

Essència Barceloneta

#13/2025

en positiu



El Somorrostro

Molt més que un barri
de barraques

Pesca de la llum

Una jornada a bord

El Port per dins

Jornades de
Portes Obertes

CASA COSTA

⁴² EL DEPORTE ⁶² ANTIGUA CASA COSTA
⁸⁵ LA PINXA ⁰⁴ PINXO PLATJA

c/BALUARD, 124, 08003, BARCELONA

PLATJA DE LA BARCELONETA

936 390 034

WWW.CSACOSTABARCELONETA.COM





STAFF

Direcció i coordinació editorial:
Manel Martínez i Mariano Pascual

Disseny i maquetació:
Kaia 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, Carlos Ruano, Pol Montserrat, Josep Orts, Antonio Iturbe, Toni Lanuza, Isabel Centeno, Taller d'Història de la Barceloneta, Casa de la Barceloneta CB 1761 i Pexels.

Foto portada:
Colita

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

No serveixen ni per a netejar-se el cul

Si llegeixes la pàgina 5 d'aquesta revista, nostra estimada Isa, historiadora i col·laboradora de capçalera, ens descobreix que l'aparició de la premsa diària allà pel s. XVIII va resoldre en gran manera una necessitat a vegades enutjosa i fins llavors de no fàcil solució: netejar-se el cul. S'entén que després de defecar, clar.

Curiosament, per a gaudir d'aquesta altra utilitat dels diaris o revistes no es requeria... ni saber llegir! Genial si tenim en compte els baixos índexs d'alfabetització de l'època.

Perquè avui, aquesta segona i sens dubte tan útil aplicació, no són capaces de cobrir la majoria de publicacions. Són tan digitals ells -online per als amics- que no endreçarien ni el culet d'un bebè. Potser el problema és que a l'estar "al núvol" calgui apuntar les posadores per a dalt si volem recuperar amb ells tan higiènica costum. També podria ser.

Bromes, o pseudobromes, a part. Seria molt demanar que ja que no serveixen per a netejar-nos l'anus, almenys servissin per a proporcionar-nos una informació el més veraç, seriosa, professional i el menys malintencionada possible? Evitant això que anomenen "fake news" i sobretot les intencionadament mitges veritats, que són encara més perilloses.

Des d'aquesta modesta publicació volem convidar-te a no creure a ulls clucs cap informació d'un mitjà que no sigui possible el seu posterior aprofitament per a posar-lo sobre el mojào, embolicar els calçots o, per què no, utilitzar-ho en la teva higiene més personal. Per a Essència Barceloneta seria un honor ser, després de la seva fullejada o fins i tot lectura, reutilitzats en algun d'aquests o similars usos.

Bon estiu ■



Puedes ver la versión en
CASTELLANO de la revista



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

Segueix-nos a:



HISTÒRIA

De pous i de comunes



Quan l'aigua corrent no havia arribat encara a les cases, calia cobrir igualment les necessitats de beure, cuinar, netejar, endreçar-se i, lògicament, "fer les teves necessitats". Els més grans encara recordareu com s'apanyaven per fer-se amb l'aigua potable i també com desfer-se de les aigües fecals.

La Barceloneta és un barri que es va dissenyar tot alhora. I la forma com obtenir aigua potable i com desfer-se de les aigües fecals va ser una cosa més a tenir en compte. Així doncs, es va planificar tot un seguit de canalitzacions per les fonts públiques, el clavegueram i per cadascuna de les cases que havien de tenir un pou propi i una comuna.

Guitert de Cubas, ens explica en el seu llibre la visió del naixement de la Barceloneta: "Nivelado el terreno, para lo cual fue

preciso emplear un trabajo inmenso, toda vez que hubieron de allanarse montañas de arena, la playa hirvió de trabajadores, abriendo pozos y cimientos con sujeción". Com es pot comprovar, els pous eren essencials per extreure l'aigua que s'utilitza diàriament, sent l'única forma d'aconseguir-la per part dels veïns juntament amb les fonts públiques, ja que encara no havia arribat l'aigua corrent a les cases. Aquesta no va arribar fins l'any 1872, moment en què es va donar concessió, per part de l'Ajuntament, a l'empresa Grapin, Calvet y Arce, que va ser la que es va encarregar de l'abastament d'aigua potable a les cases del barri. Però això no vol dir que totes les cases aconseguissin la desitjada aigua potable. Al voltant del 1973 encara gran part d'habitatges s'abastien amb un dipòsit que s'omplia de nit i que

era l'aigua que es podia gastar durant el dia a tota la finca, cosa que també, no moltes vegades, generava conflictes quan algú utilitzava més aigua de la necessària.

Pous públics, pous privats

El primer pou públic del que tenim constància és el pou de Sant Elm, situat al costat del portal de Mar, on ara és la cruïlla del Passeig Nacional (pels de fora, Passeig Joan de Borbó) amb Doctor Aiguader. Entre els mariners hi havia la creença de què la seva aigua estava beneïda i per això regaven les seves embarcacions amb la seva aigua, el dia de l'efemèride del sant. Però ja al 1820, Guitert de Cubas ens diu que al seu lloc es trobava una font amb tres aixetes.

Pel que sembla, els pous públics, al llarg del temps, van ser substituïts per fonts degut a la problemàtica d'higiene i salubritat que aquests comportaven a causa de les filtracions amb altres aigües del subsòl, aigües de pluja i pous morts. Pensem que aquests pous se subministraven, bàsicament, de les aigües de la pluja i que moltes vegades anaven contaminades pels excrements de les vaqueries i les cavallerisses que hi havia dels comerços.

L'octubre de 1884 a la Vanguardia es va publicar la següent notícia: "también se acordó, á propuesta de la comisión de salubridad, el saneamiento de los pozos de la barceloneta, arrojando en ellos, sulfato ferroso, desinfectante poderoso, cuya medida podrá hacerse extensiva a los de barcelona, autorizándose al efecto al señor alcalde para que disponga lo que crea conveniente." Els corrents higienistes havien arribat i l'Ajuntament va prendre mesures creant ordenances on es va procurar facilitar la circulació de l'aire, de l'aigua, l'augment del nombre de fonts, renovar les clavegueres i pavimentar i regar els carrers del barri.

El creixement en alçada i la partició de l'interior dels edificis van fer que els pous privats, que en un principi eren d'una sola edificació, passessin a ser compartits per dos edificis i que quedessin situats enmig de la partició. Paral·lelament, aquests pous també van créixer en alçada per arribar als nous pisos remunats i els nous veïns van poder extreure l'aigua dels pous comunitaris a través d'una corriola proveïda d'una corda i un cubell. Els pous privats, la seva majoria, també en estat d'insalubritat i amb aigües putrefactes sortides del subsòl i de la pluja, van anar desapareixent a poc a poc, però com qualsevol canvi, va costar.

Al gener de 1919, a la memòria de l'Associació de Propietaris de la Barceloneta, hi ha una reclamació presentada en contra de l'ordre de cegament dels pous casolans. Aquesta normativa amenaçava amb multes de 500 pts en cas d'incompliment de la resolució, la qual cosa va agafar per sorpresa als veïns. L'entitat de propietaris al·legava, per evitar el tancament, que l'aigua que s'extreia només era utilitzada per la feina de neteja, però la Comissió Municipal d'Higiene tenia els pous en el punt de mira com a possible focus de malalties com el tifus. Malgrat els reiterats problemes, hi ha constància que en aquesta data continuaven oberts al voltant d'uns 800 pous.

A la Barceloneta l'espai és important dins de les cases i, per tant, no es pot deixar perdre cap m², per això, aquests pous no van desaparèixer sinó que es van transformar en petits celoberts, on hi havia els respiralls de les cuines i de les comunes. Però com els barcelonetins som enginyosos de mena i més a l'hora de posar coses en petits espais (hi ha una empresa de mobles sueca que hauria d'aprendre molt de nosaltres) alguns veïns van anar més enllà, i van posar unes prestatgeries penjades per crear un petit rebost o lloc on



guardar aquells utensilis que a casa no hi cabien. Amb l'arribada del gas ciutat, era el lloc ideal per posar l'escalfador, i una dona dona fe, d'haver vist, fins i tot, instal·lada una dutxa.

Les comunes, un forat per fer les necessitats

Si els pous eren un element més a l'hora de planificar les cases, el mateix passava amb les comunes que havien d'estar situades a l'entrada dels habitatges, amb el seu petit respirall que donava al carrer, per tenir connexió amb les clavegueres o bé al costat del pou de l'edifici per tenir sortida d'aire.

Les comunes eren un forat enmig d'una mena d'esglaó, per donar alçada i quedar assegut, recobert amb fusta, i que hom ho feia servir per fer les seves necessitats. Al no haver-hi aigua corrent que fes baixar els excrements, si no es llençava, de seguida, un cubell ple d'aigua es podien quedar les restes indefinidament, amb les olors que això comportava. O recollies molta aigua de la font per utilitzar per a diferents serveis o havies de baixar cada moment. Les dimensions de les comunes eren minses i només era l'espai del forat i

el necessari per poder posar les cames i tancar la porta.

Arriben els "revolucionaris" inodors

Les innovacions arribades del continent van fer que les comunes donessin pas als invents revolucionaris com els inodors. I una vegada més, els barcelonins van tirar del seu enginy per instal·lar-se una tassa i una cisterna al lloc de la comuna. El problema depenia del teu volum si no hi cabies dins del diminut lloc. L'exercici que es feia per pujar-se la roba interior amb la porta tancada era semblant a la que podia fer el millor contorsionista del món. I com s'haurà endevinat, no havia més remei que fer les necessitats amb la porta oberta, sempre que no tinguessis la sort de rebre aquelles visites inesperades que no marxaven mai.

I si la cosa era complicada, per no ser menys, podem complicar-la més, i si a les cases de l'Eixample la gent es feia lavabos amb una dutxa, nosaltres també. La cosa era fàcil, aprofitant la canonada de l'aigua corrent que normalment pujava pel pou, s'instal·lava una aixeta amb una mànega de dutxa i es feia una sortida d'aigua a terra apro-



El curiós origen i evolució del paper higiènic

Els nostres avantpassats utilitzaven diversos estris per a la neteja íntima, des de palla, herbes, pedres, trossos de roba o fins i tot esponges. La primera revolució del canvi de neteja, però, va ser gràcies a l'aparició de la premsa diària a partir del segle XVIII, perquè les seves fulles eren molt útils per la neteja després de la seva lectura. Les àvies les tallaven en forma de quartilles i les enganxaven, normalment, en un ganxo o un clau, situat al costat de l'inodor, per utilitzar-lo quan era necessari arrancant fulla per fulla.

No serà fins a final de la II Guerra Mundial quan es produeixi la segona revolució i definitiva amb popularització del rotllo de paper higiènic. A Catalunya, i a la resta de l'estat, va sortir al mercat, el famós paper higiènic que tothom coneixia com El Elefante, fabricat per Papelera Española, que es presentava embolicat una amb cel·lofana de color groc. És curiós perquè en cap moment posava, a l'etiqueta, que s'anomenés així, només hi havia el dibuix de l'animal i la llegenda de 400 hojas, que se suposa que era el nombre d'usos, però com no estava perforat el paper, no es podia saber si això era veritat. Era paper de color marró clar que tenia dues cares: una mat i de superfície rasposa i l'altra setinada, cosa que impedia l'absorció. Per sort la cosa ha evolucionat favorablement i ara disposem d'un paper flonjo i suau.

fitant la canonada de l'inodor, que llavors, passava a tenir dues funcions: per defecar i per seure quan et dutxessis. Més còmode no podia ser!

I és que a nets no ens guanya ningú, perquè abans de la instal·lació de la dutxa, la neteja del cos es feia a la pica de la cuina o amb una palangana. Molts veïns anaven al club del que eren socis, fent-lo servir com un adjunt o expansió del seu habitatge. Una llegenda urbana del barri diu

que els clubs de la Barceloneta es van crear perquè els veïns del barri poguessin anar a dutxar-se i a fer les seves necessitats. Qui no ha dit la frase "vaig a dutxar-me al club?" ■

Reportatge: [Isabel Centeno](#).



PORT

Portes Obertes al Port de Barcelona



Més de 15.000 persones van gaudir de les Portes Obertes del Port de Barcelona

El Port de Barcelona ha tancat amb un gran èxit de participació la segona edició de les Jornades de Portes Obertes, celebrades el cap de setmana del 17 i 18 de maig.

Al llarg dels dos dies, més de 15.000 persones han gaudit d'una àmplia programació d'activitats per conèixer de prop la infraestructura portuària, incloent-hi visites guiades per terra i mar, experiències familiars, esdeveniments culturals i esportius, així com l'accés excepcional a les terminals de contenidors APM Terminals Barcelona i Hutchison Ports BEST.

Visites guiades al cor del Port

Unes 3.000 persones han descobert el Port a través de les diverses modalitats de visites guiades: marítimes, teatralitzades i terrestres. Les visites terrestres de llarga durada han permès accedir per primera vegada a les terminals de contenidors APM Terminals Barcelona i Hutchison Ports BEST. Aquesta experiència, inèdita fins ara, ha ofert una mirada privilegiada a l'operativa portuària i ha contribuït a posar en relleu la importància estratègica del Port de Barcelona en l'àmbit econòmic i logístic. Les visites marítimes, a bord de Las Golondrinas, i les teatralitzades han rebut els elogis dels participants, així com l'exposició dels vehicles de la Policia Portuària i els Bombers de Barcelona.





La Cursa de RAC1

En l'àmbit esportiu, la desena edició de la Cursa de RAC1 va reunir diumenge 5.072 persones que van córrer pels espais més emblemàtics del Port Vell en un circuit de 6 quilòmetres. David Campo i Paula Nueno han estat els guanyadors ab-

soluts d'un esdeveniment que ha combinat esport, ràdio en directe i ambient festiu, coincidint amb el 25è aniversari de l'emissora.

Tal i com ha expressat el seu president, José Alberto Carbonell, "donada la bona acollida de les dues primeres edici-



EL PORT OBRE AL PÚBLIC EL MOLL DE BARCELONA NORD

El divendres 16 de maig, com a preàmbul de les jornades, es va inaugurar el vora moll del moll de Barcelona, un nou espai de passeig de més de 13.500 m² obert a la ciutadania que ja ha començat a ser descobert com un nou punt de trobada del Port Vell i que el cap de setmana va reunir música, foodtrucks, tallers familiars i zones de descans.

La part oberta del moll de Barcelona comprèn l'espai que va des de l'antiga terminal de Baleària fins al morro, també obert, a l'extrem est. 600 metres de línia de moll que amplien els espais del Port Vell de lliure accés per als ciutadans i donen accés al mar al complex del World Trade Center, multiplicant el seu atractiu i dinamitzant-lo.

També han tingut una gran acollida les activitats paral·leles, com l'accés gratuït als museus Marítim i d'Història, la Regata Universitària RC Sailing o el Rumba Beach Festival. Així mateix, la zona del moll d'Espanya s'ha omplert de vida amb activitats com el brunch gastronòmic del Time Out Market, els tallers i xerrades de l'espai de La Mar d'Activitats o l'accés amb descompte al renovat Aquàrium.

El president del Port de Barcelona, José Alberto Carbonell, ha valorat molt positivament la resposta ciutadana: "Obrir el Port a la ciutadania no és només una acció puntual, sinó una aposta continuada. Aquesta segona edició consolida el compromís del Port per fer-se entendre, mostrar la seva activitat i reforçar el vincle amb la ciutat. La gran acollida que hem tingut ens anima a seguir endavant amb iniciatives com el futur Port Center, que obrirà el 2026, per seguir explicant qui som i què fem."

La iniciativa ha comptat amb el suport d'empreses destacades de la Comunitat Portuària, com APM Terminals Barcelona, Hutchison Ports BEST, MSC Cruceros i Baleària que han fet possible la celebració d'aquestes jornades.

ons, el Port de Barcelona ja ha començat a treballar en la següent edició de les Portes Obertes. Volem convertir-ho en una cita anual" ■



Port de Barcelona

SOCIETAT

Més obert a tothom, més activitats

Participa al Casal Cívic i Comunitari Barcelona-Barceloneta



En els últims anys, amb el pas de Casal de Gent Gran a Casal Cívic i Comunitari, s'han anat introduint canvis per fer un equipament més obert al barri

i amb major varietat d'activitats i perfils de les persones que hi participen. Això ha implicat la incorporació de noves activitats, entitats que hi col·laboren

i participació a la vida comunitària del barri.

A part de les activitats tradicionals (gimnàstiques, manualitats, idiomes,...) els grups que més han crescut han estat els escacs, La Revista de les Dones del Casal i la nostra Coral Pop.

Ara, continuant amb la línia de canvis per una millor dinamització de l'equipament, iniciarem una nova etapa on la veu de les persones que venen al casal tindrà un pes important.

En breu es convocarà la Taula de Participants, on podran formar part totes les persones participants del casal per parlar del seu funcionament, fer propostes d'activitats i millores i escollir els representats per a la Comissió d'activitats.

Aquesta Comissió d'activitats es convocarà posteriorment i, juntament, amb les entitats que participen a la vida del casal s'elaborarà una proposta de programació per una millor dinamització de l'equipament.

Us animem a tots i totes a formar part d'aquest procés ■

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

Pintacares

BENVINGUT, ESTIU!

Us esperem el pròxim 21 de juny
D'11:00 a 14:00h

MERCAT DE LA BARCELONETA



Organitza:



Amb el suport de:



Ajuntament de Barcelona



Mercats de Barcelona



Generalitat de Catalunya

PORT

Una jornada solidària al barri amb Evolution Yacht Agents



Amb l'inici del mes de juny, la Barceloneta es va mostrar una vegada més com un barri unit, generós i solidari. El passat 5 de juny, es va organitzar una campanya de donació de sang a la Plaça del mar, en col·laboració amb el Banc de Sang i Teixits de Barcelona i Evolution Yacht Agents. L'acció, emmarcada dins el Dia Mundial del Donant de Sang -que se celebra el 14 de juny-, tenia com a objectiu facilitar la donació entre residents, treballadors del port, tripulacions i visitants del barri.

Durant tota l'horabaixa, una unitat mòbil del Banc de Sang va estar operativa per rebre les donacions en ple cor del barri. Des d'Evoluti-

on es va coordinar la logística i la comunicació prèvia per garantir una bona participació.

Col·laboració del barri de la Barceloneta

La campanya va comptar amb el suport de diverses entitats i col·lectius del barri, que van contribuir a fer-ne difusió. Comerços locals, veïns, el Club Natació Atlètic-Barceloneta i iniciatives com Dones Portuàries van ajudar a fer arribar el missatge a diferents espais de la comunitat. També van col·laborar institucions com el Clúster Nàutic de Barcelona i diverses marines de la zona, com Marina Port Vell i MB92, ampliant l'abast de la campanya entre el

sector marítim. Aquesta implicació va contribuir a una participació significativa, demostrant l'eficàcia del treball col·laboratiu entre Evolution i el barri de la Barceloneta.

Per a Evolution Yacht Agents, aquesta acció s'emmarca dins del compromís amb la Barceloneta. Més enllà de la seva activitat al port, Evolution impulsa iniciatives que connecten amb la realitat local i cerquen tenir un impacte positiu.

Una acció per salvar vides

La donació de sang continua sent una necessitat constant per als hospitals i centres mèdics. Accions com aquesta tenen un paper

clau per mantenir les reserves i per conscienciar la població sobre la importància de donar sang.

Després dels resultats obtinguts—amb un total de 20 donacions efectives i 3 exclusions—, Evolution valora repetir aquesta iniciativa en el futur, amb l'objectiu de consolidar la col·laboració amb el Banc de Sang i ampliar la xarxa de participants, tant del barri com del sector nàutic i portuari.

Aquesta bona acció va mostrar la capacitat del barri de la Barceloneta en participar en iniciatives que van més enllà de l'àmbit comercial o turístic. L'acció va ser una mostra efectiva de com la coordinació entre entitats pot facilitar accions útils i ben rebudes per la comunitat ■



EVOLUTION YACHT AGENTS

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

BARCELONETALENT

Josep Lluís Pelegrí i Llopart

Expert en oceans

Al col·legi ens havien dit que el 70% de la superfície terrestre era mar. A Viquipèdia pots descobrir que aquest 70% són alguna cosa així com 361.132.999 km² i que això equival a un volum d'1.332.000.000 de km³ de líquid. Ara, Josep Lluís Pelegrí ens deixa molt clar que, darre d'aquestes impressionants xifres, als oceans els devem la vida. Tal com sona.

Oceans o Oceà?

Jo mateix no sabia dir quants oceans o mars hi ha. La realitat és que tots estan interconnectats i aquestes divisions són d'allò més arbitràries. A mi m'agrada dir Oceà. És més, ho concebo com el sistema circulatori d'un organisme viu. Em refereixo a l'organisme planetari del qual tots els éssers vius en formem part.

Potent plantejament.

L'aigua es la base de tota la vida i pràcticament tota l'aigua està als oceans. Nosaltres, en el fons, som Oceà. Aquest és un missatge que ens interconnecta amb la naturalesa i alhora ens interconnecta entre nosaltres, els éssers humans.

L'aigua és "només" H₂O.

L'aigua és el medi físic, però aquest medi físic conté tanta quantitat de vida que la converteix en un organisme d'allò més complex. El 95% de l'activitat metabòlica de la Terra està als oceans. Aquesta és la gran dada.

El nostre clima el marca l'oceà.

Els oceans són el regulador climàtic de la Terra. Són el regulador de calor més gran del planeta. Absorbeixen el 90% de l'excés de temperatura causat pel canvi climàtic, sent també



un embornal de carboni molt eficient, perquè absorbeixen més del 30% de les emissions de CO₂ generades per l'home.

Es pot dir que els devem la vida.

Sense ells no hi hauria vida. A més de regular el clima, produeixen el 50% de l'oxigen que respirem.

Aquest clima que nosaltres estem alterant.

L'home està trencant aquesta autoregulació a l'introduir un element extern com són els gasos amb efecte d'hivernacle, produïts pels combustibles fòssils. Part de la radiació que emet la Terra és atrapada per l'atmosfera i retorna a la Terra, reescalfant-la. L'increment dels gasos hivernacle fa que aquest retorn cada cop sigui més gran.

Perquè si els oceans són el 70% de la superfície terrestre, el 70% d'aquestes radiacions rebotades aniran a parar al mar.

Per fortuna, l'Oceà absorbeix la majoria d'aquest excés de tem-

peratura. Dic afortunadament perquè l'Oceà, amb els seus aproximadament 3.700 m de profunditat mitjana, amb prou feines s'escalfa 0,5°. Amb prou feines s'ha escalfat 0,1 °C des de l'època industrial. La superfície dels oceans sí que s'ha escalfat més, en 1,0 °C, però molt menys que la superfície de les zones terrestres, 2,0 °C.

No ens confiïm.

Per descomptat, cal reduir aquest escalfament que produïm, perquè els seus efectes són tots negatius. La mitjana de l'escalfament de tota la superfície del planeta és d'1,3 °C des de l'època preindustrial, i no s'atura. Les zones que més s'han escalfat són les altes latituds. Europa per exemple s'ha escalfat 2,5 °C.

Però el nivell del mar puja.

Entre 3 i 4 mm a l'any. Són dos els causants: el desglaç polar i aquest escalfament que fa que l'aigua es dilati, s'expandeixi més.

El 2024 Barcelona va ser la seu de la Conferència del Decenni dels Oceans organitzada per la UNESCO. De què tracta?

A finals del segle XX les Nacions Unides van començar a promocionar la idea del desenvolupament sostenible. Es van adonar que no és possible separar la qüestió social de la naturalesa. Si vols una vida social digna, sense desigualtats i minimitzant la pobresa, has de tenir una naturalesa respectada i que estigui en harmonia amb la gent. Així, el 2009 les Nacions Unides van llançar una declaració d'harmonia amb la naturalesa (Harmony with Nature) i el 2015 van promulgar el desenvolupament sostenible, amb un conjunt d'objectius i eines per aconseguir-los. El 2030 es comprovaran en profunditat els resultats.

Bones intencions. Satisfactoris resultats?

Es treballa per a això. Després de la dècada de la pobresa, la



©J. L. Pelegrí

dècada de l'aigua, de la naturalesa, ara estem en la dècada dels oceans. En concret, la dècada de la ciència oceànica per al desenvolupament sostenible. Un concepte molt potent en el qual molts treballem i estem compromesos.

La ciència no sempre evoluciona a favor de l'home.

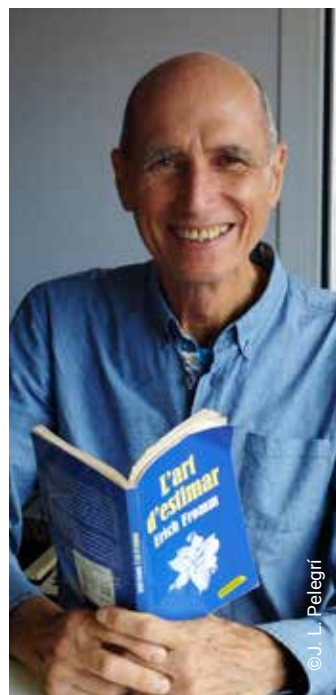
La ciència és preciosa. Fer ciència és apassionant. La ciència ens permet aconseguir metes que ens fan evolucionar, però el més important és que aquesta ciència ens ajudi a aconseguir un desenvolupament sostenible per a la societat. Ciència amb un impacte social positiu per a tots, sense excepcions.

La platja de la Barceloneta té una aigua cristal·lina. Qui l'ha vist i qui la veu.

S'ha treballat molt per a aconseguir la qualitat de l'aigua actual. L'administració, en aquest

sentit, ha fet un excel·lent treball. Les nostres platges en general gaudeixen de bona salut.

Doncs ara que arriba l'estiu, ens alegra sentir aquesta afirmació en la veu d'un expert.



©J. L. Pelegrí



L'OCEÀ COMBINA PROU BÉ AMB LA MÚSICA I LA LECTURA

Oceanògraf, estudiós de la circulació oceànica, els ecosistemes marins i el canvi climàtic, amb una visió holística planetària. Va treballar vuit anys en la indústria i onze com a professor universitari, i des del 2003 és investigador del CSIC a l'Institut de Ciències del Mar de Barcelona. Degà de Ciències del Mar de la Universitat de Las Palmas (1998-2002), coordinador espanyol de Ciències de la Terra (2006-2010), director de l'Institut de Ciències del Mar (2018-2022) i coordinador del programa Ciutats Oceàniques de la UNESCO (2021-2023). Ha coordinat nombrosos projectes de recerca i activitats formatives, ha dirigit 21 tesis de doctorat, ha publicat més de 150 articles científics i uns 50 assajos, i ha editat 7 llibres.

Dens currículum. Ens ho explica?

Soc físic de formació, tinc dos màsters en oceanografia i en oceanografia física i un doctorat en oceanografia.

Vaig començar estudiant física perquè pensava que m'ajudaria a entendre millor el món en el qual estava. I d'alguna manera, entendre millor el món és entendre's millor un mateix. De fet, dubtava entre estudiar física o filosofia. També em temptava estudiar temes forestals, per la meua passió per la naturalesa.

El seu mar no es trobava en un laboratori de física.

A vegades alguns aspectes dels estudis de física em semblaven una miqueta abstractes i teòrics. Jo, potser per aquesta inquietud de joventut, volia alguna cosa una mica més propera, que pogués percebre, veure. Com sempre em va agradar el mar em vaig decidir per estudiar-lo. En aquells temps no existien estudis d'oceanografia o ciències del mar. Jo, coincidint amb un dels molts destins laborals del meu pare, vaig néixer a Veneçuela. Vaig tornar-hi de jove i vaig estudiar física a la Universitat Simón Bolívar. Com ell, jo també he recorregut molt de món fins a instal·lar-me aquí.

Combinant el mar amb les teves altres passions: la lectura i la música.

M'encanta llegir. Especialment novel·la i llibres de filosofia que tractin el vessant humà i els sentiments. També soc un apassionat de la música. Toco el millor que puc la guitarra clàssica i canto en una coral. Com a individus ens angoixa la solitud i jo a la coral recupero aquesta connexió grupal d'una manera harmònica, gairebé màgica.

SOSTENIBILITAT

A Josep Lluís Pelegrí el trobareu a l'ICM i l'ICM el trobareu a la Barceloneta



L'ICM és el quart institut de recerca més gran del Consell Superior d'Investigacions Científiques (CSIC) d'Espanya i el més gran dedicat a la recerca marina. L'ICM duu a terme la recerca sobre temes relacionats amb la interacció entre l'oceà i el clima, la conservació i l'ús

sostenible de la vida i dels ecosistemes marins, i la mitigació dels impactes naturals i antropogènics, impulsant d'aquesta manera el desenvolupament sostenible de la humanitat.

L'Institut d'Investigacions Pesqueres (IIP) es va crear el 3

d'octubre de 1951 sota la direcció del Dr. Francisco García del Cid. El 1957 es va construir la seva nova seu a la Barceloneta: la planta baixa es va condicionar com a aquari obert al públic i els pisos superiors com a laboratoris d'investigació.

El 1986 va canviar el seu nom pel d'Institut de Ciències del Mar (ICM), ampliant les seves línies de recerca amb la creació dels departaments d'Oceanografia Física i Geologia Marina.

Es va inaugurar un nou edifici al districte Vila Olímpica de Barcelona el 2001 i es va crear el Centre Mediterrani d'Investigacions Marines i Ambientals (CMIMA). El CMIMA agrupa l'Institut de Ciències del Mar (ICM) i la Unitat de Tecnologia

Marina (UTM), una unitat que dona suport a la tecnologia marina i polar (anteriorment coneguda com a UGBO). Les noves instal·lacions de l'ICM inclouen la primera instal·lació d'aquaris i càmeres experimentals i nous serveis científics i tecnològics ■



Institut de Ciències del Mar

SALUT

XI edició de Marina WalkTrail

La caminada de marxa nòrdica més solidària



Torna la Marina WalkTrail. El diumenge 5 d'octubre al Parc de la Serralada de Marina pots ajudar a donar visibilitat i donar suport a la recerca en salut mental. Enguany, la causa se centra en aquest àmbit fonamental per al benestar de les persones.

Organitzada per la Fundació Amics de l'Hospital del Mar, aquesta edició compta amb la col·laboració especial de l'Associació Ammame de Santa Coloma de Gramenet, amb qui

compartim l'objectiu de millorar la qualitat de vida de les per-

sones amb trastorns mentals a través de la sensibilització i la recerca.

També col·labora l'equip que desenvolupa el projecte europeu MENTBEST a Santa Coloma, impulsat per l'Institut de Recerca de l'Hospital del Mar, amb accions innovadores per promoure el benestar emocional en l'àmbit comunitari.

La Marina WalkTrail és una caminada solidària de marxa nòrdica oberta a tothom, amb dos recorreguts (de 5 i d'11 km).

Per a aquelles persones que no poden venir físicament però volen sumar-se a la causa, també oferim la modalitat d'inscripció solidària, que consisteix a fer un Bizum o transferència a la Fundació Amics Hospital del Mar ■

INSCRIPCIONS



DONATIU



Hospital del Mar Barcelona

SOCIETAT

SURT Barceloneta, un espai per créixer, empoderar-se i connectar



Al mes de març es va obrir l'Espai SURT a la Barceloneta, una entitat referent en l'àmbit de la igualtat i la lluita envers les violències masclistes, que impulsa diferents programes orientats a l'empoderament de les dones, especialment d'aquelles que es troben en major situació de vulnerabilitat. Aquests primers

mesos ja s'han posant en marxa diferents projectes.

Programa Obrint Portes

20 dones en procés de recerca de feina estan trobant un espai segur i de confiança des d'on emprendre un procés de millora de l'ocupabilitat i de les seves competències, així com reforçar la

seva autoestima i benestar emocional. Les dones que arriben al Programa Obrint Portes reben una atenció individualitzada, que permet conèixer a fons cada cas i acompanyar en el procés de manera més ajustada a cada particularitat. D'altra banda, es realitza una intervenció grupal per compartir experiències. En aquest sentit, l'Obrint Portes esdevé un espai privilegiat per crear vincles i relacions de suport mutu entre les dones, alhora que les connecta i vincula a recursos i iniciatives comunitàries.

El programa té una mirada integral sobre el conjunt de necessitats de les dones. Tant les seves necessitats bàsiques com altres serveis i recursos, com ara el servei jurídic, la capacitació digital, l'acompanyament a tràmits online o el suport psicològic per

a dones que pateixen violència masclista.

Programa d'atenció a joves

L'Espai Surt Barceloneta vol acollir també projectes innovadors adreçats als joves, sent una de les seves prioritats d'acció al barri. L'objectiu és impulsar un programa d'atenció a joves que vulguin formar-se o emprendre per millorar les seves oportunitats laborals i obrir-se un futur en sectors emergents.

No dubteu en apropar-vos a conèixer la Fundació SURT i els projectes de l'Espai Barceloneta, al carrer Doctor Aiguader, 18 ■

SURT

Doctor Aiguader 18.
08003 Barcelona
www.surt.org



CIEN AÑOS DE TAPAS

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

TABERNA
CENTENARIA
DE LA
BARCELONETA

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

BAR PIÑOL

GRAN SURTIDO DE TAPAS Y FRITURAS DE PESCADO

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

“Trataremos al cliente como nosotros quisiéramos ser tratados en su lugar”

Hablar del Restaurante Salamanca es hablar de Silvestre Sánchez. Fundador y alma desde hace más de 50 años de un restaurante único convertido en todo un clásico de la Barceloneta.

La mejor cocina mediterránea y de mercado. Los mariscos y pescados recién llegados de la lonja, carnes y embutidos salmantinos. Una oferta única basada en dos principios: la calidad y el servicio.

Para disfrutar en un ambiente acogedor en sus comedores interiores, en su terraza climatizada o en sus 8 salones ideales para la celebración de comidas de grupo, de carácter empresarial o familiar.



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

CRÒNIQUES DE L'ÒSTIA

Necròpolis



Barceloneta, 22 de febrer de 2018.

M'estic prenent un cafè com acostumo a fer cada matí a la terrassa del bar del mercat, just a la cantonada de Maquinista amb Baluard. Assegut a una de les 8 taules ocupades des de primera hora pels jubilats d'aquest barri -que cada cop en som més-, observo els carrers que els escombriaires acaben de regar, refrescant l'ambient, i de pas recollint les llaunes de cervesa buides amb les quals el botellón de la nit abans ha sembrat l'asfalt junt amb vòmits i brutícia que els visitants nocturns ens han deixat com a testimoni de què a Barcelona tot s'hi val.

Jo tenia la meva Fuji X100 preparada per si calia intervenir -sempre des de la distància, és clar-. De sobte sento un crit a la meva esquena.

-Vicenc, no te n'has assabentat, han trobat uns cadàvers enterats davant de casa, he cridat a la policia, però no em fan cas.

La Rosita cridava molt quan parlava, -com gairebé tota la gent del meu barri- per aquest motiu no li feien gaire cas.

-Què vols que faci jo, deuen ser dues víctimes d'un robatori, o ves a saber.

-No. Són esquelets, estaven sota terra, uns paletes els han desenterrat.

Cap al carrer Balboa em trobo amb l'amic Joaquim, que no sé com ja estava al corrent de la troballa.

-Ja ho saps?, m'ho ha dit un dels paletes que està treballant allà.

Arribem al lloc, la Rosita desapareix com si se l'hagués empaquetat la terra.

El solar estava tancat, no es podia accedir. Apunto el cap per sobre de la barana i aconseguixo veure l'obra que s'està realitzant a l'interior del terreny.

Una pila de canonades de PVC s'amunteguen sobre un munt de terra acumulat a banda i banda d'una rasa d'un metro de fondària que una excavadora havia obert a tota presa amb la intenció de col·locar les canonades des de la claveguera del carrer Balboa fins a la del carrer Ginebra.

A l'interior de l'obra enfrontats a crits, amenaçant-se amb els punys, obrers de la constructora i tècnics del departament d'arqueologia de l'Ajuntament es disputaven l'execució de la feina, els uns al·legant el valor arqueològic del descobriment, i els altres defensant que havien de complir un horari per rematar la feina per la qual havien sigut contractats. Mentrestant, a fora al carrer el camió amb la formigonera voltava sense parar amb un soroll que només es veia superat pels crits del conductor que deia que havia d'abocar les 10 tones de formigó que ja s'estava començant a forjar.

Des d'aquell moment, aprofitant el caos, enfilat a la tanca vaig poder fer unes quantes fotografies, i també parlar amb els arqueòlegs aportant una mica de llum al misteri de per què aquella dot-

zena d'esquelets havien de ser del segle XVII com a mínim.

En un principi algú va dir que era una fossa comuna de la guerra civil, però no ho semblava per la posició dels cossos. Estaven enterrats en fila un al costat de l'altre sense guardar cap paral·lelisme amb els carrers o els edificis del barri, els cranis apuntaven al mar, i els peus als habitatges formant un angle de 45° sense que els tècnics trobessin una explicació lògica a aquest fet.

La meua teoria va ser que quan els van enterrar, la Barceloneta no existia, era un immens sorral, aquell terreny quedava fora de les muralles, i els cossos estaven dipositats perfectament perpendicular a la vora del mar.

L'enginyer Joan Martin Cermeño, el 1749 va dissenyar els carrers de la Barceloneta en direcció Nord-Sud / Est-Oest. Així aprofitava els 4 vents regnants a la zona. -Tramuntana, Llevant, Migjorn i Ponent. La línia de platja travessa el barri en diagonal, permetent que tant els carrers: Nord-Sud, com els que van d'Est-Oest desemboquin a la platja.

Els tècnics, després de raspallar els esquelets durant hores amb brotxes i pinzells, van passar l'aspiradora i els van etiquetar arribant a la conclusió que eren enterraments de l'època de la revolta dels segadors, o el setge dels francesos de 1697.

Va quedar clar que eren despulls del segle XVII. Barcelona va patir en aquella època una epidèmia de la Pesta Negra. Això també justificaria que els sepultessin fora muralla per evitar més infeccions.

La meua conclusió va ser que aquella dotzena o més de desventurats van arribar a la nostra costa a bord d'un vaixell amb una epidèmia de còlera, tifus o escorbut -fet bastant comú en aquella època- i van fondejar traslladant els morts a terra amb els bots i enterrant-los a la platja

fins que passessin la quarantena i poguessin desembarcar.

D'una manera o altra la cosa es va solucionar. Tothom, obrers de la construcció i funcionaris de l'ajuntament, no paraven de rebre ordres pel mòbil, uns, que no s'aturés l'obra, i els altres que de cap manera permetessin que la tiessin endavant. El més curiós era que ambdues ordres sortien del mateix despatx.

A les 14 h en punt -com bons funcionaris- els arqueòlegs, famolencs per la lluita, se'n van anar a dinar manifestant que tornarien l'endemà amb més eines del laboratori.

Tan bon punt se'n van anar, els paletes van col·locar les canonades a tota presa, la formigonera va abocar tot el formigó cobrint els tubs de PVC, i el bulldòzer ho va reomplir amb la terra sobrant, aplanant el sòl i sepultant la necròpolis del barri per sempre més.

Quan van arribar, a primera hora del matí, els científics es van trobar un solar perfectament pla sense cap senyal de què allà haguessin excavat mai.

Així que van agafar els instruments, el Carboni 14, les brotxes i l'aspiradora i se'n van anar a esmorzar al bar Jai-Ca, fent temps fins a l'hora de dinar.

Això és la Barceloneta, un barri on tots els grans problemes tenen fàcil solució ■



Vicenc Forner
Fotògraf i cronista

L'HORA MÉS PERSONALITZADA



39,90€

EDICIÓ LIMITADA



Relotges de paret amb l'hora en català, castellà, euskera o gallec. I l'original rellotge del barri amb la bandera de la Barceloneta.

- Reserva el teu.
- Ideals com a regal d'empresa, escoles i col·lectiu.
- Compra'l a la nostra botiga o a la nostra web.

Cánovas
Joyeros desde 1929

LA RELLOTGERIA- JOIERIA DEL BARRI

Joieria • Plateria • Objectes de regal • Rellotjeria: Cánovas 1929, Casio, Citizen, Festina, Lotus, Pierre cardin, Potens, Radiant, Sandoz, Seiko, Viceroy.

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

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

ESPORT

Bronze a Europa



El Club Natació Atlètic-Barceloneta amplia el seu palmarès aconseguint una nova medalla a la final de la European Champions League.

Després d'haver aconseguit tots els títols nacionals en disputa, Supercopa, Copa del Rei i Lliga, partia com un dels clars favorit per a la gran final continental.

La semifinal de divendres davant del serbi Novi Beograd va

ser un partit molt disputat però la sort no va estar al costat de l'equip del nostre barri, que va caure en els penals (14 - 15). D'aquesta manera, desapareixia l'opció de jugar l'anhelada final, per la que s'havien estat preparant tot l'any.

Amb ganes de medalla, sortien diumenge a donar-ho tot contra el francès CN Marseille. Des del primer minut, van mostrar una clara superioritat i es van imposar per 19 a 9.



Conclusió, un nou bronze, que l'equip i l'afició que el va acompanyar, van celebrar en gran.

Una Copa d'Europa, una Supercopa d'Europa i 5 bronzes. Aquest és l'extens palmarès internacional que atresora l'equip mariner.

És un absolut orgull que un equip del nostre barri hagi estat en 6 ocasions, des de 2013, entre els 4 millors equips d'Europa.

Felicitats CNAB! Bacallà Sec Sec! ■



GASTRO

El Jai-Ca compleix 70 anys



Petit Jaume Tomillero a braços de la seva mare i tiet, fundadors.



Dies de vermut al Jai-ca, anys cinquanta.



Dia de la inauguració, 1 de juliol de 1955.



Jaume Tomillero, Juan Tomillero, Jaume Cabot i Maite Tomillero (germana).

A les poblacions i barris històrics existeixen alguns locals que, després d'una dilatada trajectòria, han arribat a convertir-se en alguna cosa més, molt més, que un bar o restaurant per a ser, a més, un referent no només gastronòmic sinó també social. Un punt de trobada en el qual conviuen veïns i clients de tota la vida amb nous visitants que busquen aquest caliu d'allò autèntic. A la Barceloneta un d'aquests locals és el Jai-Ca, que enguany compleix 70 anys mantenint-se en plena forma.

Història

A la cantonada dels carrers Pi-

zarro amb Ginebra sempre hi ha hagut un bar. El 1952 era Can Vinagre, seu també del cor del mateix nom, i estava regentat per la família del Marià Martí. L'horari era el que avui dirien 24/7. És a dir, obert dia i nit tots els dies de la setmana per a atendre, entre altres, als treballadors de la Catalana de Gas, de La Maquinista, de la drassana Vulcà, a més dels portuaris i els pescadors. Cada col·lectiu amb horaris diferents que ocupaven les 24 hores dels 7 dies.

Durant la dictadura, el local també va ser, entre altres, seu de la Penya taurina Manuel Arruza, que només acceptava socis que



Exterior Jai-ca, carrer Ginebra.

pertanyessin a les organitzacions falangistes de la FET i les JONS. També són recordats els balls d'una jove Carmen Amaya a canvi d'unes perrass gordas.

Jaime Cabot

Mariano Martí, cansat de tant 24/7, va oferir el negoci al llavors empleat de la Farmàcia Padró, Jaime Cabot. Un jove animós d'esperit emprenedor. La família Cabot va estar rellogada al bar del 1952 al 1955. Amb el que havia estalviat allà i amb l'estraperlo de penicil·lina, el Jaime va pagar el traspàs del bar. És important destacar la funció del Jaime en els seus anys a la farmàcia durant l'època del tifus, malaltia que va causar la mort de nombrosos veïns, entre altres la de la seva germana Lola. El Jaime administrava la penicil·lina als veïns, sovint sense cobrar als més necessitats. Aquesta dada parla per si sola del jove Cabot.

S'inaugura el Jai-Ca

L'1 de juliol de 1955 s'inaugura el nou local de nom Jai-Ca, per Jaime Cabot. La decoració, moderna en el seu temps, s'ha mantingut inalterable fins als nostres dies. També es va construir una marquesina annexa de fusta i vidre amb 5 taules en la qual, entre altres celebracions i curioses trobades, es reunien l'associació



Alba Tomillero, Jaume Tomillero i Antònia Hernández.

© Vicens Forner

de veïns, la junta del Club Natació Barceloneta, la Penya de futbol Barcelona-Barceloneta, el Coro Ven y Ven i semiclandestinement els militants locals del PSUC. Tots tenien com a punt de trobada el Jai-Ca.

Al costat del Jaime, la seva germana Lluïsa i el seu cunyat Joan Tomillero van ser els artífexs del creixement i consolidació durant dècades del Jai-Ca.

El Jaime tenia dues passions: el C.N. Barceloneta, del qual va ser nedador, waterpolista i directiu, i el Barça. El Jai-Ca va ser el primer local públic amb televisió de la Barceloneta. Aquesta primera

Marconi es va inaugurar amb el primer partit Reial Madrid – Barcelona que es retransmetia per televisió. Era un 15 de febrer de 1959. Tot un esdeveniment que només va durar mitja part. La imatge es va perdre i va caldre seguir el partit només per ràdio, i a més, va guanyar el Reial Madrid.



2a generació

L'any 1956 a la cuina es podia veure un bressol de palla de Jaume Tomillero. Era el fill de la Lluïsa i el Joan, el petit Jaime Tomillero Cabot, que ha treballat des dels 13 anys fins a agafar, amb el temps, les regnes del negoci. Primer amb el seu oncle i pares i després, ja als anys 80, al costat de la seva esposa Antonia Hernández.

Nou local i 3a generació

El 29 de juliol de 2012, recuperen un local que ja van regentar als anys 90 amb el nom de La Virolla. El Lobito del malmès Simón, es converteix en el nou i segon



LA RASPA:

Tapa símbol del Jai-Ca. Va ser creada als anys 80 per casualitat. En rentar els seïtons algú va dir "no tiris les espines, fregeix-les a veure què tal". Potser aquest va ser el principi de l'actual cuina d'aprofitament.



BALDOMERO:

l'inoblidable lloro, durant anys pensant que era Baldomero fins que al final es va descobrir que era Baldomera. Avui un símbol molt present al local.



LA PORRA:

És una tradició històrica la porra de futbol. Ni es recorda des de quan es fa, però és una cita que no falla a cap jornada.



Jai-Ca, tots dos situats a tot just 10 metres de distància.

L'Alba Tomillero Hernández, filla del Jaime i l'Antonia i responsable del negoci des de 2020, representa avui la tercera generació.

L'esperit de centre neuràlgic del barri i referència entre els seus veïns s'ha mantingut al llarg dels anys. Al local els clients de sempre tenen la seva pròpia taula i és que se segueixen reunint grups d'amics de tota la vida, com els prop de 20 "veterans" que no fallen cap dilluns o els antics jugadors d'handbol de La Salle.

Més que un bar de tapes emblemàtic de la Barceloneta, actualment el Jai-Ca és ja una marca de referència. Amb un equip d'aproximadament 40 persones, el Jai-Ca obre de 8 a 23 hores servint esmorzars, vermutos, menjars, cafès i sopars, cada dia de la setmana, tots els dies de l'any menys el 25 de desembre i l'1 de gener. Sempre procurant una convivència natural i harmònica entre els clients locals i el nou visitant turístic.

Sens dubte, durant aquestes ja 7 dècades s'ha sabut mantenir aquell mateix esperit de dedicació i servei que va inculcar l'oncle Cabot.

Feliç 70è aniversari, Jai-Ca! ■



SALUT

Després dels Cors, cuida't com et mereixes



Els Cors de la Barceloneta són una explosió de color, música i alegria. Però després de tanta festa, el cos sovint ens demana una mica de cura. Aquí t'expliquem com recuperar-te dels tres efectes més comuns després de la festa... i com alguns productes locals poden ajudar-te a tornar a estar al 100%.

1. Ressaca: el preu del bon ambient

Després de tres dies de ball i brindis, la ressaca pot aparèixer amb mal de cap, nàusees, deshidratació i fins i tot tristesa o ansietat (el que alguns anomenen *hangxiety*). Per combatre-la:

- Hidratació intensiva: Begudes isotòniques o aigua de coco ajuden a recuperar minerals. A la farmàcia en tenim tant de preparades, com en sobres.
- Suplementació natural: Vitamines del grup B i extractes de card marí poden ajudar el fetsge a recuperar-se.

- Infusions calmants: Camamilla o gingebre per a l'estómac.

2. Baixada d'ànims: quan el silenci pesa

Després de dies d'eufòria, és normal sentir una certa tristesa. El cervell ha estat en mode festa i ara necessita estabilitzar-se.

- Llum natural i passejades pel mar: Activen la serotonina. Aprofitem que som el barri mariner de la ciutat per sortir al passeig i gaudir del bon temps.
- Complement amb triptòfan o magnesi: Ajuden a regular l'estat d'ànim.

- Temps per tu: Un bon llibre, una estona de ioga o una conversa amb amics poden fer miracles.

A la Barceloneta tenim el millor remei: el sol, la sorra i la comunitat.

3. Ampolles i lesions: peus que demanen pau



Ballar hores i hores té conseqüències: ampolles, sobrecàrregues musculars i fins i tot esquinços lleus.

- Cura de peus: Apòsits especials per ampolles i cremes amb àrnica. Prepara't abans de la festa, i si no has pogut fer-ho, posa remei a la teva farmàcia de confiança.

- Massatge i descans: Banys de peus amb sal i una mica d'elevació. Les cremes antiinflamatòries que tenim et poden ajudar amb el mal de cames després de la tornada

Recorda: celebrar és viure, però cuidar-se és estimar-se. Després dels Cors, regala't una mica de calma... i prepara't per la pròxima festa! ■



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

EDUCACIÓ

Erasmus a l'INB

Estades internacionals: obrint horitzons des de la Barceloneta



L'Institut de Nàutica de Barcelona (INB), situat al cor de la Barceloneta, ofereix als seus estudiants l'oportunitat d'ampliar horitzons professionals i personals mitjançant estades a l'estranger. Aquestes experiències, emmarcades dins del programa

Erasmus+, permeten a l'alumnat realitzar pràctiques en empreses del sector nàutic arreu d'Europa.

El programa Erasmus+ facilita la mobilitat dels estudiants, tot oferint-los la possibilitat de formar-se en un altre país, adquirir noves competències professio-

nals i personals, i obrir-se a noves realitats culturals i laborals.

Els alumnes dels cicles formatius de grau mitjà i superior han realitzat estades recents a països com Malta, Portugal, Alemanya, Suècia, Finlàndia i França, on han pogut aplicar els seus

coneixements en contextos professionals reals, alhora que milloraven el seu nivell d'anglès i desenvolupaven competències com l'autonomia, la iniciativa o la capacitat d'adaptació.

Aquestes vivències, a més de reforçar l'aprenentatge pràctic, suposen una experiència vital transformadora per als joves participants. L'INB reafirma, així, el seu compromís amb una formació integral, innovadora i connectada amb les demandes del món laboral global ■

Institut de Nàutica de Barcelona



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



OFERTA
**Quinto
+
Anchoa**
3,60€

TIENDA Y DEGUSTACIÓN

Ya no es un secreto

Las mejores anchoas del barrio son las que te va a servir Mari en la tienda-degustación Alegre Alarcón del Mercat.

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

**Alegre
Alarcón**

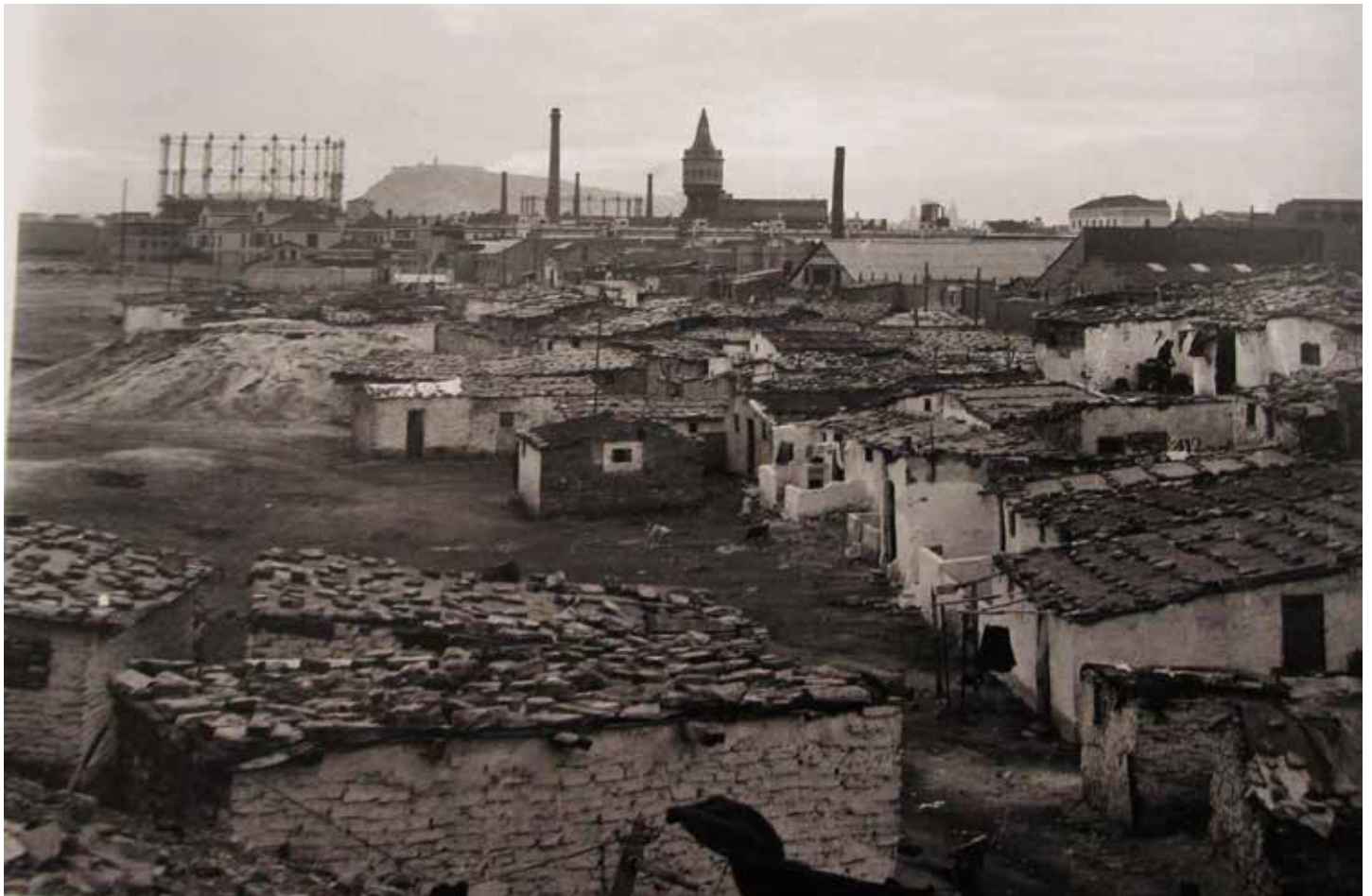
Mercat de la Barceloneta
Plaça Poeta Bosca, s/n. 08003 Barcelona
Tel. 607 906 658



SOCIETAT

El Somorrostro

Barraques a la vora del mar



El Somorrostro va ser un dels barris de barraques més emblemàtics de la ciutat de Barcelona. Es va crear cap al 1875, en un lloc on podria haver-hi hagut anteriorment barraques de pescadors. El barri quedava ocult a les mirades indiscretes, entre les fàbriques i

la via del tren. Als anys 1940 va començar a créixer, amb immigrants procedents d'altres parts de l'Estat espanyol.

Es van arribar a comptabilitzar 2.357 barraques que albergaven aproximadament a 18.000 perso-

nes. El més normal era que malvisquessin famílies d'almenys 9 persones amuntegades en cubicles de tot just 4x3 metres. Lògicament, excepte per a dormir o refugiar-se de la pluja o el fred intens, la vida solia transcórrer a l'exterior de la barraca.

Al Somorrostro vivia una important comunitat gitana. La majoria dels veïns eren treballadors, que sortien al matí, es desplaçaven al centre de la ciutat i tornaven a la nit: treballaven, però els baixos sous no els permetien pagar un lloguer. Un problema molt actual.



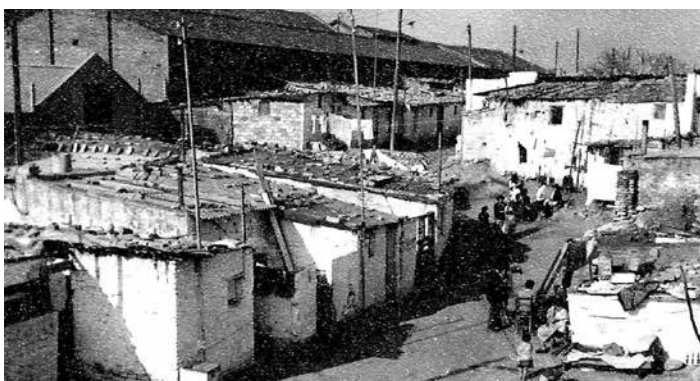


El barraquisme a Barcelona

El Somorrostro no era ni de bon tros l'únic assentament de barraques que es localitzava a Barcelona. Als anys 40 i 50 del segle XX, milers de famílies vivien en complexos de barraques. El 1945 l'Ajuntament de Barcelona havia censat 138 nuclis barraquistes. L'any 1956 el Patronat de l'Habitatge calculava que existien unes 14.000 barraques. Encara que per a l'Ajuntament amb prou feines constaven censades la meitat.

El fenomen del barraquisme no era nou, però mai abans havia crescut de manera tan exponencial. El desenvolupament industrial del primer terç del s. XX, especialment a partir de l'Exposició Universal del 1929, i la instal·lació d'infraestructures (enllumenat de carrers, xarxa de metro i de tramvies, etc.) i multitud d'obres en una ciutat que en poc temps havia passat dels 500.000 al milió d'habitants, requeria mà d'obra, poc qualificada i encara menys remunerada, la qual en gran part va ser immigrant. En paral·lel, hi havia una falta d'habitatge a preu accessible per a gran part d'aquestes persones, emigrants i fins i tot autòctones, però sempre amb escassos recursos.

El resultat va ser l'aparició de nuclis de barraques cada vegada més nombrosos i poblats. D'altra banda, per a l'Administració, les barraques eren una solució fàcil que els evitava la construcció d'habitatge social o protegit.



SOCIETAT

El Somorrostro

Art i misèria



Podria ser el títol d'una pel·lícula, però és el d'una realitat crua i curiosa.

Misèria

Només catequistes i, el que avui diríem ONGs i llavors es coneixien com a Obres Socials, es van preocupar de la vida d'aquesta gent. L'església va aixecar una petita escola-capella a la qual amb prou feines podien assistir una mínima part dels nens del barri. Sacerdots com el pare Isidoro de Melquíriz o Xavier Vallory, o professors voluntàries com Maria Lluïsa Bernades o Pilar Castillo, entre moltes altres persones, es van preocupar moltíssim més per aquesta comunitat que les Administraci-

ons. "Aquí no baixa ni la policia", acostumaven a dir resignadament els veïns quan s'organitzava alguna batussa.

Un exemple que descriu el perfil d'una família tipus podria ser el que fa l'arquitecte Guillem Masana, que va elaborar un pla i cens de la zona per encàrrec de l'Obra Social del Somorrostro. Diu textualment: "Barraca número 493. De Vicente Fernández Fernández. Nacido en Solva (Almería). Trabaja de cacharrero cuando puede. Casado con 6 hijos, de 1 a 13 años. Gente ordenada. No tienen ninguna cama y apenas ropa. Hay 2 habitaciones pequeñas de 5x3 metros totales. La esposa hurta verduras cuando puede".

Carrers que eren un fangar, barraques de mala mort a la mercè de les inclemències del temps i dels temporals. És fàcil endevinar que la zona era un niu de malalties, focus d'infeccions, i en un altre ordre de coses, un escenari de relacions sexuals molt precoces que acostumaven a acabar en maternitats gairebé infantils.

Art

Potser sovint el Somorrostro es relaciona amb l'art del flamenc que ens van deixar algun dels seus habitants. La més destacada representant va ser, sens dubte, Carmen Amaya, tot un mite. També cal destacar a la balladora sordmuda Antofita La Singla, o al mestre Juanito Varea, entre

altres. La literatura i el cinema, especialment la pel·lícula "Los Tarantos", també van ajudar a construir aquesta imatge paral·lela una miqueta folklòrica del Somorrostro.

Diaris del Somorrostro

Per a no oblidar una època, un barri, una gent. En aquesta publicació de Laura d'Andrés Creus, escrita a partir dels diaris personals de Guillem Masana i Montserrat Serra, es descriu l'obra social que joves de l'època com Carme Catà, Pilar Bonfill, Vicenç Sánchez Bubi i Xavier Vallory, entre d'altres, van fer al Somorrostro. Inicialment ni coneixien el lloc, però quan el van descobrir van decidir ajudar als seus necessitats habitants, tan oblidats per les institucions.



SOCIETAT

El Somorrostro

"Jo vaig viure al Somorrostro"



Reunits amb els germans Carmen (74 anys) i Paco Montes López (70), com expliquen, família de los "Caliente" de sobrenom; i amb José Montes Ribas (80).

Tots ells van arribar a Barcelona de l'Andalusia natal (La Mamola i Castell de Ferro, Granada) i van instal·lar-se a les Barraques del Gas. Petites casetes fetes a mà on vivien més de 200 famílies, prop del carrer Gasómetre entre la Catalana del Gas (ara Gas Natural) i l'Hospital dels Infecciosos (ara del Mar), des del 1936 fins el 1954, quan van passar a Somorrostro.

Allà van ser acollits en un entorn on van conèixer a famílies de "payos i calés" vivint en harmonia. Allà algun veí del barri va treballar a les fàbriques de les "tripes" i de les "olives".

En José recorda que va anar a viure a la casa on va estar la famosa Carmen Amaya. I en Paco ens explica que, com el seu pare treballava portant i venent peix, tenia força relació amb la família de la bailaora i s'ajudaven mútuament, sobretot amb la cura dels petits de les cases, com era ell.

La Carmen riu quan recorda que un dels seus germans no volia

menjar fideus, perquè al costat seu tenien una font on alguna cuinera gitana rentava les olles de "pucheros" força condimentats i d'olor potent, al contrari que a la resta de germans, als quals els encantava.

Tots recorden que alguns emprenedors de la Barceloneta van muntar negocis als carrers de les barraques. Com la bodega de "xatos de vi" de Diego Robles, la lleteria de la Rosa o la botiga de materials de construcció (amb el que feien i reparaven les barraques) de "El Piropo".

Molts infants van ser batejats a l'Església del carrer Wellington, darrere del Parc de la Ciutadella, per proximitat. La majoria d'ells anaven a estudiar al Colegio de Orientación Marítima y Pesquera (de l'Institut de Marina i vinculat a la Confraria de Pescadors i a la Casa del Marino), prop dels carrers Ginebra amb Pizarro. I van ser dels primers alumnes de La Salle Barceloneta en l'obertura al 1957, com en José.

L'any 1959 va començar el desallotjament del Somorrostro i ells (els de les Barraques del Gas) van tenir la concessió de pisos als Blocs dels Pescadors, popularment anomenats Els Vikings.

Algunes famílies van aguantar fins els anys 1963-65 i la seva reubicació va ser a habitatges socials als barris del Polvorín (Montjuïc), La Florida (Hospitalet de Llobregat) o San Roque (Badalona).

Però una cosa és unànime: "vivíamos todos juntos en el Somorrostro, gitanos o payos, sin discriminación. Con penas o penurias, pero con gran alegría".



© Paco Montes

La fi del barri

La destrucció de les barraques es va iniciar per pressions del Govern Civil a mitjans dels anys 50 i, en el cas del Somorrostro, es va intensificar amb l'inici de les obres del Passeig Marítim al març de 1956. Es va destruir una primera fase de barraques, les que estaven davant de la Catalana de Gas i de l'Hospital del Mar. Amb la construcció del Passeig Marítim es pretenia, en paraules de la Comissió d'Urbanisme, "erradicar zonas de barraquismo y miseria para convertirlas en bellos parajes aptos para la gente humilde pero honrada, para balnearios y comercios marítimos".

Aquesta actuació va ser el punt de partida per anar "netejan" el barraquisme de la zona. Forts temporals marítims, precisament en aquesta època, van ajudar a esfondrar barraques que ja no es tornarien a aixecar. Com a dada per a fer-nos una idea, la premsa informava que un temporal de llevant va arrasar 33 barraques en les quals vivien 197 adults i 69 nens de menys de 10 anys.

El Somorrostro agonitzava fins a acabar sobtada i inesperadament. Després d'anys de plans per a reubicar els seus habitants, que mai acabaven de quallar, el juny de 1966 es derrocaven, a tot córrer, les barraques que hi quedaven. El motiu? A principis de juliol Franco presidia allà mateix la Primera Setmana Naval. Unes maniobres militars amfibies que incloïen un desembarcament a la platja del Somorrostro. Alguns dels veïns van ser reubicats en pisos de Sant Roc, a Badalona, i en altres habitatges. Però molts altres van ser traslladats provisionalment a l'Estadi de Montjuïc, al Palau de les Missions i al Pavelló de Bèlgica. Passarien anys i anys en aquests edificis municipals, com va denunciar a l'època el periodista Josep Maria Huertas Clavería.



SOCIETAT

El Somorrostro Colita i El Somorrostro



Passeig de La Barceloneta i Somorrostro. 1964 ©Arxiu Colita Fotografia

La Colita té 22 anys quan coneix El Somorrostro. Arriba amb l'encàrrec de fotografiar la figuració per a la pel·lícula "Los Tarantos". Descobreix un món de gran pobresa i subsistència, però també d'alegria i de ganes de viure malgrat les circumstàncies. Ràpidament és fa valedora de la confiança de la gent que hi habitava i

estableix un corrent de simpatia que li permet l'acostament i la possibilitat de fotografiar-los amb total naturalitat. Ells li lliuren la seva confiança i ella els retorna una mirada humanista i propera. Resultat d'aquest moment són les magnífiques fotografies que avui ja són part del nostre patrimoni històric i cultural ■



Gitanos a la platja del Somorrostro. 1963 ©Arxiu Colita Fotografia



Carmen Amaya ballant a la pel·lícula "Els Tarantos". Montjuïc, Barcelona 1963 ©Arxiu Colita Fotografia



La fotògrafa de Barcelona

Isabel Steva Hernández (1940-2023), més coneguda com a Colita, va immortalitzar amb la seva càmera la Barcelona de les dècades de 1960 i 1970, el món del flamenc i els personatges més rellevants, tant artistes com intel·lectuals, d'aquest període de la història d'Espanya. Fervent defensora de la llibertat i del feminisme, la Colita va col·laborar en diverses publicacions del moment i va formar part del famós moviment Gauche Divine.

La Colita va ser la fotògrafa d'una època i d'una ciutat: Barcelona.



COSES SORPRENENTS QUE PASSEN A LA BARCELONETA

La guitarra de Can Solé

El que pot passar quan toques el que no toca



En el restaurant Can Solé, en aquells anys estava a peu de cuina Ramon Homs, que havia vingut d'estudiar hostaleria a Suïssa i es va portar algunes idees i una senyora rossa, Brigitte, amb la qual anava a compartir la vida sencera. Com era fill de la Barceloneta sabia que al peix fresc quantes menys disfresses li posis, millor. I allí anava una clientela on hi havia empresaris i executius, però també molts artistes i gent de la faràndula de primera línia. Es posaven tebis amb les sipietas al forn, les gambes o el estofat de vedella des de Manuel Vázquez Montalbán a Joan Miró, Joan Manuel Serrat o Sara Montiel.

El que va passar aquella nit

m'ho ha explicat fil per randa la meva garganta profunda. El meu informant, al seu despatx en el bar Moll del Rebaix, em va explicar que en Can Solé un dimecres a la nit que se'ls va acabar el pa, de l'obrador del forn del Escursell van enviar amb uns pans de pagés a un que anomenaven el Trifulca. El Trifulca no tenia mal fons, si eres capaç de trobar-s'ho. Tenia els dits fins, que amb la mateixa facilitat que estirava la massa de pa per a fer les barres, obria el pany d'un cotxe i trincaba el radiocasset. El Trifulca estava d'aquella molt entastat amb el flamenc i a tothom li deia que quan tingués diners s'anava a comprar una guitarra, aprendria a tocar i marxaria de gira

pel Japó amb el quadre de Camarón.

Va entrar en Ca Solé per la porta lateral del carrer Sant Elm i en deixar els pans en la cuina es va adonar que en la taula rodona, la més propera als fogons, hi havia un parell de clients molt concentrats en uns escamarlans. Darrere de la cadira tenien recolzada a terra una guitarra en el seu estoig nou de trinka! Sense que ningú s'adonés, va sortir per la porta amb la guitarra a la mà.

En doblegar la cantonada gairebé es dona de morros amb un policia que estava rondant, però li va dir "Buenas noches" i va tirar pel dret. A dues cantonades, ja no aguantava la curiositat per saber de quin el color era la guitarra. Va obrir l'estoig i quan va veure que era negra es va quedar blanc i va tancar de cop. Perquè era negra però no era una guitarra, sinó una metrallera.

Just va passar un veí.

-Has vist que el carrer Sant Carles està ple de polis? M'ha dit un que està a Can Solé el Comissari en Cap de la Policia Nacional de tota Espanya amb un escorta i els tenen fent voltes al carrer, ensumant l'olor el menjar i sense sopar.

Cagada i grossa, va pensar.

Havia de retornar l'artilleria abans que s'adonessin. I com? No podia entrar i dir que se li havia pegat als dits, com si fos un segell de correus perquè l'anaven a ficar a la garjola fins que les granotes parlessin llatí.

Va ser llavors que va escoltar la música. Aquella tonada que s'enganxava: "Corazón, corazón. Corazón pinturero..."

-El Bernardo!

Bernardo Cortés, el guitarrista ambulat que anava pels restaurants del barri tirant de gui-

tarra per treure's alguna cosa per anar fent. No li va costar convèncer-ho: cent pessetes i una cervesa amb unes braves.

Es van anar cap a Ca Solé. Bernardo amb la seva guitarra i ell al costat amb la seva "guitarra" en la funda, dient que era el palmero. Allí no s'admetia a músics de carrer, però van pregar que els deixessin només una cançó i s'anirien de seguida, i Ramón Homs, que semblava molt seriós però tenia bon cor, hi va acabar fent un senyal a un dels cambrers perquè els deixés.

Bernardo es va plantar davant de la cuina donant metralla a la guitarra, mai més ben dit. I el Trifulca li va fer un gest a unes estrangeres perquè s'aixequessin a ballar. En un moment es va armar una farra, i tan distret estava el comissari i el seu ajudant entre la rumba de Bernardo i la remenada de les guiris, que mentre estaven embadalits, va aprofitar el Trifulca per a deixar discretament la metrallera on estava.

Alleujat, com si li haguessin llevat un queixal picat, li va fer un gest a Bernardo que s'anessin. Però Brigitte es va aixecar a ballar i va dir que seguí la festa. El Trifulca va començar a cantar cançons de Peret i la cosa va acabar amb Bernardo i el Trifulca en la taula del Comissari convidats a whisky i puros.

Del forn del Escursell el van acomiadar per haver sortit a portar tres pans i tornar a la una de la matinada, però ja aniria l'endemà a explicar-li a l'amo alguna història per a fer-se perdonar. Perquè, explica el meu informant, "el Trifulca dolent no era, però sempre la liava parda" ■

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

CULTURA

Exposicions a CB1761



Exposició «Milicians de la Barceloneta a través dels subsidis de guerra (juliol-desembre de 1936)» Del 8 de maig al 28 de juny

L'exposició dels historiadors Gemma Barranco i Santi Dommel és el resultat del buidatge parcial del fons de subsidis que custodia l'Arxiu Nacional de Catalunya. Fins a dia d'avui, aquest estudi ha pogut ubicar un total de 206 milicians amb residència al barri de la Barceloneta entre els mesos de juliol i desembre de 1936. A partir de la investigació d'aquests documents s'ha creat l'exposició i també una pàgina web que anirà creixent amb la informació que resulti de continuar aquesta recerca històrica. El dijous 12 de juny a les 18.00h la CB1761 s'oferirà una conferència sobre aquesta investigació.

S'ha de tenir en compte que, durant la Guerra Civil espanyola, els milicians eren civils armats organitzats pels grups polítics d'esquerra i les organitzacions sindicals. Va ser el 16 d'agost de 1936 quan es va oficialitzar la figura del milicià, reconeixement que anava acompanyat del cobrament d'un salari de deu pessetes diàries, l'equivalent a una jornada de treball a les fàbriques o al camp. Per garantir els pagaments es va crear l'oficina de subsidis del Comitè Central de Milícies Antifeixistes. A partir d'aquest moment, els milicians havien de presentar un document que acredités la seva sortida cap al front, on s'inclogués el seu nom i el lloc de residència.

Exposició «Visions col·lectives» Del 3 al 30 de juliol

L'exposició mostra el resultat dels tallers que Soledad Soler de l'entitat La Revelada va organitzar per crear una obra visual sobre memòria històrica de la Barceloneta a partir de fotografies antigues. Les persones participants a les

trobades van recordar esdeveniments importants per al barri i, a partir d'aquí, van crear imatges fotogràfiques per representar-los.

Exposició «Il·lustracció» Del 10 de setembre al 25 d'octubre

El projecte de Silvana Casuccio té com a punt de partida la revisió de cartelleries i marquesines històriques de la Barceloneta. La investigació navega per la memòria social i el patrimoni històric a partir d'antics cartells publicitaris d'edificis, clubs, atraccions, negocis i indústria. L'exposició mostra l'estil artístic de cada peça, l'origen tipogràfic i la relació amb la cartelleria de l'època. També indaga en la relació dels cartells amb el barri i l'impacte a la comunitat. A partir del seu anàlisi es crearan noves peces visuals adaptades a l'actualitat.

CB1761
CASA DE LA BARCELONETA

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.

Una biblioteca a imatge del barri



Les diverses biblioteques de Barcelona s'especialitzen en temàtiques diferents. Per exemple, la biblioteca Miquel Llongueras, situada al costat del Camp Nou, té més llibres d'esports que cap altre; o la flamant biblioteca Gabriel Garcia Márquez de Sant Martí compra literatura llatinoamericana que difícilment podem adquirir la resta. La nostra, emplaçada en un barri de tradició marinera, es podria especialitzar en el mar, en biologia marina o en turisme. I sí, a la sala infantil hi tenim un espai que es diu La mar de contes i a la sala d'adults una prestatgeria dedicada a la preservació marina. Però si aquest barri destaca per alguna cosa és per la seva cuina catalana, tradicional i marinera. Per aquesta raó la biblioteca de la Barceloneta s'especialitza en restauració i hostaleria.

Cuina marinera

Hi trobareu una àmplia selecció de llibres per cuinar i gaudir de la cuina: receptaris diversos, cuines del món, postres, begudes, tècniques i productes. Per altra banda en aquest fons els afeccionats, gourmets i en general els amants de la bona cuina podran deixar-se seduir per les propostes dels grans xefs. També hi ha un espai dedicat al sector professional, de negoci i de feina, i un dels més actius de la ciutat, i de la Barceloneta especialment. Per últim la gastronomia en la ficció literària i el cinema. Aquesta secció queda representada per una àmplia selecció de novel·les i pel·lícules on el menjar i la cuina hi apareixen de forma predominant.

En total l'especialització consta de 2.200 documents repartits en 19 temàtiques identificades per un pictograma. De tots aquests llibres us en recomanem un parell:

El Meu jo gastronòmic de M.F.K. Fisher, escrit a principis de segle XX l'autora ens explica el fet de menjar com a acte sentimental i cultural que transcendeix el simple fet alimentari. Una petita joia amb pròleg de Maria Nicolau.

Helados: los secretos del maestro heladero de De la Crem de Massimo Pignata, molt adient per la calor que s'apropa. Receptes fàcils però molt creatives per fer els millors gelats.



Biblioteca
Barceloneta - La Fraternitat

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

ON LA RUMBA CATALANA ESTÀ DE PARRANDA!



Carrer de l'Allada-Vermell,
El Born (Ciutat Vella), 08003 BCN

bar@gatrumberu.cat
[@ElGatRumberu](https://www.gatrumberu.cat)
www.gatrumberu.cat

AIXÒ VA PASSAR. HO RECORDEU?

El tren que ens separava de Barcelona



"En la Barceloneta, el tren siempre nos hace la puñeta"

Va haver-hi un temps, entre els anys 50 i 80, que el tren de mercaderies que anava al port creuava per la Barceloneta. Era interminable i no s'acabava gairebé mai. Els vianants més atrevits pujàvem i baixàvem amb el tren en marxa, i els més previnguts s'esperaven i trigaven uns 15 minuts o més a passar. Per a aquests era l'excusa ideal per a arribar tard a la feina o al l'escola.

Els cotxes que es quedaven atrapats pel tren se'ls sentia tocar el clàxon durant molta estona. Era una manera de deixar anar l'adrenalina acumulada en l'espera ■



Toni Lanuza

Arxiver i documentalista fotogràfic

MÉS DE 50 ANYS TREBALLANT PER DEFENSAR I MILLORAR EL BARRI

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

Segueix-nos a les xarxes socials i al web



ASSOCIACIÓ VEÏNS
BARCELONETA

www.aavvbarceloneta.cat



aavv barceloneta



@aavvbarceloneta



@aavvbarceloneta



aavv barceloneta



aavv barceloneta



COMERÇ

Recuperant la nostra cuina



Com en tants aspectes de la vida, en gastronomia no sempre és senzill mantenir les arrels culinàries. És temptador caure en fórmules més fàcils que substitueixin la manera de fer de la cuina dels nostres avantpassats. Per això, tenen un mèrit encara major aquestes iniciatives, noves i la majoria ja consolidades, que aposten per la cuina tradicional, tradicional. En el cas de La Barceloneta, la cuina marinera de tota la vida.

Nissagues familiars

És curiós comprovar com la gran majoria d'aquests establiments són regentats per tercers i fins a quartes generacions. Moltes d'elles, procedents dels enyorats "merenderos".

En aquest grup podem esmentar Can Majó, Paco Alcalde, Mesón Barceloneta (antic Perú), El Rey de la Gamba, Ca la Montse i La Gavina. Per descomptat, tots els procedents de la família

Costa: Cal Pinxo, El Merendero de la Mari, Altamar o el recentment recuperat Casa Costa. A més dels "germans" La Mar Salada i Can Ros.

Clàssics del barri

Altres van ser oberts per emprenedors vinguts de fora que han aconseguit, amb respecte i bon fer, ser uns clàssics. Entre altres el Restaurante Salamanca.

Singulars de sempre

Cal Chusco és un cas especial que manté la seva cuina i local inalterable al temps.

O Can Solé o el Cheriff, històrics amb noves gerències que han sabut respectar l'essència dels seus locals.

Primeres generacions

Tan meritori com mantenir una tradició familiar és obrir un nou establiment que reflecteixi aquesta història culinària local. Seria el cas de Ca la Nuri, el Xi-



ringo o Casa Maians, entre d'altres.

Hi ha més i, per descomptat, bars i tavernes més de tapes. No era el tema. Aquesta vegada es volien destacar els restaurants de cuina i carta. Per a agrair-los la seva preocupació per recuperar i mantenir una tradició culinària que forma part de la cultura d'un barri. D'un barri pescador ■



COMERÇ

Homenatges a la restauració de la ciutat

Guia 2025 de la Restauració - V Premis Barcelona Restauració



S'ha publicat l'edició del 2025 de la Guia de la Restauració, que recull informació sobre els locals guanyadors, finalistes i distingits amb mencions honorífiques a l'edició 2024 dels Premis Barcelona Restauració. La Guia és una proposta de la Direcció de Serveis de Comerç, Restauració i Alimentació de l'Ajuntament, amb el suport de

Turisme de Barcelona, per retre un homenatge permanent a la singularitat de la restauració de la ciutat i busca convertir-se en una eina útil per a la ciutadania.

La mítica Bodega de Sant Andreu, que va rebre el Premi Barcelona Restauració 2024 en la categoria d'integració al barri, va ser el marc on es va fer l'acte de presentació de la Guia, presidit per la regidora de Comerç, Restauració i Mercats, Raquel Gil.

"Tenim una ciutat amb una cultura gastronòmica i de la restauració espectacular, on conviuen restaurants de molt renom i locals de petit format i molta qualitat que ens defineixen com a ciutat", ha remarcat la regidora durant la presentació.

33 restaurants per a conèixer

La Guia, en aquesta segona edició, compta amb una presentació escrita per l'alcalde de Barcelona, Jaume Collboni, on

posa en valor el moment gastronòmic excepcional que viu la ciutat, amb més 10.000 bars i restaurants, i erigida com a un referent mundial en restauració. En total, inclou informació sobre 33 restaurants, entre els quals destaquen els guanyadors de les diferents categories dels V Premis Barcelona Restauració:

- Categoria de qualitat gastronòmica: Petit Comitè, a l'Eixample, per ser "un autèntic referent gastronòmic, on l'experiència és sinònim de cultura i emoció".
- Categoria d'integració en el barri: La Bodega de Sant Andreu, al districte de Sant Andreu. El jurat va valorar que aquí "la cuina cassolana es converteix en memòria i identitat, consolidant-se com a punt de trobada i celebració del sabor autèntic".
- Categoria de sostenibilitat: Rasoterra, a Ciutat Vella, per

la seva "declaració d'amor a la terra, la biodiversitat i el compromís amb el planeta."

- Categoria de servei de sala: El Passadís del Pep, de Ciutat Vella, i especialment la figura de Modesto Baena, que forma part de l'equip de sala. El jurat va destacar que aquest establiment cuida "cada detall amb una dedicació incomparable".
- Categoria de restauració dels mercats de Barcelona: Hermós, bar de peix, del Mercat de la Llibertat, dedicat al peix i marisc fresc i amb una carta inspirada en la cuina marinera. Aquest premi reconeix la qualitat de les propostes gastronòmiques que combinen tradició i innovació als bars i restaurants dels mercats municipals.

El jurat també va concedir dues mencions d'honor. Una al Restaurant 7 Portes, fundat el 1836, i l'altra al cuiner Fermí Puig, figura clau de la gastronomia de la ciutat. A més de la informació i les fotografies sobre els locals premiats i sobre les dues mencions d'honor, a la Guia també apareixen els finalistes de les diferents categories ■

GUIA DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA



COMERÇ

Barcelona és l'epicentre de la Regió Mundial de la Gastronomia 2025



Barcelona se suma a la programació de la distinció de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, acollint durant tot l'any diverses activitats per posar en valor la qualitat de la cuina catalana des de la tradició i la innovació.

La ciutat ofereix durant tot l'any un món de propostes, especialment als mercats municipals. La programació contempla activitats com el cicle Tasta'M, que té el producte de temporada i la música com a protagonistes, o les fires Mercat de Mercats i Petit Mercat de Mercats, i acollirà iniciatives com degustacions, show cookings, fires i cicles gastronòmics.



Mercats de Forquilla

Ja està en marxa el cicle de cinc show cookings sota el nom de Mercats de Forquilla. En cadascuna d'aquestes sis sessions, el xef d'un restaurant reconegut amb un Premi Barcelona Restauració o que hagi, quedat finalista en aquests guardons, ensenyarà a preparar una o diverses receptes tradicionals catalanes fetes amb criteris de sostenibilitat i incorporant

elements d'innovació. Aquesta programació va començar a la fira Petit Mercat de Mercats, amb una sessió dedicada a la cuina marinera a càrrec del xef Juanba Agreda, del restaurant Terraza Martínez.

La segona sessió serà el 27 de setembre en el marc de la Festa de l'Alimentació Sostenible Terra i Gust i amb l'equip del restaurant Casa Amàlia.

La tercera se celebrarà el 18 d'octubre, dins de la fira Mercat de Mercats, amb Sergi Clapés i Josep Armenteros, que, sota la direcció culinària de Carles Gaig, ofereixen una proposta de cuina catalana tradicional integrada amb tècniques modernes i contemporànies.

La quarta sessió serà al Gastronòmic Forum Barcelona, el 3 de novembre, on el xef milanès Fabio Gambirasi, del restaurant Agreste, compartirà el seu viatge entre la cuina catalana i la italiana.

I la cinquena serà el 29 de novembre al Mercat del Bon Pastor, sota el títol 'Mengem-nos el barri' i amb el cuiner segovià Beltrán Sastre que, juntament amb Erola Vila, responsable de sala, lidera l'Echegaray.

Totes les receptes es recolliran en un receptari online perquè qualsevol persona les pugui reproduir a casa ■



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA CATALUNYA 2025

L'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT) ha reconegut Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, una distinció que destaca la riquesa del patrimoni agroalimentari i culinari català. Catalunya és, de fet, la primera regió europea a rebre aquesta distinció.

La distinció reconeix Catalunya no només com una destinació gastronòmica de primer nivell, sinó també com a un territori innovador, capaç de connectar el seu patrimoni alimentari amb valors com la sostenibilitat, la qualitat i la cohesió social.

El projecte Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025 (CRMG25) defineix una sèrie d'eixos estratègics per posicionar la gastronomia catalana com a un motor clau de desenvolupament sostenible, innovació, cohesió social i projecció internacional.



SERVEIS

Torna el Val Escolar a Punto y Coma



Si tens fills a Primària o Secundària, aquest any tornea a rebre 2 Vals de 30 € per bescanviar en material escolar.

T'ho posem molt fàcil!. Nosaltres estem adherits a la campanya

del Val Escolar. Vine a Punto y Coma i t'ho gestionem tot perquè no hakis de preocupar-te per res.

A més, al bescanviar els 2 Vals amb nosaltres, t'emportes un

regal directe, sense sorteigs ni complicacions.

A més, aquest any a Punto y Coma venim carregats de novetats, com les noves marques que encanten als joves: Eastpak, Sharpie, Posca, Legami, Oxford...

Tenim material escolar per a totes les edats i d'empresa, complements, nous estils i moltes sorpreses!. Encara no ens coneixes?. Estem al barri de sempre, amb ganes d'ajudar-te a la teva feina i a preparar el curs com cal.

Ah! I si ets escola o empresa, dona una ullada a la nostra nova web: www.puntocoma.es



punto y coma
La papeleria de la Barceloneta

Pepe Rubianes, 12

+34 657922410

@puntocoma.es

atencion@puntocoma.es

Registra't i accedeix a les tarifes especials que actualitzarem a 24 h del registre exclusivament per a vosaltres.

Papereria Punto y Coma, al servei de les famílies i professionals de la Barceloneta!



Il vero gelato italiano

Menys gras, més dens i, per tant, molt més saborós. Així és l'autèntic gelato artesanal italià. El que pots degustar a Itàlia, ara, a la Barceloneta, o a la gelateria italiana de Valentina i Ettore.

- Gelats de més de 15 sabors.
- Opcions vegà i sense gluten.
- Cafè italià biològic.
- Cheesecake i Gofres.

Un piacere!



Mestrança, 49, bajo.

08003 Barcelona

674995338

@hm_barceloneta

hmbarceloneta@gmail.com

SOSTENIBILITAT

El canvi climàtic al Mediterrani



Què hi podem fer cadascú de nosaltres?

La regió mediterrània és una de les més vulnerables al canvi climàtic. Amb un escalfament un 20% més ràpid que la mitjana global, els seus efectes ja són evidents: onades de calor més freqüents, sequeres, incendis i pujada del nivell del mar. Davant d'aquesta situació, la resposta col·lectiva és

essencial, però les accions individuals també tenen un paper clau.

Barcelona ha impulsat el Pla Clima-Canviem pel clima, una estratègia centrada en quatre eixos: mitigació, adaptació, justícia climàtica i acció ciutadana. Aquest pla anima la ciutadania a implicar-se i a transformar hàbits quotidians per reduir l'impacte ambiental.

Una de les accions més efectives és canviar la manera com ens desplacem. Utilitzar el transport públic, la bicicleta o caminar en lloc de fer servir el cotxe privat redueix notablement les emissions. També podem adoptar una alimentació més sostenible: consumir productes locals i de temporada, reduir el malbaratament i minimitzar el consum de carn.

A casa, estalviar energia és més fàcil del que sembla: fer

servir bombetes LED, evitar deixar aparells encesos innecessàriament i regular la climatització són accions simples però efectives. A més, si és possible, escollir energia d'origen renovable.

Finalment, participar en accions col·lectives, informar-se i exigir compromisos ambientals als nostres representants polítics és una forma poderosa de generar canvis més grans. El Mediterrani ens alerta, però també ens ofereix una oportunitat: la d'actuar junts i des del dia a dia. El futur depèn de les decisions que prenem avui.

Des del Centre de la Platja (Ajuntament de Barcelona) s'apropen les persones al mar perquè el coneguin, l'estimin, i entenguin la seva estreta vinculació amb els fenòmens climàtics. Amb activitats tan diverses com un debat a la pla-

tja, "Mulla't els peus i... parlem de canvi climàtic", o la xerrada amb la Neus Figueras, autora de la novel·la "Lorac", tothom pot aprendre gratuïtament tot gaudint d'allò que el mar i l'oceà ens regalen ■

El Centre de la Platja obre al públic de l'1 d'abril al 31 d'octubre, de dimarts a diumenge, de 10 a 14 h, amb una programació d'activitats diverses per a tothom.

<https://linktr.ee/centreplatja>

Instagram: @centredelaplatja_bcn

centreplatja@bcn.cat

T: 932 565 194



Des de 1908
Mantenint la nostra essència

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

GASTRO

El nou Rossinyol, el Rossinyol de sempre



El bar-restaurant Rossinyol, tot un clàssic al barri, obre amb la intenció de mantenir l'esperit de sempre. L'esperit d'un establiment pensat especialment per una clientela del barri, els veïns de tota la vida. Un restaurant ampli i confortable, de tracte familiar, qualitat en el menjar casolà i amb uns preus molt accessibles.

Un bar-restaurant d'esmorzats, entrepans, menús diaris i tam-

bé ideal per a celebracions de grups.

El nou Rossinyol és el teu Rossinyol.

Horari: de 7 a 23 h de dilluns a diumenge ■



Andrea Dòria, 27

Tel: 93 250 73 62

100 ANYS DE LA SOCIETAT CORAL I HUMORÍSTICA ROSSINYOL



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



CONTROL HORARIO PARA EMPRESAS



✓ Automatizado

✓ Escalable

✓ Informes automáticos

✓ Cumplimiento Ley
Control Horario

La nueva normativa laboral establece que todas las empresas deben registrar las horas trabajadas por sus empleados de manera precisa, detallada y accesible. El incumplimiento de esta obligación puede resultar en sanciones significativas. Con nuestro servicio de control horario, garantizamos que tu empresa cumpla con esta ley de manera sencilla y eficiente, evitando problemas legales y asegurando la transparencia en la gestión de la jornada laboral.



 <https://www.imuntech.com/>

SERVEIS

Nou equip directiu a l'ACIB



Alfons Cánovas (joyeria Cánovas)
 Alba Tomillero (Bar Jaica)
 Albert Enrich (Rtes Can Ros i La Mar Salada)
 Sílvia Benito (Copisteria Masicopy)
 Mario Batllori (Carns Batllori Mercat)
 Montse Valladares (modes Les Ocasions)
 Noel Kumar (Papereria Punto y Coma y Bar Golmaal)

.....
**ASSOCIAT
A L'ACIB.**
 FEM LA BARCELONETA JUNTS!
 WWW.ACIB.CAT

L'Agrupació de Comerciants i Industrials de La Barceloneta (ACIB) ha renovat la seva junta directiva i per primera vegada en els seus prop de 73 anys de vida una dona està al capdavant. La Sílvia Benito, membre d'una nissaga familiar molt vinculada al barri mariner, lidera el nou equip que compta amb Alfons Cánovas Ramos, Montserrat Valladares, Albert Enrich, Rachid Zahi, Alba Tomillero, Noel Kumar, Sergi Ferrer, Mario Batllori, Pere Bachs i com encarregada de la dinamització Maria Jesús Vidal.

La nova junta, formada majoritàriament per comerciants i restauradors, enamorats de la seva professió i del nostre barri, tenen per davant un gran repte que afronten amb compromís. L'equip agafa el relleu amb il·lusió, però sabedors que hi ha molta feina a fer, com enfortir l'entitat i alhora potenciar el comerç de proximitat del ba-

rri i les seves xarxes.

També volen agrair la tasca realitzada fins ara per la Junta sortint i enceten aquesta oportunitat de representar als socis de l'Agrupació de Comerciants i Industrials de La Barceloneta amb l'objectiu de continuar impulsant el comerç i la gastronomia del barri.

Joventut i experiència

En aquest nou equip, hi ha una aposta per una combinació entre el talent jove i l'experiència dels que ja porten més anys, per buscar, entre tots, les millors solucions amb l'objectiu de fer arribar el comerç i la gastronomia de La Barceloneta al lloc de referència que mereix. També, des de la renovada junta, es vol fer una crida a comerços, veïns i entitats del barri per animar-los a que comptin amb l'ACIB per treballar plegats pel territori que més estimem: La Barceloneta ■



SÍLVIA BENITO, PRESIDENTA DE L'ACIB

Com afronteu la nova Junta el vostre mandat?

Estem en un moment de renovació i esperança. Tot i els reptes, volem que el comerç local estigui més viu que mai. La gent ha tornat a valorar allò proper, allò autèntic, i això ens dóna moltíssima força per seguir endavant.

I que heu engegat com a inici?

Com a nova Junta hem posat en marxa campanyes de promoció conjunta, tallers de digitalització i col·laboracions amb l'Ajuntament. Però el més important, és que ens hem unit com mai. La unió fa la força, i això es nota a l'ambient dels nostres carrers, i es percep viu.

Noteu algun canvi al vostre entorn?

La nova Junta té una energia increïble! Hem vist un augment a les visites, a l'interès pels productes locals i una participació activa en les nostres activitats. La gent vol formar-ne part, i això és emocionant.

Dóna'ns un missatge per al comerciant i pel barri sencer.

Que s'hi acostin, que descobreixin la qualitat, el tracte humà i la varietat que oferim. Comprar al barri és apostar per una economia més justa i propera. Els prometo que s'emportaran més que una bona compra... es portaran un somriure! Seguirem treballant amb alegria perquè el nostre barri segueixi brillant més que mai!



c/ Pizarro, 3 - 08003 Barcelona

Atenció al client: 93 221 40 69 / info@acib.cat

PESCA

Pesca de cèrcol de teranyina o de la llum

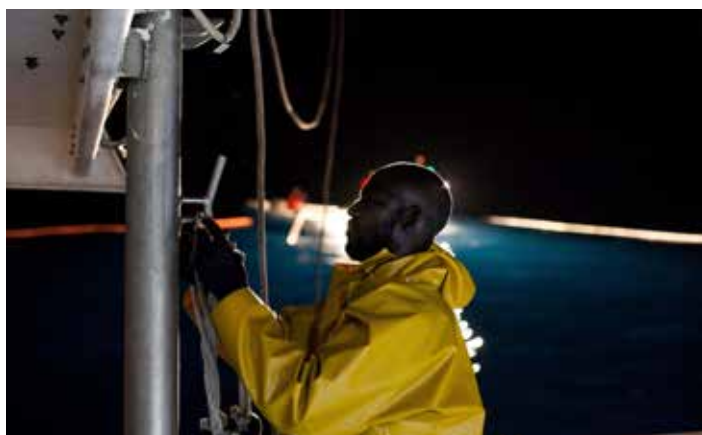
Una jornada a bord del Nuevo Jaime David

Cada nit, a les 22 hores aproximadament, surten les embarcacions que realitzen la pesca de cèrcol, que faenan durant tota la nit fins que tornen sober les 7 hores. La modalitat consisteix, com el seu nom indica, a voltar els bancs de peixos, en la seva majoria espècies pelàgiques, com el boquerón, la sardina, la tonyina, el bonito, el verat, el jurel o l'orada.

Una vegada localitzat el banc de peixos, i determinat rumb i velocitat, es volta amb una petita barca, la panga, que deixa anar la xarxa fent un cercle que envolta el banc.

La xarxa té nombrosos flotadors que impedeixen que s'enfonsi i en el seu altre extrem disposa de ploms que la mantenen vertical.

Una vegada envoltats els peixos, es tanca la xarxa tirant els extrems d'un cap anomenat beina que passa per la part inferior de la xarxa i així la tanca. S'utilitza una gran xarxa de 350 de longitud i uns 80 d'ample. Aquest tipus de xarxes són adequades per a la captura de peixos que naden formant densos bancs de peixos, ja sigui en la superfície o a mitja profunditat. Fotografies: Carlos Ruano i Pepo Orts.





Moll del Rellogue, 08039 Barcelona.
Tel. 932 21 77 45
www.cpbarna.com

HISTÒRIA

Casal d'estiu: "Explorem el temps"



CASAL D'ESTIU DEL MUSEU D'HISTÒRIA DE CATALUNYA

Del 30 de juny a l'11 de juliol

Els nens i nenes d'entre 6 i 12 anys que els agradi la Història i vulguin aprendre i, alhora, divertir-se tenen, del 30 de juny a l'11 de juliol, l'opció ideal per aquest estiu: "Explorem el temps", el casal d'estiu del Museu d'Història de Catalunya.

A "Explorem el temps" cada dia s'explorarà un àmbit temàtic diferent que comprendrà diverses èpoques amb un recorregut transversal per les sales i espais del Museu. Durant aquests dies ens convertirem en exploradors i exploradores que investiguem el passat.

Es tracta d'un casal enriquidor i divertit. A cada jornada tindrem un repte a assolir. Ens endinsarem en un món on coneixerem,

de la mà de diferents personatges, les diverses èpoques històriques i tot allò que els envoltava. Cada dia l'aventura consistirà en un recorregut temàtic, combinant dramatitzacions, jocs i dinàmiques que s'entrellaçaran amb activitats artístiques i lúdiques i... alguna sorpresa més!

Sabíeu que encara juguem als mateixos jocs que els infants de fa 2000 anys? Us heu preguntat mai quan van aparèixer els primers remeis i medicines? Aquestes i altres preguntes seran resoltes gràcies a la nostra tasca d'investigació. Visitarem els habitatges, descobrirem el món de la vida quotidiana i resoldrem misteris del seu dia a dia.

Cada dia s'explorarà un àmbit temàtic diferent que comprendrà diverses èpoques amb un recorregut transversal per les

DINÀMICA

Dos grups d'edat: de 6-9 anys i de 10-12 anys. Cada grup esdevindrà una tribu d'exploradors.

El dia començarà amb una petita pluja d'idees i explicació del tema a explorar. Posteriorment es farà un recorregut per les sales del museu ple de dramatitzacions, jocs i dinàmiques. Els conceptes que es treballaran cada dia seran adaptats a les diferents èpoques històriques i a les inquietuds dels infants.

Disposaran d'un racó de reunió i esbarjo on podran gau-

dir d'una estona de lectura o de jocs educatius inspirats en les temàtiques diàries.

Després d'esmorzar, s'organitzaran jocs i tallers lúdics i artístics vinculats amb una etapa històrica determinada o amb l'àmbit temàtic en qüestió.

Com a final de festa, l'últim dia, els familiars o acompanyants podran assistir i viure de primera mà tot allò que els seus fills han experimentat i creat durant les dues setmanes d'aventura per la història.

HORARI

- 9.00 h | Trobada al vestíbul del Museu. Explicació de la dinàmica de la jornada i primera activitat plàstica del dia
- 9.30 h | Recorregut per les sales i caracterització històrica
- 11.00 h | Esmorzar
- 11.30 h | Taller/activitat lúdica i joc ambientat en l'època històrica del dia
- 13.30 h | Opció de recollida o dinar
- 15.00 h | Recollida

PREU

190€ per infant

Descomptes:

- 15% de descompte pel 2n germà
- 25% de descompte pels membres del programa SOM Museu d'Història de Catalunya.



sales i espais del museu. Àmbits temàtics: la Tecnologia, les Dones, els Jocs, la Bellesa i la Higiene, l'Alimentació, els Remeis i Medicines, els Habitatges i els Espais Domèstics, les Fonts i l'Arqueologia, les Feines i la Vida Quotidiana, els Nens i les Nenes, les Festes i Tradicions, els Contes i Històries ■

Museu d'Història de Catalunya

Segueix-nos a les xarxes socials



@mhistoriacat

SOSTENIBILITAT

MB92, Pinmar i el Port de Barcelona inauguren un centre pioner de reciclatge de plàstics



La nova instal·lació, de 200 m² i ubicada a la zona industrial del Port, està equipada per processar més de 100 tones de residus plàstics a l'any. El seu objectiu principal és tractar els plàstics generats durant els treballs de recondicionament i manteniment de superiots.

Reciclatge de nova generació

Aquests residus plàstics, sovint contaminats amb pintura i altres residus, es consideraven no reciclables. Tot i això, el nou centre

utilitza tecnologia avançada de KITECH Recycling Solutions, que permet la descontaminació sense aigua ni productes químics, mitjançant manipulació física i filtració per infrarojos. Aquesta innovació transforma el plàstic contaminat en escates netes i triturades, reutilitzables en una àmplia gamma d'aplicacions industrials.

Marc Hervás, responsable de sostenibilitat de MB92 Group, va destacar que "hem aconseguit

avenços reals en la classificació de residus i la reutilització de materials, però aquest centre eleva els nostres esforços de sostenibilitat a un nivell completament nou".

Un enfocament col·laboratiu

El projecte és el resultat de més d'un any de recerca i desenvolupament intensiu, amb la participació de consultors en reciclatge, científics de materials i fabricants d'equips. MB92 Group, va liderar la iniciativa juntament amb Pinmar, una divisió de GYG Ltd. Remy Millott, CEO de GYG, va subratllar que "el plàstic, quan es gestiona de forma responsable, és un material increïblement eficient".

BCN Port Innovation

L'esdeveniment oficial d'inauguració, organitzat per BCN Port Innovation a mitjans de maig, va reunir líders del sector, defensors del medi ambient i autoritats locals. Per Miquel de la Mano, Director Tècnic de BCN Port Innovation, "aquest projecte reflecteix la nostra visió d'un port més verd i responsable.

Mirant el futur

El centre de reciclatge només representa la primera fase d'un full de ruta més ampli en matèria de sostenibilitat. MB92 i Pinmar ja han avançat una possible segona fase, que podria incloure l'ampliació de les capacitats del centre o la replicació del model en altres ubicacions, com les instal·lacions de MB92 a La Ciutat i l'Orient Mitjà.

Per a la comunitat local, el projecte aporta no sols beneficis mediambientals, sinó també oportunitats econòmiques i educatives. Reforça la reputació de Barcelona com a ciutat visionària i compromesa amb el medi ambient ■



MB92 Barcelona

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



PONTE GUAPA, PONTE GUAPO

Manos y pies. Depilación. Todo tipo de tratamientos faciales y corporales. Quiromasajes y masajes relajantes.

Infórmate.

Horario: de martes a viernes de 10:00 a 19:00 h. Sábado de 10.00 a 14:00 h.



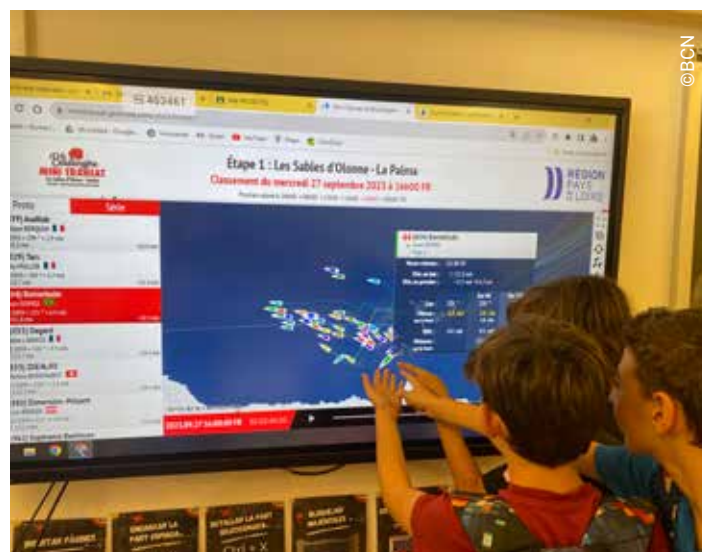
675 804 391 @triniestetica
Baluard, 70. 08003 Barceloneta
T: 936 279 22

ESPORT

22 dies en 22 peus, aventura en solitari a l'Atlàntic



©BCN



©BCN

El programa educatiu “22 dies en 22 peus, aventura en solitari a l'Atlàntic”, impulsat per la Fundació Barcelona Capital Nàutica i el Museu Marítim de Barcelona, obre les inscripcions per a la seva 3a edició. Aquesta iniciativa vol continuar apropant la cultura marítima i l'esperit de la navegació transoceànica a les aules de primària i secundària d'arreu de Catalunya, a través del seguiment en temps real de la regata Mini Transat.

Aquesta proposta educativa, que ja ha comptat amb la participació de més de 60 centres i 4.000 alumnes en edicions anteriors, es basa en una situació d'aprenentatge transversal vinculada als ODS 2030 i amb enfocament STEAM, amb l'objectiu de despertar l'interès pel mar, la ciència, l'esport i la sostenibilitat.

No es tracta d'una regata qualsevol. És una competició que es coneix com “l'Himàlaia del

mar”: una persona, en solitari, sense assistència, a bord d'una embarcació minúscula impulsada pel vent, que ha de travessar l'Atlàntic, des de la Bretanya francesa fins al Carib. Com dorm? Com descansa? Com afronta la immensitat de l'oceà des d'un vaixell que és de la mida d'un cotxe?. Al programa educatiu “22 dies en 22 peus, aventura en solitari a l'Atlàntic” els nois i noies segueixen en directe l'aventura d'un navegant.

Informació del programa

- Reptes: es treballa el contingut curricular amb 9 reptes, agrupats en 3 eixos temàtics: planeta mar, ésser humà i navegació.
- Treball globalitzat: el seguiment de la Mini Transat 2025 propicia el marc per a uns aprenentatges amb sentit, motivadors i contextualitzats per ajudar a comprendre el mar i la cultura marítima d'una manera global.
- Valors: es fomenten valors i competències personals com



©BCN

la resiliència, la resolució de problemes, la presa de decisions i el treball en equip, tot connectant-los amb el món real i promovent una comprensió global i sostenible del medi marí.

- Amb el teu navegant: la Mini Transat comença el 21 de setembre de 2025. Cada centre educatiu “apadrina” un/a navegant per fer-ne el seguiment en temps real.

Calendari

Preinscripció: fins al 30 de juny

Formació: 1 i 2 de juliol

Inscripció: del 3 de juliol al 8 de setembre.

Inici 1r repte: setmana del 14 de setembre.

Sortida MiniTransat: 21 de setembre.

Final seguiment: desembre de 2025.

Clausura: 21 i 22 de gener del 2026 ■

Docent, benvingut a bord

Obertes les inscripcions per a docents de la 3a edició del programa educatiu

Si ets docent de primària i secundària d'un centre de Catalunya, t'esperem a tu i als teus alumnes per participar al programa educatiu “22 dies en 22 peus, aventura en solitari a l'Atlàntic”, Aquesta 3a edició comença el mes de setembre de 2025. Fins a finals de juny, els equips docents que vulguin saber més sobre com funciona el programa i quines eines es posen a disposició, poden fer-ho de manera molt senzilla a l'enllaç:



EDUCACIÓ

La biotecnologia és un sector en creixement



JOSÉ REINA JIMÉNEZ

Director de l'Institut de Química i Bioquímica de Barcelona (IQBB).

És el seu 2n curs com a Director

Em va tocar substituir a la anterior directora, Maria Mercè Sanz, quan es va jubilar el curs 2022-23, després d'una trajectòria excel·lent, de la qual m'agradaria destacar especialment la seva labor en la difícil etapa de la pandèmia.

30 anys com a Institut Narcís Monturiol, a partir d'ara Institut de Química i bioquímica de Barcelona (IQBB). És molt més que un canvi de nom?

Sens dubte. L'Institut de la Química i Biotecnologia de Barcelona (IQBB), neix de la necessitat de donar una resposta a les empreses on treballarà el nostre alumnat: els sectors Químic, Farmacèutic i Cosmètic, que tenen un interès creixent a ser més sostenibles. Una via per aconseguir-ho és a través de la Biotecnologia.

Què és la biotecnologia.

És la modelització de processos tecnològics en entorns virtuals basats en la internet de les coses.

És un sector en creixement, amb una gran inversió especialment dirigida a les àrees de la salut i de la sostenibilitat.

Barcelona és referent en el sector.

A Barcelona, és un sector d'especial rellevància com demostra la celebració de la fira bianual BIOSPAIN a la ciutat.

Sens dubte el IQBB no podia estar millor situat en aquesta Barcelona referent del sector.

A Barcelona i al costat del PRBB (Parc de Recerca Biomèdica) i el ISGlobal (Institut de Salut Global de Barcelona) i situat al mig aproximadament de dos polígons industrials: Bon Pastor i la Zona Franca, amb importants empreses químiques i farmacèutiques. Per això va ser natural reconvertir als anys 90 l'antic centre educatiu en un institut especialitzat d'FP, per

Com es definiria José Reina?

Sóc un professor híbrid entre la química i la programació, per tal de formar el meu alumnat cap a la nova Indústria 4.0/5.0 En els darrers 5 anys he aprofundit en aquesta àrea realitzant diferents cursos sobre Internet Of Things, Intel·ligència Artificial, Realitat Virtual i Augmentada, Disseny i Impressió 3D.

Que pot aportar com director al centre?

Idees. Moltes idees però em falta temps per posar-els en pràctica. Sobretot jo voldria impulsar projectes d'innovació i potenciar la formació contínua del professorat.

Un missatge per als seus alumnes?

A la darrera reunió del Consell Sectorial de la Química, es va concloure que les empreses estaven satisfetes amb les competències tècniques assolides en els estudis, però que s'haurien de millorar les competències clam o bàsiques, també anomenades "softskills".

donar servei a la producció de les Empreses Químiques i Farmacèutiques situades a Barcelona i més enllà.

I en plena Barceloneta?

Històricament som del barri i volem ser encara més del barri. Generar una cada vegada més intensa relació amb l'entorn. Per exemple, recolçats per l'INS Joan Salvat Papasseit, volem presentar un projecte d'actuació sobre l'entrada del complex educatiu al programa "Compartim Espais Educatius als Barris"

Més de 3.300 alumnes han passat per les seves aules.

Portem ja 30 anys preparant professionals.

L'FP pot ser la porta d'accés més directa a un mercat laboral qualificat.

L'FP te un enfocament més pràctic que qualsevol altra formació. A més, l'FP ofereix una formació especialitzada en àrees d'alta demanda laboral.

Enumerar alguns dels valors diferencials de l'IQBB

1 - L'alta implicació i formació contínua del professorat.

2 - L'estreta col·laboració amb les empreses.

3 - L'activa participació amb l'alumnat en activitats d'Aprenentatge Servei com els Tallers tècnics i en Projectes internacionals.

4 - Els 6 Laboratoris especialitzats i l'aula-taller de farmàcia.

5 - El fet de formar part del Consell del Sector Químic ■

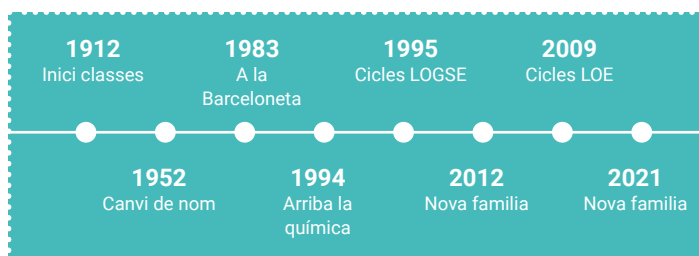
OFERTA ESTUDIS



IQBB

Institut de Química i Biotecnologia de Barcelona

Tel. 93 310 72 26
a8034709@xtec.cat
www.narcismonturiol.cat
Pg. Joan Salvat-Papasseit, 5
08003 Barcelona



INNOVACIÓ

i2CAT traslladarà la seva seu al Pier01 de Tech Barcelona



El centre de recerca i2CAT ha anunciat el trasllat de la seva seu corporativa al Pier01 de Tech Barcelona, ubicat al Palau de Mar, un edifici emblemàtic situat al front marítim de Barcelona que acull un dels hubs tecnològics i digitals més dinàmics d'Europa. Després de 20 anys al Campus Nord de la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC), el moviment forma part de l'es-

tratègia d'i2CAT per afavorir noves sinergies dins l'ecosistema digital, amb empreses, startups i institucions tecnològiques ja presents al Pier01.

Aquest canvi suposarà un increment del 30% en la superfície de les instal·lacions actuals d'i2CAT, que superaran els 2.000 m² distribuïts en espais d'oficines, una sala polivalent

per a esdeveniments i tallers i nous laboratoris per a la recerca i la innovació en l'àmbit de tecnologies digitals avançades com la 6G, la intel·ligència artificial, la ciberseguretat, les tecnologies quàntiques o les comunicacions satel·litàries.

"La nova seu d'i2CAT esdevindrà un pol d'atracció per a talent digital investigador i tecnològic", explica el director del centre, el Dr. Sergi Figuerola. Segons el CEO de Tech Barcelona, Miquel Martí, "l'arribada d'i2CAT al Pier01 de Tech Barcelona és una de les grans fites de l'any per a l'ecosistema tecnològic i digital de la ciutat".

Centre de recerca i2CAT

El centre impulsa solucions digitals avançades a través de la recerca aplicada i la innovació.

L'i2CAT compta amb un recorregut de més de 20 anys d'especialització multitecnològica en els àmbits 5G/6G, intel·ligència artificial, internet de les coses, ciberseguretat, blockchain, comunicacions espacials i tecnologies immersives, interactives i de la societat digital. Amb un enfocament en la transferència de coneixement, genera un impacte real en l'economia i millora la vida de les persones, connectant administració pública, empresa privada, comunitat científica i ciutadania. i2CAT és un centre CERCA adscrit a la Generalitat de Catalunya i acreditat pel segell TECNIO ■

Tech Barcelona
www.techbarcelona.com

EDUCACIÓ

Treballem conjuntament per la formació i inserció del nostre alumnat



Durant el mes de juny els centres educatius encaren la recta final del curs acadèmic, és un moment molt important per a tota la comunitat educativa. Estudiantat, professorat, empreses, famílies i la pròpia administració educativa treballem conjuntament per la formació i inserció del nostre alumnat.

A la comunitat logística i portuària són molts els perfils professionals que es poden desenvolupar i que permeten formar plans de carrera per als joves al Port

de Barcelona. Durant el mes de setembre el nostre alumnat participa d'un procés d'acollida de tres dies, que es complementa amb una visita marítima i que aprofitem per transmetre a l'estudiantat la seva importància com a futurs ambaixadors i ambaixadores de la comunitat portuària.

Pràctiques duals a l'empresa

L'alumnat es forma durant dos cursos acadèmics i, en el cas de la formació professional, ha de desenvolupar el període d'estada a l'empresa, conegut com

a pràctiques duals en modalitat general i intensiva. És un període formatiu durant el qual aprenen en situació real de treball directament a les empreses que acullen els estudiants.

La formació professional dual és, per tant, una eina excel·lent que es desenvolupa en coordinació amb els tutors/es d'empresa i els tutors/es del centre, que fan el seguiment i l'avaluació de l'estada a l'empresa de l'alumnat. Volem aprofitar aquestes línies per expressar el nostre agraïment.

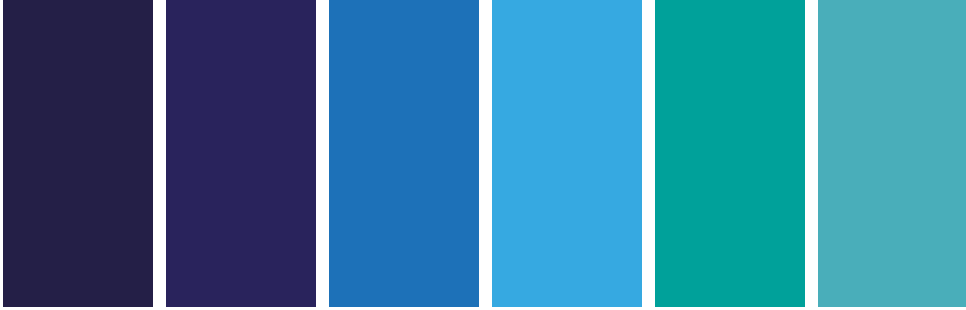
Acte de Graduació

Un cop s'ha completat la formació de dos cursos acadèmics, arriba a final de curs el moment de les graduacions. El nostre alumnat espera amb expectació aquest moment, que com ja s'ha convertit en una tradició al nostre

centre, té lloc a la sala Barcelona del Port de Barcelona. Enguany les graduacions s'han celebrat en dos torns, el dimecres 21 de maig es va graduar l'alumnat de grau mitjà (Activitats comercials - logística, Gestió administrativa i Sistemes microinformàtics i xarxes) i el divendres 23 de maig es va graduar l'alumnat de grau superior (Transport i Logística, Comerç Internacional, Administració i Finances i Administració de sistemes informàtics en xarxa - ciberseguretat) ■

Institut de Logística de Barcelona
connected to change

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



CONCURS DEL CARTELL DE LA FESTA MAJOR DE LA BARCELONETA 2025



Termini Presentació: del 10 de juny al 10 de juliol
Premi: 600 €



Més informació aquí:



**Ajuntament de
Barcelona**

**Districte de
Ciutat Vella**



DESDE 1962 TIRANDO
CERVEZA

El Vaso de Oro

— Desde 1962 —

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