat i arts: basant-se en temàtiques essencials com la sostenibilitat ambiental (especialment vinculada al mar, un element clau a la Barceloneta), la música i les arts, es proposen activitats que connectin amb l'entorn i reforcin l'educació en valors.

L'Institut de Nàutica de Barcelona, un aliat per la innovació

L'Institut de Nàutica de Barcelona, compromès amb la innovació educativa, ha incorporat metodologies d'aprenentatge personalitzades i adaptades a cada estudiant, posant especial èmfasi en el plurilingüisme, la transformació digital i la ciutadania responsable. En el marc d'aquest projecte, l'institut contribueix amb la seva experiència en formació tècnica i vocacional, oferint als joves una educació que combina teoria i pràctica, amb l'objectiu de fer-los participants actius del seu entorn.

Una Xarxa Educativa Arrelada al Barri

A les trobades periòdiques participen institucions com l'EBM La Mar, l'Escola Alexandre Galí, l'Es-

cola Mediterrània, l'Institut Joan Salvat i Papasseit, l'Institut Narcís Monturiol, el CFA Barceloneta i el Campus Mar de la Universitat Pompeu Fabra, entre altres. A més, comptem amb la presència de representants del Consorci d'Educació de Barcelona, el Servei Territorial i el Centre de Recursos Pedagògics de Ciutat Vella. Aquesta xarxa de centres i entitats reforça el compromís d'impulsar una educació connectada amb el barri, per fer de la Barceloneta un lloc on l'aprenentatge és compartit, creatiu i viu.

El Projecte Educatiu Barceloneta es consolida així com una aposta col·lectiva per una educació innovadora, inclusiva i compromesa amb el futur del barri i la ciutat. Amb cada pas, aquesta comunitat educativa treballa per construir una Barceloneta més cohesionada i amb oportunitats per a tothom ■

Institut de Nàutica de Barcelona



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

MÉS DE 50 ANYS TREBALLANT PER DEFENSAR I MILLORAR EL BARRI

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

Segueix-nos a les xarxes socials i al web



www.aavvbarceloneta.cat

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



SALUT

La Barceloneta es posa maca pel Nadal!



S'acosten les festes de Nadal, i entre els sopars d'empresa, les quedades amb els amics i les reunions familiars, tots volem posar-nos macos i maques, engalanar-nos i mostrar el nostre millor aspecte. Des de la Farmàcia som els vostres aliats, i us podem ajudar a enlluernar els vostres convidats i ser l'enveja del barri sense necessitat que us toqui la loteria!

Per tenir la millor cara quan obriu les portes de les vostres llars, us deixem una sèrie de consells perquè escolliu la cosmètica més adequada per a vosaltres:

Pells joves (20-30 anys)

En aquesta etapa, la hidratació i la protecció antioxidant són fonamentals. Si vols començar a cuidar-te opta per un sèrum amb àcid hialurònic, que actua com una esponja i ajuda a retenir l'aigua de la pell i aporta volum a les capes superiors de la pell. Una altra bona opció és la Vitamina C, amb efecte antioxidant, que ajuda a protegir de l'exposició del sol i ajuda a la

producció de col·lagen pròpia de la pell.

Pells madures (30-40 anys)

A partir dels 30 anys, la producció de col·lagen disminueix, cosa que pot portar a l'aparició de línies fines i arrugues. Ja és hora de començar a afegir el retinol a la teva rutina de bellesa. El retinol ajuda a la descamació de la pell i a la producció de col·lagen, i això ajuda a reduir els signes visibles de l'envelliment.

Pells més madures (50-60 anys)

En aquesta etapa, la hidratació profunda i l'estimulació del col·lagen són vitals. Els productes despigmentants també són una bona opció per reduir l'aparència de les taques i la decoloració de la pell. Per això podem utilitzar productes amb niacinàmida, afegir les aigües termals per tenir un extra d'hidratació, i per aquells que us agrada estar a l'última utilitzar sèrums que apliquen la tecnologia de l'epigenètica a la cosmètica,

revertint els efectes de l'edat en l'ADN de la pell.

Recordeu que també és important fer una neteja de la pell, aplicar els productes de la manera correcta i utilitzar filtres

solars. Els nostres especialistes us ajudaran a escollir la rutina que més s'adequa a vosaltres. Aproveiteu i acosteu-vos a la farmàcia a adquirir els lots de nadal al millor preu! ■

FARMACIA MIRÓ
"La farmacia del Port"
des del 1903

Consulti al seu Farmacèutic. Consulti a Toni Miró.
www.farmaciamiro.es @farmaciaantonimiro
c/Pepe Rubianes, 15. 08003 Barcelona

SALUT

Com t'agradaria que fos el teu metge



El Dr. Joan Ramon Masclans, Gemma Revuelta i Marta Hurtado durant la presentació de l'estudi

Un estudi de la Facultat de Medicina i Ciències de la Vida de la Universitat Pompeu Fabra (MELIS-UPF) i l'Hospital del Mar apunta quina visió té la ciutadania sobre els metges i metgesses del futur. Es tracta d'una iniciativa pionera que, mitjançant consultes fetes amb grups focals, ha escoltat els ciutadans per entendre la visió que tenen sobre els professionals de la medicina del futur.

La UPF ja ha integrat bona part de les necessitats detectades a l'estudi al seu Grau en Medicina, impartit en aliança amb l'Hospital del Mar. La Facultat de Medicina i Ciències de la Vida (MELIS) de la Universitat Pompeu Fabra i l'Hospital del Mar, va presentar els resultats d'un estudi conjunt, pioner a Catalunya i Espanya, per conèixer quina visió té la ciutadania sobre els metges i metgesses del futur. Derivat de l'estudi, des d'aquest curs acadèmic la Universitat ha pres una sèrie de mesures per corregir les necessitats detectades al seu nou Grau en Medicina, impartit en col·laboració amb els professionals de l'Hospital del Mar.

L'estudi, que va començar el juny del 2023, ha comptat amb la participació de ciutadans diversos -combinant diferents edats, sexes o procedències- tant els



que fan un ús intensiu dels serveis de salut com joves, futurs pacients del sistema.

Marta Hurtado, cap del Servei d'Atenció a la Ciutadania de l'Hospital del Mar, especifica que "s'han utilitzat diverses tècniques d'investigació qualitativa, com són diaris d'experiència, grups focals i prioritització de resultats".

Els resultats de l'estudi mostren en primer lloc que la ciutadania reconeix que bona part del que es pot millorar no és degut als professionals sinó a un sistema sanitari saturat. Tot i així, també creu que hi ha ensenyaments que s'haurien de reforçar a la facultat. En concret, els hi agradaria que els metges i metgesses del futur siguin a la vegada més humans i també més tecnològics.

És a dir, per un costat, professionals amb un tracte més personalitzat cap al pacient, que

s'interessin pel seu context i no només per l'òrgan afectat, que el sàpiguen escoltar i mirin d'actuar més preventivament. Però a la vegada, que es formin contínuament i dominin les últimes eines tecnològiques, com ara la intel·ligència artificial. Esperen que un bon ús de la tecnologia reverteixi en una millor atenció i més temps per la comunicació amb pacients i famílies.

"Ja estem implementant canvis i reforçant una quinzena d'assignatures del Grau de Medicina per preparar als nostres estudiants per atendre millor les necessitats de la societat", explica Joan Ramon Masclans, degà de la Facultat de Medicina i Ciències de la Vida de la UPF i Cap del Servei de Medicina Intensiva de l'Hospital del Mar.

L'estudi es va presentar a la Sala Josep Marull de l'Hospital del Mar en un acte on hi van assistir la consellera de Salut, Olga Pané, la rectora de la UPF, Laia de Nadal, i la presidenta de l'Hospital, Marga Esteve, entre altres. A l'Hospital del Mar es desenvolupen nombroses iniciatives per afavorir la participació dels pacients, les famílies i la població en general ■



Olga Pané, Consellera de Salut



Laia de Nadal, Rectora de la UPF

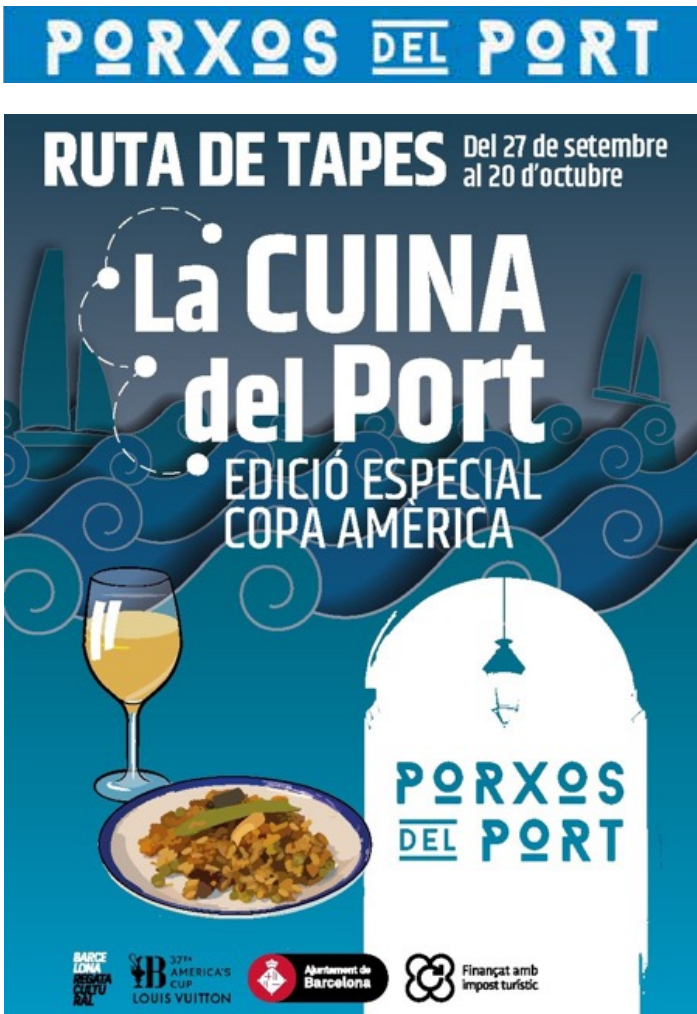


Marga Esteve, presidenta del Consorci Hospital del Mar

GASTRO

La Cuina del Port

La ruta de tapes de Porxos del Port



Porxos del Port, l'Associació d'establiments comercials de Pla de Palau, va organitzar la 8ª edició de la Ruta de Tapes amb una edició especial dins de la Regata Cultural organitzada amb motiu de la Copa Amèrica.

Del 27 de setembre al 20 d'octubre els equips de cuina de 8 restaurants de l'associació Porxos del Port van preparar 8 tapes singulars inspirades en la mar maridades amb vi, cava o cervesa.

Els restaurants participants pertanyen a l'eix comercial de

Porxos del Port, que forma els carrers Llauder, Reina Cristina, Pas Sota Muralla, Passeig Isabel II i Pla de Palau, són: La Barra del 7 Ports, Oaxaca, Arousa, Cadaqués, H10 Port Vell, Bodega Vidrios y Cristales, Perikete i The Green Spot

Porxos del Port és l'Associació de comerciants de Pla de Palau, que s'han unit per a reprendre el protagonisme original del conjunt d'edificis d'estructura porxada coneguts com Porxos d'en Xifré. És un edifici d'estil isabelí que representa un exemple de l'arquitectura neoclàssica barcelonina. Va

ser encarregat per Josep Xifré i Casas, un indià que havia fet fortuna a Cuba i Nova York i va ser considerat l'home més ric de la ciutat que va construir el primer edifici modern (comptava aigua corrent...) a l'estil de les grans avingudes europees (Rue Rivoli).

Porxos del Port, un dels eixos comercials amb més història i ADN gastronòmic de la ciutat, cerca donar visibilitat i atreure al públic local a través d'accions com #lacuinadelport

Porxos del Port compta amb 20 associats que formen part d'aquesta associació i que

van des de restaurants com Carballeira, 7 Ports, El japonès Escondido, Oaxaca, Can Paixano,... a hotels com l'H10 Port Vell, Hotel del Mar, establiments carregats d'història, fins a Institucions com La Llotja de Mar (Cambra de Comerç), Barcelona Tech City i la Facultat de Nàutica de Barcelona (UPC) ■



Unió d'Eixos Comercials Turístics

COMERÇ

La Barceloneta: tradició comercial, gastronòmica i cultural



L'Agrupació de Comerciants i Industrials de la Barceloneta l'ACIB, sabedors la forta tradició marinera, comercial i gastronòmica de la Barceloneta, va organitzar diferents activitats de promoció durant la Regata Cultural.

Gimcana la Mar d'Aparadors.

Ruta per conèixer el comerç més emblemàtic i tradicional de manera lúdica. Guies vestits d'època mostraven als visitants els comerços més singulars del barri, interactuant de manera amigable amb consultes i comentaris amb els botiguers. Sensdubte, una simpàtica experiència tant pels visitants com pels mateixos comerciants.



Barceloneta Shopping Tast.

Un "market&street food" a la vora de la mar i amb inspiració marítima, com la Barceloneta. Una mostra del comerç tradicional del barri al Port Vell on els visitants van poder conèixer, gaudir, tastar la rica gastronomia local o adquirir productes tradicionals relacionats amb el barri i la mar. Tot amenitzat amb tallers i música per totes les edats



Ruta gastronòmica la Barceloneta és la Bomba.

La 4a edició d'aquesta ja clàssica ruta va ser tot un èxit de participació. Primer de participants entre dels establiments que van presentar la seva pròpia bomba i després un èxit de públic. Els establiments participants van ser: Jai-ca, Forn Baluard, Mareny, La Cova Fumada, Ca Ganassa, Electricitat, Celler Fermín, Estraperlo, Cal Chusco, Ca Ros, Home Made Barceloneta, Matienzo, Casa Costa.



COMERÇ

25 edició del Premi Comerç de Barcelona



L'alcalde de Barcelona, **Jaume Collboni**, va presidir el passat 27 de novembre a la Sala Oval del Museu Nacional d'Art de Catalunya (MNAC), l'acte d'entrega de la 25 edició del Premi Comerç de Barcelona, que reconeix les iniciatives comercials més destacades de l'any en diferents categories.

L'acte va comptar també amb la participació de la regidora de Comerç, Restauració i Mercats, **Raquel Gil**, i amb prop de 400 comerciants i representants de les associacions i eixos comercials de la ciutat i dels mercats municipals. Aquests guardons van néixer el 1998 amb el nom de Barcelona, la millor botiga

del món per premiar l'esforç de les persones que treballen darrere el taulell, les responsables d'omplir els carrers de Barcelona d'un comerç innovador, sostenible i d'una gran qualitat.

Premiats per categories:

Premi al millor model de negoci: Unió Suïza (Sarrià- Sant Gervasi), joieria i rellotgeria de luxe.

Premi al Comerç de Proximitat: IDONI-Bon Cor (Eixample), botiga cooperativa de productes ecològics, locals i de petits productors.

Premi Albert González, a la promoció i coneixement del comerç de la ciutat: Núria Paricio, persona referent del comerç i la convivència a Barcelona.

Premi al comerç emblemàtic:

Sombrereria Obach (Ciutat Vella), fundat el 1924, esta especialitzat en barrets, gorres i complements.

Menció especial: l'Herboristeria del Rei (Ciutat Vella). Amb més de 200 anys d'història, és una joia del patrimoni comercial de Barcelona.

Premi Mercats de Barcelona- Jordi Maymó

- Millor iniciativa individual: Cardiel Sabaters, parada dels Encants de Sant Antoni amb més de 60 anys d'història. Especialitzada en calçat.

- Millor iniciativa col·lectiva: Associació de Comerciants del Mercat de Lesseps, exemple de dinamització del comerç de barri ■

Premis Barcelona Restauració 2024



El passat 18 de novembre es van atorgar els V Premis Barcelona Restauració. En l'acte, celebrat en l'antiga Fàbrica Damm, es reconeix als establiments de restauració més destacats en cinc categories: qualitat gastronòmica, integració en el barri, sostenibilitat, servei de sala i restauració en els mercats de Barcelona.

Des de l'any 2017 l'Ajuntament de Barcelona impulsa aquests premis que són un homenatge al talent, el compromís i la innovació que defineixen el sector de la restauració de Barcelona, posant en valor la seva contri-

bució a la identitat de la ciutat i al benestar dels seus barris i comunitats.

"Aquests premis volen reconèixer el treball, l'esforç i la passió dels restauradors i restauradores de la ciutat, que feu possible amb el vostre treball que Barcelona sigui una de les capitals gastronòmiques més importants del món. Sou, a més, motor econòmic de la ciutat", ha remarcat la regidora **Raquel Gil**.

Premiats per categories:

- Categoria de qualitat gastronòmica: restaurant Petit Comitè, en L'Eixample.

- Categoria d'integració en el barri: La Bodegueta de Sant Andreu, en el districte de Sant Andreu.

- Categoria de sostenibilitat: restaurant Rasoterra, a Ciutat Vella.

- Categoria de servei de sala: restaurant El Passadís del Pep, de Ciutat Vella, i especialment la figura de Modest Baena.

- Categoria de restauració dels mercats de Barcelona: restaurant Hermós, bar de peix, del Mercat de la Llibertat.

Esmerts d'honor:

- Restaurant 7 Portes, fundat en 1836 i considerat una autèntica institució de la ciutat, un espai on cada plat és una història, cada servei un homenatge a la tradició.

- Sr. Fermí Puig, figura clau de la gastronomia de la ciutat, pioner i un inspirador de la gastronomia barcelonina ■

EDUCACIÓ

500 alumnes, 500 futurs professionals



L'Institut de Logística de Barcelona continua amb la seva activitat com un membre més de la comunitat portuària. Actualment a les nostres instal·lacions ja es formen més de 500 alumnes en les següents titulacions:

- FP de grau superior en Comerç Internacional.
- FP de grau superior en Transport i Logística.
- FP de grau superior en Administració de Sistemes Informàtics en xarxa amb perfil Ciberseguretat.
- FP de grau mitjà en Activitats Comercials amb perfil Logística.
- FP de grau mitjà en Gestió Administrativa.
- FP de grau mitjà en Sistemes Microinformàtics i Xarxes.

- FP de grau superior en Comerç Internacional.

- FP de grau superior en Transport i Logística.

- FP de grau superior en Administració de Sistemes Informàtics en xarxa amb perfil Ciberseguretat.

Novetats curs 2024-25

El curs que va arrencar el 12 de setembre ve ple d'activitats:

- Inici dels programes propis Erasmus.

- Visites a les botigues de l'entorn.

- Participació amb un estand conjuntament amb l'Institut de Nàutica de Barcelona a la fira de Nadal al Port.

- Visites a l'escola de consum, el laboratori de la duana, el Saló de l'Ocupació, entre d'altres.

- Projecte desenvolupat amb l'Ajuntament de Barcelona d'aprenentatge i servei a la comunitat, en l'àmbit de la mobilitat sostenible.

- Programa Objetivo Empleo amb la fundació de la consultora KPMG.

Centre de formació professional integrada

El centre ha obtingut la condició de centre de formació professional integrada i s'ha fet ja la constitució del Consell de Formació i Empresa ■



WTCB. Moll de BCN, sn
Edifici Sud, Local, 27.
08039 Barcelona
www.ilb.cat



TIENDA Y DEGUSTACIÓN

Un secreto a voces

Ya no es un secreto que las mejores anchoas del barrio son las que te va a servir Mari en la tienda-degustación Alegre Alarcón del Mercat.

Por eso ya no es tan fácil encontrar mesa para hacer el vermut y tomarte alguna de la variedad de gildas, olivas, encurtido, huevas o mojama que ofrece.

Pero lo que no te puedes perder, te insisto, son sus anchoas. Rociadas con su salsa y acompañadas por una cerveza bien fresquita o por el vermut de su pueblo, son insuperables.

Además, al ser tienda, puedes comprar lo que has probado o cualquier otro producto.

Si aún no has venido, ven a descubrirlo. Vas a encontrar calidad de taberna a precio de tienda. Ese es el secreto.

Alegre Alarcón

Mercat de la Barceloneta
Plaça Poeta Boscà, s/n. 08003 Barcelona
Tel. 607 906 658



CRÒNIQUES DE L'ÒSTIA

Andrés Copena, "El Cop"



Treballava al carrer Miramar de La Barceloneta com a conductor en una botiga de lloguer de tricicles que regentava un policia Nacional que es deia Alfredo Arias. Allà es treia un sou que li permetia desenvolupar la seva principal passió, la boxa. Des de molt jove entrenava en un gimnàs del carrer Joaquim Costa. Conegut i respectat pel veïnat, es movia pel Raval com un campió que hagués guanyat mil trofeus per a la seva comunitat.

Als 20 anys, la boxa era la seva vida, de 30 combats només en va perdre 2. Es deia Andrés Copena, però tothom el sobrenomenava el Cop, aquest era el nom pel qual el coneixerien al món de l'esport.

Campió de Catalunya dels pesos mitjans, als anys 60 va deixar la boxa degut a una lesió en un combat amb un tal Folledo, que era aspirant al títol. El Cop va sortir confiat al ring a defensar el seu cinturó de campió i ho va pagar car amb l'aspirant.

A partir d'aquest moment es va posar a treballar al gimnàs del Raval on havia entrenat des que era un nano. Formava als xavals del barri que, malgrat la seva derrota, sentien encara una certa admiració per aquella llegenda que un dia va ser l'orgull del Raval.

Els anys li van passar una factura que ell mai va creure que li arribaria, i que com és lògic es negava a pagar. La botiga dels tricicles va tancar portes, i el Cop es va quedar al carrer, sense feina. Sense amics als quals acudir, va començar a prendre consciència d'una realitat que li superava i per a la qual no estava entrenat.

El primer avís va ser quan per primera vegada li van voler cobrar per entrar a veure un combat al Gran Price. Sempre va pensar que aquell temple de la boxa, i la lluita lliure, era casa seva, tothom el coneixia i l'apreciaven, però els empleats i els directius van anar canviant, per jubilació, o acomiadats, i el Cop es va adonar que als nous no els coneixia. De res li va servir presentar-se com un excampió.

– Passa per taquilla i posa't a la cua, o aparta't.

Aquesta va ser l'última vegada que aniria a veure un combat al Gran Price.

Va fer diversos treballs: de camàlic al Born i al mercat central, i d'escombrariere pels mateixos carrers pels quals 20 anys enrere es passejava orgullós saludant a tots els veïns i amics li sortien a l'encontre.

L'estocada final la va rebre quan un matí va arribar al bar on havia

pres el cigaló cada dia durant tota la seva vida, i el fill de l'amo, un xaval al qual havia vist néixer, li va deixar anar a boca de canó:

– No m'ocupis la taula tot el matí, i el cigaló el pagues.

– I el teu pare, no està?

– El meu pare s'ha jubilat, ara estic jo, així que a partir d'ara ja saps el que hi ha.

Va sortir del bar, sense consumir, aquell lloc li resultava tan estrany com la gent que ocupava les taules de la terrassa, -ni tan sols entenia l'idioma en què parlaven-

de 1600 pessetes al mes, i una cadira de rodes de la qual a penes podia tirar per a desplaçar-se.

Les lesions, els cops soferts durant la seva carrera com a boxejador, i algun accident laboral, juntament amb la mala vida: tabac, beguda, venèries... es van conjuguar en aquell home vell, feble, que creia que només existia el present, i que als seus gairebé 80 anys s'aferrava al passat sense esperança de futur.

Passeja amb la seva cadira, amb prou feines, pels carrers del Raval buscant racons que portin a la



Aquella cantonada de la Rambla del Raval no era la mateixa. Va mirar al seu voltant una vegada i una altra intentant trobar un punt de referència per a poder tornar a la pensió. No ho va aconseguir, el barri que ell coneixia ja no existia, estava borrós, tot va començar a donar voltes com un carrusel. I de sobte tot va desaparèixer.

Va despertar a Pere Camps, estava en un llit amb el cos enguixat, un doctor amb uns folis a la mà li preguntava insistentment alguna cosa sobre els seus parents.

Se li havia trencat el maluc, l'havien operat, i portava 2 dies ingressat.

L'auxili social li va proporcionar, per a viure, una planta baixa compartida amb un algerià, una paga

seva memòria imatges d'un passat que li causa dolor i el fa plorar.

Però és precisament el sabor d'aquestes llàgrimes l'única cosa que calma la seva solitud i dona consol a la seva sòrdida existència.

No té a ningú, està sol ■



Vicens Forner
Fotògraf i cronista

GASTRO

De Perú a Mesón, però sempre Barceloneta



© Mesón Barceloneta

Orígens

En Manuel, natural de Teruel, va arribar a Barcelona als anys previs a la Guerra Civil amb la seva humil família.

Es va especialitzar com a cuiner en empreses tan rellevants com l'Hotel Ritz i les cuines dels trens de la companyia Wagon Lits.

Va fundar el bar/restaurant PERÚ als inicis dels 40.

De seguida, les bones arts als fogons d'en Manuel i la seva dona Vicenta li van donar un ampli reconeixement i amb clientela que baixava a la Barceloneta per als dinars de cap de setmana, sense deixar d'atendre, també com a bar diari de veïns i treballadors, i dinars de celebracions familiars. A més, amb una rellevant oferta de vins no tan típics en altres locals de restauració de la zona.

Anys 60: també Hostal

El 1961 en Manuel s'atreveix a ampliar el negoci, muntant l'Hostal Marina Folch, que després va passar a ser hotel al carrer del Mar, 16, ja que la seva creixent fama atrau marins mercants i portuaris a residir llargues temporades al barri per proximitat al Port.

En aquells anys 60-70 l'equip de Manuel i el seu fill Félix a la cuina eren molt ben considerats, destacant el seu reconegut i original bacallà Josephine Baker amb ametlles. També era molt apreciat el seu tracte familiar amb els clients i els portuaris en particular que demanaven les seves barretxes matinals o les faroles (menta amb ginebra).

Ja cap als 70, agafa les regnes la seva filla Conchita, amb l'ajuda del seu marit Pepe, el qual compaginava la seva feina al Port de Barcelona, ajudant quan podia al negoci familiar.

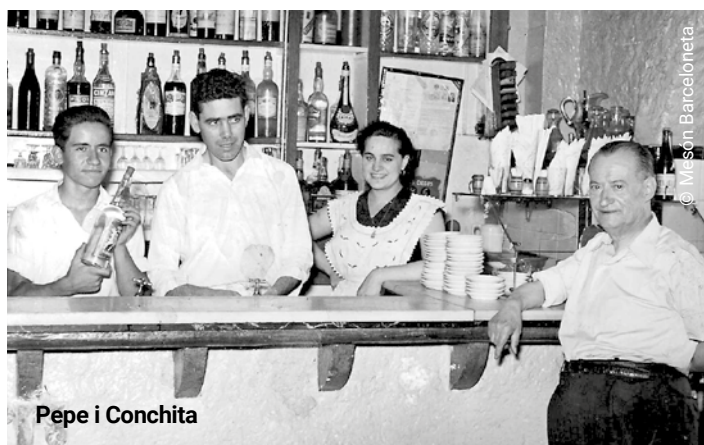


Manel Folch, 1a generació

© Mesón Barceloneta

Conchita i M^a Angeles, 2a generació i 3a generació

© Mesón Barceloneta



Pepe i Conchita

© Mesón Barceloneta



Vicente i Conchita

© Mesón Barceloneta



© Mesón Barceloneta



© Mesón Barceloneta

Cristina, 4a generació



© Mesón Barceloneta

La Faraona, clienta habitual

És en aquesta dècada en què la Barceloneta viu un dels seus anys daurats com a destacat protagonista de gastronomia marinera. Eren famoses les celebracions, amb taules nombroses i comensals animats que allargaven la sobretaula. Com els saraus de gitanos "de mucho pané" del barri de Gràcia que vam portar a la gran Lola Flores, bona clienta del restaurant a partir de les hores. Llàstima que la discreció de la Conchita i en Pepe no els donés per tenir fotografies d'aquells històrics moments.

Els clients apreciaven tant el tracte rebut com, lògicament,

la qualitat del menjar, destacant plats com la cèlebre Sarsuela o la seva particular versió del Conill en salsa.

Més endavant, la següent generació, amb la filla de la Conchita i en Pepe, M. Ángeles, que se-



gueix la saga familiar i creixement del restaurant. Sumant la seva experiència al coneixement d'en José Luís, també cuiner, que va passar a ser el seu marit.

Anys 80 i Jocs Olímpics

És llavors quan als 80 s'adeqüen més els salons per a celebracions (especialment, comunions) i convits de grups.

I a finals de la dècada, amb l'eclosió que van representar les grans obres del Port, Ronda Litoral i molt concretament la construcció dels primers gratacels de la zona com l'Hotel Arts, s'arriba a un acord a través del Banc Pastor per donar menjar i allotjament als treballadors de la constructora. Electricistes, paletes, vidries, soldadors..., es van convertir gairebé en família.

Avui dia

Ara, ja en aquesta darrera dècada dels 2010-20, les seves filles, la Cristina i la Sonia li han anat donant el seu toc personal i tenint una de les terrasses més acollidores del Pg. Joan de Borbó (el nostre per sempre Passeig Nacional).

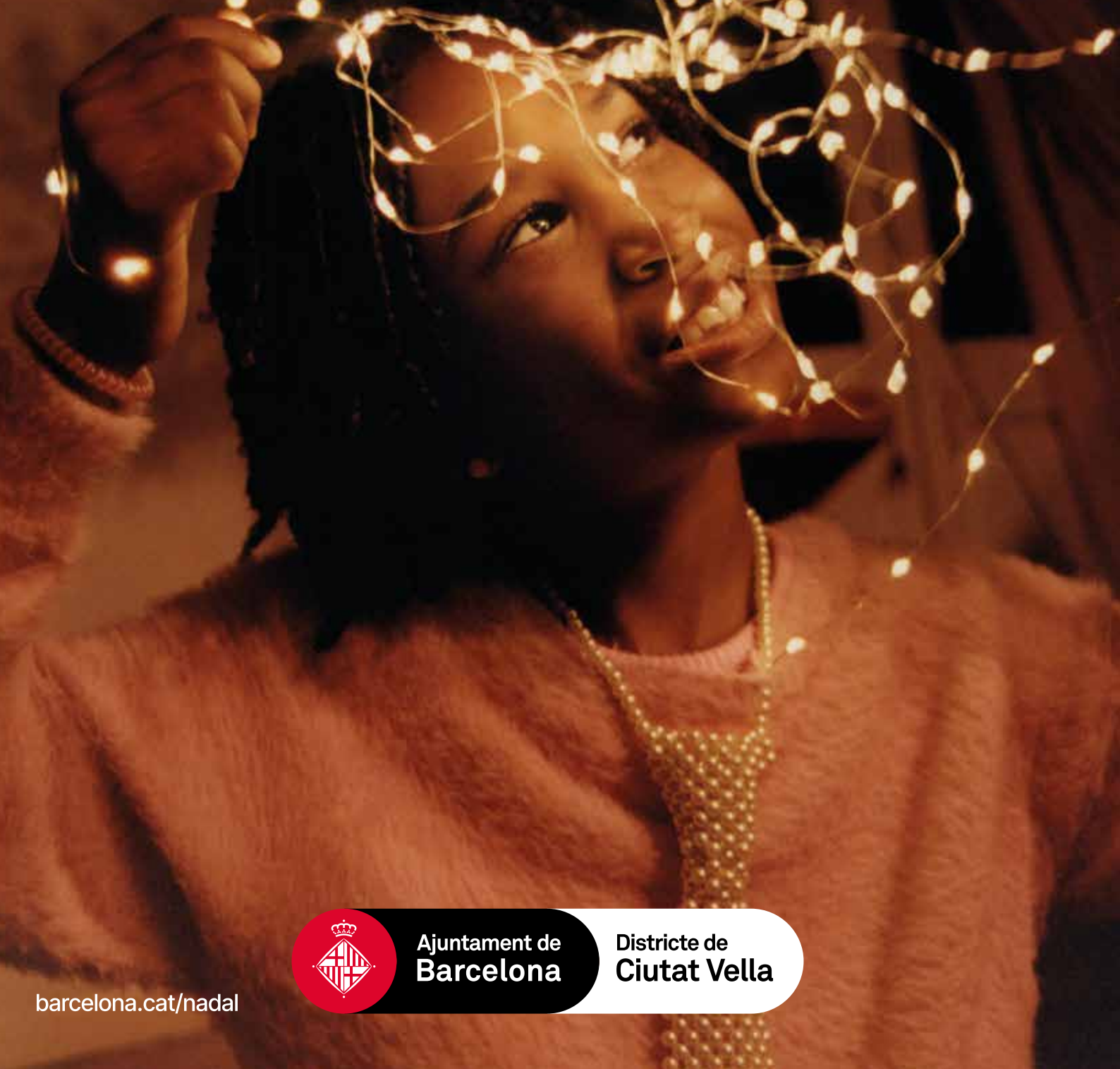
L'any 2015 el restaurant Perú passa a denominar-se Mesón Barceloneta com símbol de la seva vinculació amb el barri.

Elles són el reflex fidel d'una saga familiar que han sabut mantenir el tracte proper, la qualitat dels seus plats (possiblement una de les millors paelles que ens trobarem a la Barceloneta) i mantenint l'esperit de la saga familiar i aquest regust a sal que desprenem els habitants del barri més mariner de Barcelona ■

**MESÓN
BARCELONETA**

Pg. Joan de Borbó, 10
08003 Barcelona
933 10 37 09

BONES FESTES



Ajuntament de
Barcelona

Districte de
Ciutat Vella

barcelona.cat/nadal

ESPORT

El Marítim es reinventa

Més espai, innovació i força per a una experiència fitness única



El Grup Claror ha presentat aquest inici de temporada el renovat Marítim by Claror, un club que aposta per la innovació i les últimes tendències en el món del fitness.

L'antic Claror Marítim s'ha renovat i modernitzat amb l'objectiu d'oferir als seus usuaris una experiència esportiva de gran qualitat, adaptada a totes les edats i nivells d'entrenament.

Entre les principals novetats destaca l'ampliació de la sala de fitness, que ara ocupa més de 800 m², gairebé el doble del seu tamany anterior. A més, el Marítim disposa ara de tres sales d'activitats dirigides: la nova sala Foc de 155 m², i una altra, la sala Terra, de gairebé 80 m², amb la darrera tecnologia en il·luminació, àudio i confort, seguint els estàndards més avançats del mercat internacional.

Els amants de l'spinning poden gaudir de la nova sala Aire, equipada amb bicicletes d'última generació Life Fitness, a més d'un sistema de so envoltant per crear una experiència immersiva única. Així mateix, els usuaris del club continuen gaudint de la sala a nivell de platja

per a activitats de grups més reduïts, i de l'estudi de Pilates Reformer amb vistes al mar.

Nova sala de Fitness Marítim, clara aposta per la força

A la nova sala de fitness de 800 m² del Marítim s'incorporen marques líders com Eleiko i Gym 80, garantint el millor material per a l'entrenament de força i resistència. A més, s'han ampliat amb 4 màquines més d'eGym, arribant a un total de 18 estacions de força electrònica, complementades amb equips de cardio Matrix. Una de les grans apostes del nou Marítim by Claror és l'entrenament de força. Per això, el club ha incorporat 4 nous RACK amb les seves plataformes d'entrenament, ideals per a aquells que volen treballar la força de manera eficient i segura.

També s'afegeix un espai especialitzat: el Fitness LAB i una estació de power lifting, on els usuaris poden perfeccionar la seva tècnica i assolir nous reptes.

També s'ha incorporat el WOM, una proposta a la sala de fitness dissenyada per oferir un repte d'entrenament mensual.



Últimes tendències en activitats dirigides

Les activitats dirigides també presenten importants novetats. S'amplia l'oferta setmanal, amb més de 120 sessions de diferents activitats a la setmana per a tots els públics, i s'incorporen activitats innovadores com Cross Claror, Ball'M i el WOM, una proposta a la sala de fitness dissenyada per oferir un repte d'entrenament mensual.

Aquesta és la primera fase d'una renovació integral en què el Marítim by Claror es posiciona com un club de referència, amb una marca i imatge totalment renovades i una clara aposta per les noves tendències en el sector del fitness.

Amb spa inclòs en la quota

Des d'aquesta remodelació, els usuaris ja poden gaudir del ser-

vei d'spa inclòs en la seva quota, sense cap cost afegit. Aquest canvi reafirma el compromís de Claror de continuar oferint als seus usuaris un entorn d'entrenament dinàmic i que estigui a l'última en el mercat del fitness internacional ■

Més informació:



MARÍTIM
by claror

PORT

Una feina ja no només d'homes



Queda lluny la idea que el món de l'estiba estava reservat només als homes. Actualment a l'OEPB hi ha 113 dones en plantilla. Però la dada més reveladora seria que a les noves promocions ja arriben al 30%. Un percentatge que possiblement creixerà amb els anys.

Al contrari del que es podria insinuar, els llocs que exerceixen no són únicament administratius. A la nova promoció ja hi ha especialistes en maquinària, gruistes, entre d'altres. Cal destacar també que actualment ja n'hi ha dues exercint el càrrec de capatasses.

Sens dubte, els temps i la societat canvien i també en aquest sector històricament masculí es va acabant amb estereotips passats. L'accés a les dones s'accelera exponencialment a cada promoció.

Hi ha Plans d'Igualtat que faciliten aquesta incorporació a

les diferents professions portuàries. Sent un sector on no hi ha barreres discriminatòries per gènere, ni en el desenvolupament de la professió, ni a l'hora d'accedir-hi.

Alhora, cada vegada més les joves tenen molt assumit que es tracta d'una professió que perfectament poden desenvolupar. Potser el hàndicap més gran és el de sempre: el desconeixement per manca d'informació del que és el món de l'estiba.

Promoció en què s'han incorporat dones:

PROMOCIÓ DONES:

1a promoció: any 1997	7
2a promoció: any 1999	8
3a promoció: any 2002	5
4a promoció: any 2004	23
5a promoció: any 2022	36
6a promoció: any 2024	34



AMB ELS AFECTATS PER LA DANA

El passat 4 novembre s'acorda per unanimitat a l'assemblea extraordinària celebrada per motiu de la dramàtica situació del País Valencià, les següents actuacions:

-Donar els salaris obtinguts per part dels treballadors dels vaixells que es desvien dels ports de València i Castelló. Import calculat de 150.000€, que es fa arribar als municipis d'Alaquàs, Albal, Aldaia, Alfafar, Benetússer, Beniparrell, Catarroja, Massanassa, Païporta, Picanya i Sedaví.

-En col·laboració amb l'associació de transportistes autònoms Sintraport, s'ha enviat

un comboi de 11 tràilers carregats de recursos destinats a la neteja i reconstrucció de les zones devastades, carregats, transportats i distribuïts per estibadors voluntaris.

El portaveu d'OEPB-Coordinaadora, Albert Gil, assenyalava que "no desatendrem als afectats després de les primeres setmanes, sinó que, a més a més, estarem en contacte amb els ajuntaments dels pobles més afectats per a fer-los les donacions necessàries segons la situació del moment".



PATRICIA GALLARDO "PATRI"
44 anys. Des dels 19 a l'estiba

Com vas arribar a l'estiba?

Els meus 4 avis vivien a la Barceloneta i els meus pares van néixer allà. L'arrelament al mar i al sector marítim com a possibilitat laboral és tradició familiar. Quan es va obrir la convocatòria el 1999 estava treballant en un transitari marítim. Complia els requisits que demanaven: anglès escrit i parlat, informàtica, permís de conduir, batxillerat. Vaig anar fent els exàmens fins a arribar al final.

Quines funcions exerceixes?

Soc confronta sobordista. Confronta (controlador de mercaderies). Valido la mercaderia físicament, controlant els precintes d'origen i col·locant els precintes en cada contenidor ple que toca terra. També verifico els plànols del vaixell per a indicar la ubicació de la càrrega al gruista. Comprovo l'estat de la mercaderia i comptabilitzo la producció durant l'operatiu i les seves incidències.

I les funcions com a sobordista són classificar i situar la mercaderia a l'esplanada durant la descàrrega, comunicant-se amb els mitjans mecànics per a poder fer aquesta tasca. Alhora, envio la càrrega a vaixell mitjançant vancarrista, amb plànols del vaixell per a estibar correctament la mercaderia. El sobordista pot estar a peu de

vaixell, en esplanada, així com en torres de control.

Amb formació prèvia?

En el vencacries es comença movent contenidors a l'esplanada per passar després a la fase on ja es toca vaixell.

Què opines de la presència de la dona en un sector tradicionalment masculí?

La meua promoció complim ara 25 anys. Quan jo vaig entrar ja hi havia 7 dones d'una primera promoció anterior. Amb aquesta entrada s'ha doblat el nombre de dones, cosa que m'alegra profundament. Han trencat un sostre de vidre més: elles són pioneres a portar màquines, a pujar a bord. Aquesta generació ha consolidat la igualtat al Port.

Ni dones, ni homes. Tots companys

Des del primer minut els veterans ens van fer sentir com un company més, creient totalment en el nostre treball. Sense ells, no estaríem on estem. A Ayza, Zumo, Puig, Julio, Pantera, Tinín, Quimet, Taranto, i molts d'altres, gràcies! D'ells vam aprendre a acollir i fer costat a les noves i nous companys que s'incorporen. Entre altres, Nerea, Mariam, Meri, Tània, Anna Maria, Sandra, Clàudia, Amanda, Andrea, Paula, Estibaliz, Ramona, Carmen, Brenda, Mireia, Eli,...

Todas o ninguna ... ENDAVANT...



DANAE DÍAZ PAREJA
28 anys. Gruista

Això teu és tradició familiar.

El meu avi era estibador, també el meu pare i ara la meua germana, jo i pròximament el meu altre germà. La tradició familiar és clara.

A casa gairebé el cas estrany hauria estat que no volguessis treballar al port...

Els tres germans l'hem viscut des de molt petits. No em plantejava un altre treball. Jo, abans que sortís la convocatòria, ja treballava a través d'ETT buidant contenidors i movent cotxes. Des del 2022 vaig ingressar a Estibarna en el Grup 0.

El teu somni era pujar a la grua.

Des de sempre a mi m'interessaven les màquines. Tenia clar que volia ser gruista des del primer dia. Ara que les dones poden "tocar" màquines, vaig comunicar el meu interès

i afortunadament em van seleccionar per a fer el curs de gruista. La formació té tres fases: primera, grua amb monitor sense vaixell, segona, amb monitor i vaixell, i tercera amb vaixell i sense monitor.

Pionera en aquesta labor.

Pionera en això com ho van ser altres companyes d'anteriors generacions en altres funcions. Que una dona sigui gruista o capatàs no ha de ser una cosa extraordinària sinó una cosa normal, sense més. I aquesta normalitat i acceptació està molt present en el col·lectiu. La de la grua és Danae o Pepito o Juanito, és el mateix.

El gruista és un lloc clau de màxima responsabilitat i pressió.

Pressió en tenim tots. El que és cert és que el teu treball marca el ritme de la resta de l'equip. Has de produir (moure i carregar) al major ritme possible.



Organització d'Estibadors Portuaris de Barcelona.

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

CULTURA

Exposicions a CB1761



Exposició «El Negre de la Riba i altres mites per fer por a la canalla» del 23 de novembre a l'1 de març.

Cultures de tot el món han fet servir llegendes per transmetre valors als més petits, moltes vegades a través de la por. Aquesta exposició, fruit de la col·laboració entre la Casa de la Barceloneta 1761 i el Museu Etnològic i de Cultures del Món, vol reflexionar sobre aquests relats. Deia la llegenda que el "Negre" s'enduia les criatures que no feien cas als seus pares.

El Negre de la Riba era un mascaró de proa que, presumptament, representava un guerrer africà que encapçalava un vaixell construït al segle XVIII, encara que estudis posteriors van revelar que realment representava un indi nord-americà. Tradicionalment, a Europa, la representació del negre africà ha estat plena de prejudicis que avui cal revisar des d'una visió de colonial.

Fins a l'inici de l'exposició a la CB1761, la figura del Negre de la Riba ha voltat per diferents indrets del barri: a La Xarxaire (Pg. Joan de Borbó, 11), al Museu Etnològic i de Cultures del Món (c/ Montcada, 12).

Ampliem el Fons Fotogràfic Popular de la Barceloneta (FFPB)

Porta'ns les fotografies que tinguis a casa i que mostrin el passat de la Barceloneta per mantenir viva la memòria històrica i col·lectiva del barri. Aquestes imatges les digitalitzem, les documentem i us les tornem abans que formin part del Fons Fotogràfic Popular de la Barceloneta (FFPB).

c/ Sant Carles, 6
 info@casabarceloneta1761.cat
 T: 93 688 49 56
 Horaris: De dts. a div. de 10 a 13:30h
 i de 16 a 20h / Dissabtes de 10 a 14h.

CB1761
 CASA DE LA BARCELONETA

Nou sistema d'auto-préstec



Actualització per proporcionar un servei de préstec i de retorn més àgil, guanyant. a més, en autonomia i en privacitat a l'hora d'emportar-vos documents.

El funcionament és molt senzill, tan sols heu de tenir el carnet de la biblioteca a mà, ja que el primer que haureu de fer és escanejar el carnet pel lector de codi de barres de la màquina.

Un cop heu obert la sessió heu d'escollir la funció per:

- Agafar un document en préstec: Botó "Préstec" i posar tots els llibres que us voleu endur alhora sobre la planxa de la màquina.
- Fer una devolució: botó "Retorn" i posar els documents sobre la planxa i fixar-se que tots s'hagin retornat. Un cop retornats, deixar els documents al calaix que està al mateix moble de la màquina d'auto-préstec.
- Renovar algun document: botó "Renovació". Apareixerà el llistat de documents que teniu al carnet. A continuació, heu de seleccionar els que vulgueu renovar i clicar "renovar".
- Premet el botó "El meu compte" podeu consultar tot el que teniu, les dates de retorn, etc.

En cas que no porteu el carnet, recordeu que sempre us el podeu baixar des de l'aplicació BibliotequesXBM, que permet tenir més d'un carnet al vostre mòbil.

**Biblioteca
 Barceloneta - La Fraternitat**

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

**ON HI HA BAR I BONA
 COMPANYIA, HI HA ALEGRIA!**

FELIÇ 2025 A THOTHOM

Jai Ca

JAI CA: GINEBRA, 13 – 93 268 32 65
 JAI CA 2: GINEBRA, 9 – 93 319 91 64

SEGUEIX-NOS A INSTAGRAM! @BARJAICA



**SOM
 BARCELONETA
 DES DE 1955**

COSES SORPRENENTS QUE PASSEN A LA BARCELONETA

Els cinemes que convertien l'avorriment dels diumenges en fantasia



L'arribada de les plataformes televisives ens ha omplert la casa de sèries al·lucinants i pel·lícules més variades que les excuses d'un polític. Una comoditat fabulosa que ens encanta a tots i fa que tirem el cademat a la porta i fem un forat al sofà.

No sempre va anar així. Va haver-hi un temps en què els diumenges a la tarda l'única música a la ràdio era la del Carrusel Esportiu llançant xiulets metàl·lics amb els gols en camps de futbol llunyans i podies tallar l'avorriment amb un ganivet i untar-te'l en una llesca de pa Bimbo. Baixar al carrer i arribar-se a un dels dos cinemes del barri era travessar la porta a un món sorprenent de butaques d'skai i olor al desinfectant perfumat d'ozonopino. Es projectaven en programa doble i sessió contínua pel·lícules de reestrena, la majoria produccions barates espanyoles, italianes o d'un Hollywood de saldo on els superherois anaven en pijama, com els esquifits Els 3 Supermen.

Al cinema s'anava a veure les pel·lícules, a berenar l'entrepà i a fer-la grossa. La gent aplaudia quan arribaven els reforços

dels bons a l'últim moment o insultaven al dolent, que sempre tenia la cara picada de verola. Si la pel·lícula era dolenta, se li posava sal i pebre perquè semblés bona. En Bolt, agente trueno, el detectiu mirava molt seriós a la noia de la pel·lícula i li preguntava: "Per a tu jo què soc?" i algú des de la platea responia: "Una merda punxada en un pall!". El cinema interactiu es va inventar a la Barceloneta.

Les estrelles d'aquest temps eren Bud Spencer i Terence Hill, que tots pensàvem que eren americans, però Bud Spencer era de Nàpols, es deia Carlo Pedersoli i a més d'actor de pes era cantant, mentre que Terence Hill es deia Mario Girotti i era tan venecià com les góndoles. Però eren els reis de la trompada i aquestes tardes de diumenge que a casa s'embussaven, ells feien que passessin de cop. Un altre actor de nom nord-americà, Paul Naschy, en realitat es deia Jacinto Molina, era de Madrid. Quan van passar al Barcino una pel·lícula on feia d'home llop i se li posava la cara tota peluda em va fer tanta por que li vaig demanar al meu germà que tornéssim a casa a meitat de sessió.

El cinema era un lloc molt instructiu on veies passar la història davant els teus nassos. Després de la mort de Franco, el primer que va caure després de la dictadura van ser els sostenidors i les calces de les actrius. Al cinema els nens assistíem amb eufòria a aquells nus de Los bingueros o de El Lobo feroz o una versió del Decameron no gaire literària. A Espanya els nens no sabien el que era la democràcia, però aviat van saber el que eren un parell de pits.

Potser el gran heroi d'aquells anys de cinema en sessió contínua fos Bruce Lee, que com ningú sabia anglès pronunciàvem el seu nom com si fos un gran lector. Feia salts de fantasia que arribaven fins al sostre del Marina, que era molt alt, i repartia hòsties com si fossin caramels a la Cavalcada de Reis. S'enfrontava tot sol a quaranta, a cinquanta, a dos-cents, i els enviava a tots a dormir. Fúria oriental o Karate a muerte en Bangkok... era tal el frenesí que provocaven les seves pel·lícules que al descans tots els xavals ens llançàvem a donar coces com si fóssim cinturons negres de kungfu,

però l'únic que es posava negre de debò era l'acomodador amb tant aldarull.

Una tarda vam veure anunciat al Teleprograma l'estrena d'una peli de Bruce Lee, Operación Dragón, al Regio Palace, un cinema molt modern que es feia dir "vistarama", situat en un lloc remot: l'avinguda del Paral·lel. El meu avi ens va portar al meu germà i a mi a la meua primera visita a un cinema d'estrena. Com sempre que sorties del barri i trepitjaves Barcelona, et senties com un indi tractant de conquerir Fort Apache. I així va ser. El taquiller no ens va voler vendre les entrades perquè jo no tenia l'edat per a veure la pel·lícula. Li podria haver dit que al Barcino i el Marina havia vist de tot i en quantitat, però vam marxar girant la vista enrere i mirant el bonic "cartelón" de la pel·lícula amb Bruce Lee sostenint aquests nunchakus amb els que feia filigranes. Al pas dels anys vaig llegir una biografia de Bruce Lee on s'explicava que de jove havia estat professor de claqué i vaig entendre que ens hipnotitzava la seva manera de lluitar perquè en realitat era un ballarí.

En aquests modestos cinemes diverses generacions de fills i filles de la Barceloneta es van embadocar, van riure, van plorar, van tremolar de por i fins i tot es van donar les seves primeres rebolcades a la foscor. Si vas a comprar al supermercat Lidl del carrer Maquinista on anys enrere va estar el cinema Barcino, no t'estranyis si en posar l'orella a la paret sents parlar al forçut Maciste o sona la trompeta del setè de cavalleria ■

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

HISTÒRIA

Nadal al Museu d'Història de Catalunya



Aquest Nadal el Museu d'Història de Catalunya (MHC) proposa un programa d'activitats adreçat especialment al públic familiar, però inclou propostes per a tots els públics. Tallers, visites dinamitzades, titelles i exposicions s'han unit per crear una oferta diversa. Algunes d'aquestes propostes ja s'han convertit en tradicions consolidades.

Programació:

Xerrada 'La batalla del pessebre a Catalunya'. Dimecres, 18 de desembre, a les 18h.

Xerrada a càrrec de Jordi Montlló, doctor en antropologia social i fundador i president del col·lectiu de recerca i difusió del pessebrisme El Bou i la Mula. S'explicarà, entre d'altres qüestions, la controvèrsia ideològica que hi va haver a Catalunya a meitat del segle XX vinculada a la concepció del que ha de ser un pessebre. Un enfrontament que van protagonitzar el Pare Basili de Rubí i Antonio Herranz González, president de l'Associació de Pessebristes de Barcelona.

Joc de pistes 'La ciutat immortal'. Dissabte, 21 de desembre, a les 16.30h.

La ciutat immortal és un joc de pistes destinat a adults i joves

que es desenvolupa a l'exposició permanent del Museu. Els jugadors s'organitzen en diferents equips que gestionen l'esdevenir d'una ciutat durant diverses etapes històriques, tot resolent els reptes que se'ls plantegen, obtenint recursos i prenent decisions que afectaran al seu destí en els segles posteriors. Amb cada repte, els participants acumulen punts per convertir la seva ciutat en la més prestigiosa.

Per Nadal, titelles al museu. Divendres i dissabte, 27 i 28 de desembre, a les 17h. I diumenge 29 de desembre, a les 12h.

El cicle de titelles de Nadal ja és una tradició nadalenca que cada any omple de màgia les sales del MHC. Amb tres sessions a càrrec de tres companyies teatrals diferents, petits i grans descobriran tres espectacles infantils plens de fantasia i color, que enguany s'acompanyen d'activitats relacionades que tracten la temàtica de la il·lustració infantil.

Per a l'edició d'aquest 2024 s'han seleccionat tres espectacles molt especials per al públic familiar:

- El divendres 27 de desembre començarem amb l'espectacle *L'ombra de Pinotxo*, una producció de Cia. La Puntual.

- El dissabte 28 de desembre la companyia catalana Cia. Txo Titelles representarà el seu mític espectacle *Cotó*.

- El diumenge 29 de desembre, la Cia. Centre de Titelles de Lleida

presentarà el seu espectacle de més èxit nacional *Kissu*.

Podeu adquirir les entrades a través de la pàgina web del MHC, mhcat.cat.

MÉS INFORMACIÓ A MHCAT.CAT

TITELLES AL MUSEU D'HISTÒRIA DE CATALUNYA

L'OMBRA DE PINOTXO (CIA. LA PUNTUAL)
27 DE DESEMBRE A LES 17 H.

COTÓ (CIA. TXO TITELLES)
28 DE DESEMBRE A LES 17H.

KISSU (CIA. CENTRE DE TITELLES DE LLEIDA)
29 DE DESEMBRE A LES 12H.

PREU: 5€/PERSONA
* EL D'AVUI DEL MUSEU TENEN UN 25% DE DESCOMpte EN AQUESTA ACTIVITAT
* 0-3 ANYS GRATUÏT



Exposicions en curs:

Tàpies. Art i activisme. Fins al 2 de febrer de 2025

Explica, a través d'una àmplia selecció d'obra i material documental inèdit, l'actitud compromesa que Antoni Tàpies (Barcelona, 1923-2012) va mostrar durant tota la seva trajectòria envers diferents causes socials, ètiques i polítiques en defensa dels drets humans. Tàpies va ser un creador compromès amb les causes progressistes, catalanistes i humanitàries del seu temps. El seu compromís amb l'esperit d'avantguarda —utopista i transformador— va cristal·litzar durant els anys seixanta en una acció política més directa en suport a moviments socials i polítics catalans i antifranquistes, com la Caputxinada, la Tancada a Montserrat, l'Assemblea de Catalunya o el PSUC. Amb l'adveniment de la democràcia, Tàpies es va solidaritzar amb causes internacionals —contra la guerra als Balcans, l'apartheid o les centrals nuclears—, i també amb campanyes a favor de la defensa i promoció de la nova Catalunya democràtica, que anhelava culta, moderna i progressista.

En fugida. Refugiats. Fins al 20 de març de 2025

Durant la darrera dècada es calcula que el nombre de persones refugiades i desplaçades al món s'ha duplicat. Actualment, aquesta xifra se situa en uns 120 milions de persones. El fenomen del desplaçament i la migració forçada és, possiblement, el problema humanitari més greu del nostre temps.



El XX ha estat el segle de les persones refugiades, desplaçades forçades, migrants, exiliades, deportades: les perdedores de totes les guerres. Gent que s'ha escapat dels bombardejos, de la violència, de la persecució política o dels efectes del canvi climàtic. Gent que ha travessat fronteres amb el que duia posat, que ha trobat protecció internacional i refugi, però també rebuig i insolidaritat. Aquesta exposició és un viatge a la seva història i al seu present.

Exposició en preparació:

El poble gitano català: història i cultura. Del juny de 2025 a l'abril de 2026.

El poble gitano català té la seva pròpia història. Com qualsevol

cultura del món, el poble rom té el seu origen geogràfic, la seva llengua, els seus costums i valors, i una marcada idiosincràsia.

Des de la seva arribada a Catalunya al segle XV i fins als nostres dies, els gitanos i les gitanes s'han mogut entre una eterna estigmatització, la separació forçada, la persecució i l'assimilació. L'exposició repassarà més de cinc segles d'història, tot analitzant la forma en què van arribar, els seus oficis, la llengua, la repressió, la legislació antigitana, i revelarà el poble rom com una de les primeres cultures globalitzadores del món, una cultura que ha rebut i ha aportat trets culturals, artístics i lingüístics a tots els territoris en què s'ha arrelat durant segles ■



Primer concurs de cal·ligrames en homenatge a Joan Salvat-Papasseit

El Museu d'Història de Catalunya (MHC), juntament amb l'Associació de Veïns de la Barceloneta, la Comissió de Festes de la Barceloneta i els centres educatius Institut de Secundària Joan Salvat-Papasseit, l'Escola Alexandre Galí, l'Escola Mediterrània i La Salle Barceloneta, han organitzat el primer concurs de cal·ligrames en homenatge al poeta Joan Salvat-Papasseit, per tal de promoure la creació literària i l'interès per la poesia i la narrativa.

El passat dimecres 27 de novembre, a l'auditori del Museu d'Història de Catalunya, es va realitzar l'entrega de premis del concurs de cal·ligrames amb un gran èxit d'assistència! Els treballs guardonats es troben exposats a l'Espai Àgora del MHC i es podran veure fins el proper 13 de gener de 2025.

Museu d'Història de Catalunya

Segueix-nos a les xarxes socials



@mhistoriacat

GASTRO

Golmaal: color i sabors amb una energia especial



Golmaal Street Food no és només un restaurant, és un esclat de colors, sabors i energia que arriba a la Barceloneta. Una experiència vibrant, una fusió de les autèntiques arrels Street food de l'Índia amb la frescor i proximitat mediterrània.

Manisha i Noel, germans d'origen hindú nascuts a Catalunya, han creat Golmaal inspirats en la seva herència índia i, alhora, les seves vivències a Catalunya. Fonent en cada plat l'essència dels carrers de Jaipur amb el Mediterrani, en homenatge a totes dues cultures.

Per què és únic Golmaal?

-Perquè cada plat és un espectacle per als sentits: espècies vibrants, textures i colors sorprenents.

-Perquè cada mos transmet aquesta energia de carrer de l'street food hindú.

-Perquè són plats autèntics. Receptes com el Butter Chicken amb un toc mediterrani, o els naanwiches amb salsa fresca de coriandre.

-Perquè t'oferim opcions per a tots els gustos: des de plats contundents a altres vegetarians i vegans, plens de sabor.

-Perquè Golmaal és un espai acollidor i ple de vida, amb colors de l'Índia i del Mediterrani que donen una energia especial.

Golmaal i la Barceloneta

Volem compartir la nostra energia amb tu. Vine a conèixer-nos i atreix-te a provar sabors que trenquen les regles ■



Pepe Rubianes, 12. 08003 Barcelona

@golmaal.es

golmaal.bcn@gmail.com

CLASSES D'AIGÜES OBERTES

instal·lació esportiva municipal
espai de mar

*Neda amb passió
i abraça el poder
il·limitat de la
mar!*



SOSTENIBILITAT

Amb la comunitat al 2024; i també al 2025



Com a orgullosos membres d'aquesta comunitat especial, ens esforcem per donar suport a iniciatives significatives i sostenibles que generin un impacte positiu i durador per al nostre veïnat i tots els seus residents. A continuació, un resum d'algunes de les nostres accions conjuntes el 2024 i els nostres plans per a 2025.

Recol·lecció de joguines

En col·laboració amb Carlos Arena, organitzem una campanya de recollida de joguines noves perquè els nens locals els gaudeixin durant la temporada festiva. A més, ens associem amb Belong to Sea per a dur a terme una campanya de joguines de segona mà.

Bancs de plàstic reciclat per al FC Barceloneta

La sostenibilitat i l'esport es van unir en la nostra donació de bancs fabricats amb plàstic reciclat. Aquesta col·laboració amb Carbon Blue va destacar els beneficis pràctics del reciclatge.

Patrocini de la Fira de Nadal

De la mà de Josep Gurri, ens va enorgullir patrocinar la Fira de Nadal de la Barceloneta, un esdeveniment important en el calendari festiu.

Contenedor solidari

Cada any participem a la iniciativa del contenidor solidari del Port de Barcelona, on fem una donació a Càritas per a la compra d'aliments destinats a per-



sones que els necessiten, especialment a l'època de Nadal.

Belong to Sea - Projecte coral Gorgònia

En col·laboració amb Belong to Sea i l'Institut de Ciències de la Mar (ICM), contribuïm al Projecte Gorgònia, una iniciativa centrada en la protecció i restauració d'ecosistemes marins locals mitjançant la preservació dels coralls gorgònies, una part vital del llit marí mediterrani.

Projecte BIRC

Financem amb orgull la compra d'una embarcació de rem per al projecte BIRC, que ajuda a pacients amb càncer de mama de l'Hospital del Mar en la seva recuperació física i emocional. Aquesta iniciativa ressalta el poder terapèutic del rem i la connexió guaridora amb la mar.

Orientació professional a través del programa PIOL

Enguany, continuem la nostra col·laboració amb PIOL (Punt d'Informació i Orientació Laboral Barceloneta) per a identificar candidats locals per a llocs a la nostra empresa. A més, hem donat la benvinguda a participants de PIOL i estudiants d'escoles de la Barceloneta a la nostra drassana per a visites guiades. Aquestes visites estan dissenyades per a inspirar-los a continuar els seus estudis i explorar possibles oportunitats laborals a la indústria marítima.

Mirant cap a 2025

El nostre compromís amb la Barceloneta continua sent ferm. L'any vinent, planegem continuar treballant junts en iniciatives que generin un impacte positiu.

El 2025, un canvi clau serà la nostra col·laboració amb Belong to Sea i l'ICM. Passarem del Projecte Gorgònia a una nova iniciativa de conservació marina centrada a la protecció dels cavallets marins, una espècie vulnerable en les aigües de la Barceloneta. Aquest projecte té com a objectiu salvaguardar la biodiversitat local i enfortir la connexió de la nostra comunitat amb el seu entorn marí únic.

Estem agraïts per les col·laboracions i el suport que han fet possibles aquests projectes, i esperem amb entusiasme un altre any de treball conjunt per a crear un futur sostenible i pròsper per al nostre veïnat ■



MB92 Barcelona

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

GASTRO

De Napoli a la Barceloneta



Riccardo prové de família de cuiners napolitans. Ell va ser cap de cuina de diversos hotels de 5 estrelles. Quan va decidir obrir Pulcinella al costat de la seva esposa Amanda, responsable de sala, tenien molt clar que seria al barri en el qual es van instal·lar cap al 2012 i que els recordava en alguns aspectes al seu Nàpols natal.

A Pulcinella degustaràs l'autèntica cuina tradicional napolitana, feta amb ingredients portats directament de la regió

de la Campània (Nàpols, Sorrento,...): farina Caputo, fior di latte, tomàquet Torrent, embottits, salsiccia napolitana, cigoli, friarielli, així com els vins de la zona i les postres casolanes.

Per a cuinar es va portar per vaixell expressament un forn de pedra des de Nàpols. El forn cuina les pizzes com manen els cànons: a 400° durant tot just 90 segons. La massa, ingredient fonamental, és fina i es fermenta en mínim 48 hores.

L'autèntica pasta e pizza napolitana alla Barceloneta, alla Pulcinella ■



Baluard, 34.
08003 Barcelona
+34 931 787 381

SOM ESPECIALISTES EN CLOUD COMPUTING

Migra al núvol i fes créixer el teu negoci!

Seguretat Informàtica



Manteniment Informàtic



Backup online

Servidors al núvol



Assessoria LOPD/RGPD

Marketing i visibilitat digital



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)

Una producció de:



Amb el suport de:



MERCAT



SABORS DE NADAL

DEL 14 DE DESEMBRE AL 6 DE GENER
AL MOLL DEL DIPÒSIT

CASETES DE FUSTA
I DECORACIÓ NADALENCA
US ESPEREM!

I A MÉS...

FOOD MARKET

DONA'T UN ARTESANAL I GUSTÓS CAPRICI

Diumenges i festius, de 10:00 a 21:00 h.
a Passeig Joan de Borbó / Barceloneta



SOSTENIBILITAT

Barcelona, ciutat de mar



Barcelona s'ha descobert com una ciutat que viu de cara al mar! El 2024 ha sigut un any blau: la Conferència UNESCO de la Dècada Oceànica, la Copa Amèrica i la Regata Cultural que l'ha acompanyat, la Regata de Patí Català, els programes escolars Viu la Vela i Mirada Blava, la Mar d'Activitats a la Plaça Odissea, el Nadal al Port

al Moll de la Fusta...i el Centre de la Platja, que des del 2005 és l'equipament municipal referent en l'educació sobre el mar.

Enguany el Centre de la Platja ha aprofitat al mar a unes 7.000 persones: ha ofert una vuitantena d'experiències marines i marítimes, a les que hi han participat més de 1.100 persones; ha estat present en 11 esdeveniments, amb unes 2.500 persones; les exposicions mensuals han sigut visitades per 2.700 persones al llarg de tota la temporada abril-octubre; a més a més, uns 700 infants dels casals d'estiu han gaudit d'activitats que els han fet passar unes bones estones i els han aprofitat al respecte cap al mar. A Barcelona també hi ha entitats, coordinades pel Centre de la Platja, que tenen com a missió conscienciar al públic envers un consum responsa-

ble i comportaments cívics, mitjançant accions de voluntariat per a recollir residus a les platges. Al 2024 s'han portat a terme una centena d'aquestes accions, que han permès recollir centenars de quilograms de deixalles, així com d'involucrar unes 5.300 persones.

És clar que les persones de Barcelona cada vegada més se n'adonen que la ciutat ofereix moltíssimes oportunitats de gaudir d'espais naturals – el mar i les platges - molt a prop de casa, amb experiències a l'abast de tothom. Aquests ecosistemes també ens regalen salut, aliment de qualitat, oxigen, regulació del clima i protecció del litoral; en resum, vida!

Des del Centre de la Platja expressem el desig per un 2025 de cura envers el mar i les

platges, perquè totes les persones puguem gaudir-ne amb respecte i connectar amb tots els beneficiaris que ens aporten. Per això, el Centre no s'atura i oferirà activitats en diversos espais de la ciutat fins l'abril, quan tornarà a obrir les seves portes als porxos de la platja del Somorrostro, amb un nou programa d'experiències gratuïtes per a tothom ■

Més informació i contacte:

<https://linktr.ee/centrepelatja>

@centredelaplatja_bcn
932 565 194



INNOVACIÓ

IFCO estableix el seu hub digital global al Pier01 de Tech Barcelona.



IFCO, líder mundial en solucions d'envasos reutilitzables per a aliments frescos, ha obert un hub digital global al Pier01 de Tech Barcelona. Aquest nou centre a Barcelona reforçarà la capacitat d'IFCO per a oferir seguiment en temps real i anàlisis basades en dades als seus clients a tot el món, promovent la transparència, eficiència i sostenibilitat en tota la cadena de subministrament.

En concret, el hub inicia les seves operacions amb un equip

de 25 empleats i la previsió de créixer fins als 50 treballadors l'any vinent. Aquest equip de perfils tecnològics s'encarregarà d'integrar eines avançades, com la Intel·ligència Artificial (IA) o la Internet de les Coses (IoT), en els seus envasos reutilitzables de transport (ERTs) per a proporcionar actualitzacions d'ubicació i estat, la qual cosa permetrà als clients optimitzar l'ús dels envasos, reduir l'impacte ambiental i agilitzar la logística.

“El nostre nou centre digital marca un avenç fonamental en el nostre viatge digital, enfortint les nostres capacitats tecnològiques per a aconseguir millores significatives en els nostres serveis”, comenta el Dr. Sebastian Grams, CDO d'IFCO.

Per a Miquel Martí, CEO de Tech Barcelona, “la incorporació d'IFCO com a Global Partner de l'associació i l'establiment del seu nou hub al Pier01 impulsaran el creixement de Barcelona com a referent en tecnologia aplicada a l'economia circular”.

Sobre IFCO

IFCO és un proveïdor global líder de solucions d'empaquetatges reutilitzables per a aliments frescos, que permet als seus clients participar en l'economia circular en més de 50 països.

IFCO gestiona una xarxa de més de 395 milions de contenidors reutilitzables (RPCs) a nivell mundial, que s'utilitzen per a més de 2.200 milions d'enviaments de fruites i verdures fresques, carn, pollastre, mariscos, ous, pa i altres productes des de proveïdors fins a detallistes d'aliments cada any. Els RPCs d'IFCO asseguren una millor cadena de subministrament d'aliments frescos en protegir la frescor i la qualitat, i, al mateix temps, reduir costos, desapropiament d'aliments i impacte ambiental en comparació amb els empaquetatges d'un sol ús ■



SOSTENIBILITAT

Saps què és la cultura oceànica?



També coneguda com a Ocean Literacy, engloba tot aquell coneixement que tenen les persones sobre el mar. El que tu saps sobre el mar té un valor incalculable. Ja sigui que ho hagi après a l'escola, passejant per la platja o escoltant els relats dels

teus avis... Tens, doncs, cultura oceànica.

Els centres educatius, per tant, no tenen l'exclusivitat dels coneixements que adquirim sobre el mar, però, sens dubte, són nuclis importants. Aquest any, l'Institut de Ciències del Mar (ICM) ha

estat de celebració, ja que ha establert una col·laboració amb la Xarxa d'Escoles Blaves Europees, que inclou més de 400 centres.

Objectiu? Millorar la sostenibilitat oceànica.

A través dels projectes ProBleu i BlueLightS, l'ICM està donant suport a més de 200 escoles, promovent la participació de l'alumnat en la protecció dels ecosistemes marins i fomentant la ciència ciutadana. Aquestes iniciatives impulsen quelcom tan important com l'aprenentatge col·laboratiu. A més, també es promou l'ús de la plataforma eTwinning, una comunitat en línia pensada per a centres escolars. Així doncs, aquest centre d'investigació de referència de la Barceloneta potenciarà la formació del professorat per integrar la cultura oceànica en

l'educació. Et sorprendria saber com, segons les diferents cultures, tenim percepcions diverses d'un mateix oceà.

El passat 19 de desembre a l'escenari del Nadal al Port, situat al Moll de la Fusta es va fer la xerrada "Un oceà, diferents percepcions", a càrrec de la investigadora Noemí Fuster.

Tenint la sort de ser de la Barceloneta, per què no utilitzar el mar per autoregular les nostres emocions i promoure la nostra salut física i mental? ■



ICM Institut de Ciències del Mar

HISTÒRICS

La Barceloneta

Comerç amb tradició

Us convidem a un viatge al cor dels comerços amb història de la Barceloneta que formen part del patrimoni comercial i que contenen retalls d'història, anècdotes i curiositats. Botigues i restaurants que han superat el relleu generacional o han mantingut al llarg del temps intacte l'esperit d'aquestes botigues.

acib.cat/historics



ACIB
la Barceloneta
compra, menja, viu...



Ajuntament de Barcelona

SERVEIS

Presentació de Comptes i Anàlisi Financera



El final de l'any marca un període crucial en la gestió de finques. No només representa el tancament d'un cycle, sinó també una oportunitat per a avaluar la salut financera de la comunitat i planificar el futur. El tancament de comptes anuals en l'administració de finques és més que un

tràmit comptable: és una eina per a enfortir la gestió, garantir la transparència i construir una comunitat millor preparada per a afrontar desafiaments futurs.

El procés de tancament de comptes anuals:

1- Recopilació i verificació de tots els registres financers de l'any: revisió minuciosa d'ingressos, quotes dels propietaris i despeses (manteniment, serveis i reparacions). Assegurar-se que no existeixin discrepàncies i que saldos i extractes bancaris coincideixen.

2- Reunió de propietaris per a la presentació i aprovació de comptes: informe amb justificació clara de totes les dades, esmentant els assoliments aconseguits (estalvi en serveis, millores realitzades, etc.) i també assenyalar les àrees on les



despeses van ser majors als pressupostats.

3- Anàlisi de desviacions i Pla d'acció: revisió i interpretació dels resultats. Entendre les causes de les desviacions

importants per imprevistos, subestimació de costos o falta de control en unes certes despeses. Proposta de mesures d'ajustament, com optimitzar contractes de servei o reajustar la contribució del veí.

4- Planificació del pròxim any: el tancament d'any no només tanca un cycle, sinó que obre un de nou. La revisió de comptes permet establir un pressupost més precís per al pròxim exercici, anticipar despeses importants i fixar objectius financers clars ■

ASESORIA Y FINCAS MAIANS S.L. Baluart, 17 Local
T: 93 627 94 93 / 660 80 34 49 www.asesoriamaians.com
comunidades@asesoriamaians.com @asesoriamaians



Col·legi
d'Administradors de Finques
de Barcelona-Lleida



Administrador
Finques
Col·legiat



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 pernells 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

EDUCACIÓ

30 anys de l'Institut Narcís Monturiol



L'Institut de Formació Professional Narcís Monturiol celebra el 30è aniversari. El Centre va iniciar els seus serveis educatius el curs 1994-95, amb els aleshores anomenats Mòduls Professionals de nivell 2 i 3 de la família Química, concretament l'MP2 Operador Químic, l'MP3 Ajudant de tècnic de laboratori i l'MP3 Medi ambient. Des de llavors s'han titulat gairebé 800 alumnes de Cicles Formatius de Grau Mitjà i més de 2.600 de Cicles formatius de Grau superior. Gairebé 3.400 alumnes que han iniciat el seu camí professional a casa nostra i hem tingut el plaer d'acompanyar.



Claustre del professorat fundador.

Benvinguda a l'Institut de Química i Biotecnologia de Barcelona

Aquest any és moment també per a la transformació educativa i per donar un pas endavant. Deixarem enrere el nostre nom per esdevenir l'Institut de Química i Biotecnologia de Barcelona, institut de referència en els seus sectors educatius. Seguirem amb l'excel·lència educativa que hem estat exercint durant aquests 30 anys i satisfets de seguir guiant el nostre alumnat cap a l'èxit professional.

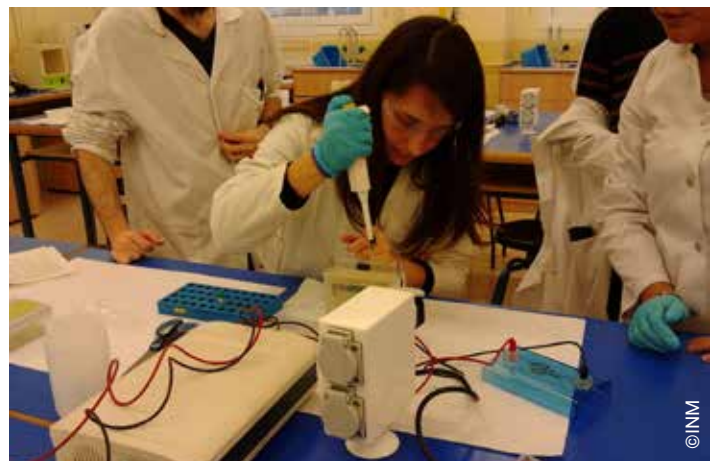
L'institut, ubicat al cor del barri de la Barceloneta, ocupa, des de l'any 1982, un edifici que originàriament formava part de l'antiga empresa metal·lúrgica i de construcció civil coneguda com la "Maquinista Terrestre y Marítima".

Durant el curs 93-94, el centre va ser remodelat per oferir formació professional en l'àmbit de la Química, amb la incorporació del professorat especialitzat

de l'Escola Lluïsa Cura. Es van construir quatre laboratoris nous inaugurats el 1995 per l'alcalde Pascual Maragall. Des de llavors, s'han ampliat els ensenyaments i actualment el centre ofereix formació en àmbits com la Química, la Salut i Atenció a les persones, així com Energia i Sostenibilitat.

Aquestes formacions han atret alumnes no només de Barcelona i la seva regió metropolitana, sinó també de diverses comunitats autònomes i altres països.

Celebrem doncs aquests 30 anys d'ensenyament públic de qualitat i agraïm ferventment i emocionats, a tots els professionals docents, al personal d'administració, a les entitats del barri i a les empreses col·laboradores del centre que han participat i contribuït a la formació del nostre alumnat per forjar-se un futur professional d'èxit. Gràcies! ■



ESPORT

Barcelona, capital de la nàutica

**Una aposta pel futur del territori**

Barcelona, una ciutat que sempre ha mirat al mar, s'ha consolidat com la capital de la nàutica. La seva connexió privilegiada amb el Mediterrani, unes infraestructures de primer nivell i una història lligada al desenvolupament marítim han fet d'aquesta ciutat un punt neuràlgic per a l'esport, la innovació i el creixement sostenible en el sector marítim. Aquesta visió es veu impulsada pel treball estratègic de la Fundació Barcelona Capital Nàutica (FBCN), una institució que aposta per projectes de llegat que van més enllà dels grans esdeveniments, per garantir un impacte positiu i durador al territori.

Una història lligada al Mediterrani

La relació de Barcelona amb el mar és tan antiga com la seva pròpia existència. El port, símbol de l'obertura de la ciutat al món, ha estat clau per al comerç i el creixement econòmic durant segles. En els darrers anys, però, Barcelona ha fet un pas més enllà, convertint-se en un referent internacional en la nàutica esportiva i professional. Esdeveniments com l'America's Cup 2024, la competició de vela més prestigiosa del món, han ajudat a què el món miri Barcelona com una ciutat clau en el sector i han fet de catalitzador d'iniciatives que s'havien iniciat i que ara ja naveguen soles.

Però què significa ser la capital de la nàutica? No es tracta només d'organitzar grans esdeveniments, sinó de liderar una transformació estructural que involucri tots els aspectes del sector nàutic, des de l'educació fins a la sostenibilitat, passant per la promoció econòmica i cultural.

Projectes de llegat: impacte més enllà dels esdeveniments

L'FBCN treballa amb un objectiu clar: convertir Barcelona i Catalunya en un model de territori marítim innovador, sostenible i inclusiu. Per aconseguir-ho, impulsa una sèrie de projectes de llegat que tenen com a finalitat garantir un impacte positiu a llarg termini.

L'FBCN ha posat en marxa programes per apropar les noves generacions al món de la nàutica. Des de tallers escolars fins a programes educatius específics, es busca despertar vocacions i connectar els joves amb les oportunitats professionals que ofereix el sector. A més, aquests projectes no es limiten a les professions directament relacionades amb la navegació, sinó que inclouen disciplines com l'enginyeria, el disseny o la gestió sostenible de recursos.

Barcelona vol ser un referent en sostenibilitat marítima, promovent el desenvolupament de noves tecnologies per reduir l'impacte ambiental de les ac-

tivitats nàutiques i l'FBCN vol ser-ne una peça clau. Entre les iniciatives destacades hi ha el projecte de Descarbonització de la nàutica d'esbarjo amb la fabricació de 6 embarcacions 100% elèctriques i catalanes i la creació d'una Taula Sectorial sobre descarbonització.

A més a més, l'FBCN promou la vela com a esport inclusiu, sostenible i accessible. Treballa per fomentar-ne la pràctica entre els joves, potenciar la vela adaptada i organitzar esdeveniments internacionals amb regatistes de diferents països. Aposta per la innovació tecnològica, la creació d'equips femenins i dona suport a la navegació oceànica de competició, tot participant en campionats i regates que uneixen esport, territori i sostenibilitat.

No obstant, la nàutica no només és esport o economia, també és cultura. Barcelona vol recuperar i promocionar el patrimoni marítim de la ciutat, des de la seva arquitectura portuària fins a les tradicions vinculades al mar. A través d'activitats culturals, exposicions i festivals, la Fundació treballa per reconnectar la ciutadania amb la seva identitat marinera.

Un model per al món

L'aposta de Barcelona per la nàutica no ha passat desapercibuda. La ciutat ja és reconeguda com un dels millors ports

esportius del món, gràcies a infraestructures com el Port Olímpic i el Port Vell. Però el que diferencia Barcelona d'altres ciutats costaneres és la seva capacitat per mirar més enllà de l'aquí i l'ara.

Barcelona s'ha posicionat com un model de ciutat marítima que combina tradició i modernitat. Amb la mirada posada en el futur, la capital catalana vol demostrar que la connexió amb el mar pot ser un motor de progrés per a tota la societat.

En un món on la sostenibilitat, la innovació, l'esport, l'educació i la cultura són més necessaris que mai, el model de Barcelona ofereix un camí a seguir. I amb la Fundació Barcelona Capital Nàutica al capdavant, aquesta visió es fa realitat, consolidant la ciutat com la Capital de la Nàutica ■



www.barcelonacapitalnautica.org

“El teu silenci reforça el racisme. Parla!”
Desirée Bela, escriptora



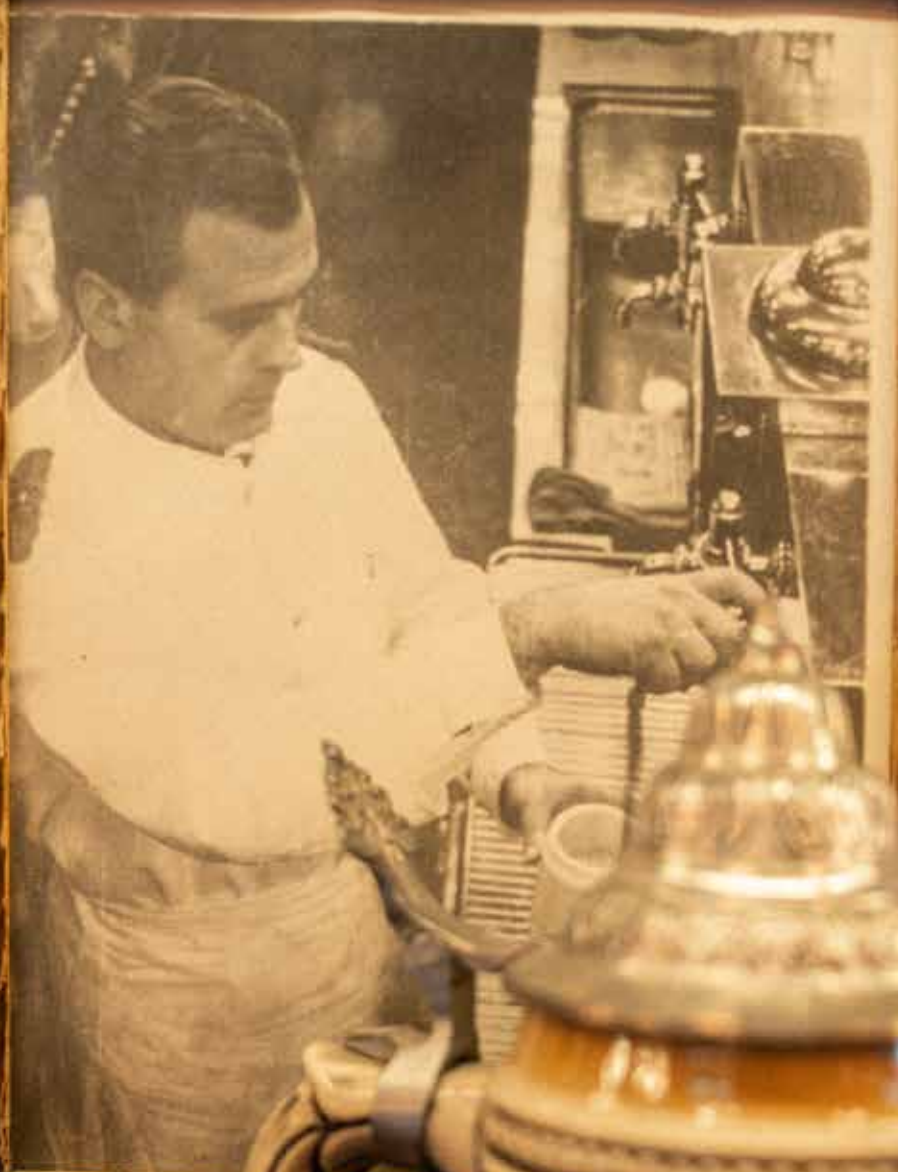
UNEIXLATEVAVEU
CONTRAELRACISME

BARCELONA
ANTIRACISTA
barcelona.cat/antiracista



Ajuntament de
Barcelona

DESDE 1962 TIRANDO
CERVEZA



El Vaso de Oro

Desde 1962

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