

Essència Barceloneta

#18/2026

en positiu

Waterpolo

Un barri amb
3 Copes
d'Europa

Groc i blau

La bandera de la
Barceloneta

RegenPorts

Biodiversitat al Port



LA Gata

DEL BORN

**INAUGUREM
EL PROPER
9 D'OCTUBRE DE
2026 A LES 20H.
US HI ESPEREM!**

**Un espai per a gaudir
de bona música amb amics**

Possibilitat de reserves privades
del local per a grups i esdeveniments.

c/ Comerç, 21- 08003 Barcelona · Informació i reserves: 613 918 798





STAFF

Direcció i coordinació editorial:
Manel Martínez i Mariano Pascual

Disseny i maquetació:
Kala Dem

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:
Lluís Artús

Impressió:   
Anfigraf

DL B 15281-2022

Impressió 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:

Barcelona 

EDITORIAL

Un estiu no apte per a cardíacs

Enhorabona si estàs llegint aquestes línies. Enhorabona perquè voldrà dir que has sobreviscut a un dels estius més intensos que es recorden des que -com diuen- existeixen registres.

Estret d'Ormuz. 40° de calor al juny. Visita del Papa. Incendis. Polítics patris i no patris més "entremaliats" que mai. Terratrèmol a Veneçuela. Seguim amb 40° al juliol. Passem, per fi, de quarts i guanyem el Mundial. Més incendis. Pujades diverses: IPC, gasolina, cistella de la compra i, si se t'ocorre viatjar, l'avió, l'hotel i fins i tot la cervesa del "xiringuito". La irrupció massiva de Ceuta. 40° a l'agost. Plugues torrencials. Terratrèmol a Colòmbia i desbordament a Nepal. Sense oblidar que segueix això d'Ucraïna i això de l'Orient Pròxim en ebullició. I, per si no fos prou, fins i tot un eclipsi! Encara bo que al tancament d'aquesta edició almenys no hi ha notícies d'aterratges d'ovnis o noves aparicions marcianes. Perquè només ens faltaria això.

On han quedat aquells monòtons estius en què el més noticable eren els fixatges futbolístics o el posat de l'Obregón. Aquells estius de revetlles, de les dues hores per fer la digestió abans de banyar-te, d'algun "ligue" d'estiu si hi havia sort, del hit de Georgie Dann i, al barri, de les 24 hores de la Repla.

Que si es troben a faltar? Ni ho sé ni importa. La nostàlgia és mentidera i, sobretot, inútil. Però el que sí s'agraïa d'aquella monotonia, a vegades fins i tot avorrida, és aquest "no passa res" que realment et permetia desconnectar, recarregar piles, però de veritat. Sense mòbils ni xarxes socials, en família, amb amics, amb riures... ■



Puedes ver la versión en
CASTELLANO de la revista



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

Segueix-nos a:

 @essenciabarceloneta

 essenciabarceloneta

HISTÒRIA

L'origen de la bandera de La Barceloneta: d'un somni infantil a identitat de barri



Amb l'arribada de la Festa Major, els carrers de la Barceloneta es tornen a omplir de colors, música i, sobretot, de veïnatge. És en aquestes dates quan cobra més sentit que mai recordar d'on venen els nostres símbols. Cal posar llum a la història real de la bandera actual del barri: un projecte fruit de la recerca, la col·laboració veïnal i, molt especialment, de la imaginació dels nostres infants.

El diagnòstic dels més joves: "Volem decorar tot el barri en Festa Major"

L'origen de la bandera actual es remunta a l'any 2014. En aquell moment, el Taller d'Història i la CB 1761 vam posar en marxa un projecte de memòria històrica amb les escoles del barri, concretament amb infants de 10 anys. L'objectiu era contraposar tres generacions: com vivien la Festa Major els seus avis, com la recordaven els seus pares i com la vivien ells.

La conclusió dels nens i nenes va ser demolidora: la seva

Festa Major els semblava poc florida. Trobaven a faltar carrers engalanats (ara encara pitjor, només en queden dos), decoració i aquell ambient festiu que transmetien els records dels seus predecessors.

Recollint aquesta preocupació, des del Taller d'Història de la Barceloneta vam traslladar el neguit a l'Associació de Veïns (AAVV) i a la Comissió de Festa Major. Després de moltes converses, vam trobar la solució idònia: crear una bandera renovada, amb un escut del barri, perquè tothom la pogués penjar al balcó per Sant Miquel.

Per dissenyar el nou escut, primer vam estudiar les diferents versions de blasons que la Barceloneta havia tingut al llarg de la seva història. Aquest treball ens va permetre conèixer com havia evolucionat la seva representació i quins elements s'havien mantingut amb el pas del temps.

Alguns dels escuts més antics es conservaven en mal estat i eren tan poc visibles que costava distingir-ne els detalls.

En canvi, altres havien estat dibuixats per diferents il·lustradors, que hi incorporaven elements característics com l'escut de la ciutat de Barcelona, les ones del mar o motius relacionats amb la vida marinera del barri.

Entre les primeres propostes destaquen les dels anys cinquanta, coincidint amb la commemoració de l'aniversari de la fundació de la Barceloneta. D'aquesta època sobresurt el magnífic escut que apareix al cartell d'Emili Ferrer, un dels grans il·lustradors del barri. Més endavant, als anys noranta, Paco López Tey també va crear una versió de bandera, adaptada a la sensibilitat gràfica del moment.

Finalment, l'any 2014 es va decidir una proposta que modernitzava la imatge de l'escut, conservat a l'Associació de Veïns de la Barceloneta. El nou disseny presentava una composició més clara, facilitava la identificació dels seus elements i incorporava una renovació dels colors que reforçava la identitat de la Barceloneta.

Canviar un escut, però, no és una tasca que es pugui fer a la lleugera. Cal respectar les normes del blasonament, el conjunt de regles heràldiques que estableixen les formes, els colors i els símbols que poden formar part d'un escut, així com el seu significat.

El disseny final es va concebre mantenint el simbolisme de la versió conservada a l'AAVV Barceloneta amb nombroses referències a la història i la identitat del barri:

- La forma rodona. Tradicionalment reservada als escuts femenins, es va mantenir deliberadament com un homenatge al paper de les dones en la història de la Barceloneta.
- El timbre. L'escut és coronat per una corona de poble — una circumferència de metall daurat amb vuit puntes de fulles d'acant, de les quals se'n veuen cinc. Tot i que inicialment es va plantejar eliminar-la per modernitzar el conjunt, després d'un intens debat es va decidir mantenir-la, tal com correspon als municipis i nuclis històrics.
- Els colors. El blau simbolitza el mar que ha donat vida al barri, mentre que el groc més viu ara representa el sol mediterrani.





ció fundacional: «3 * febrer *1753* Barceloneta», que recorda la data de naixement del barri. A més, si s'observa amb atenció la zona de la barca, s'hi amaga un petit detall: les sigles L.R.P. (Liberae Res Publicae), una discreta picada d'ullet a aquest sentiment de territori lliure dels que encara diem anem a Barcelona,

incorporada en aquesta

- L'escut interior. Dividit en quatre quaters, amb el mar fent divisió, reuneix els principals símbols de la identitat nacional i local: les quatre barres de Catalunya i la creu de Barcelona conviuen amb dos elements emblemàtics de la Barceloneta, vam afegir que el far ja era la forma de la Torre del Relotge, testimoni dels orígens del port, i la tradicional barca de pescadors, representació tradicional en les banderes del passat mariner del barri.

- L'origen i una picada d'ullet. Al voltant de la circumferència es pot llegir la inscrip-

Un cop definit el disseny, un especialista en arts gràfiques del barri va renderitzar l'imatge creant els colors adients de blau i groc al pantone contemporani fins a arribar al resultat final.

Un èxit col·lectiu i aclaparador

La Comissió de Festa Major va fer el salt al buit finançant una tirada molt llarga per poder oferir les banderes a un preu simbòlic. Al principi, el temor a fracassar i a "menjar-nos" l'estoc era present.

La resposta del barri, però, va ser immediata i desbordant. Tan bon punt els veïns van



veure la bandera, els balcons es van començar a tenyir de blau i groc i encara no era Sant Miquel!. Es van exhaurir de seguida i es va haver de fer noves tirades d'urgència. Una bogeria que va transcendir més enllà dels dies de festa: avui, la bandera llueix als carrers durant tot l'any.

Darrere d'aquest símbol hi ha un estudi rigorós sobre els símbols del passat, hores de voluntariat i el finançament comunitari. Però, per sobre de tot, la idea original va ser dels nens i nenes de la Barceloneta. Ningú es pot apropiat de la seva autoria, perquè nosaltres només vam ser les mans que

van fer realitat el somni dels nostres infants: tornar a veure els balcons decorats amb les banderes de la Barceloneta i donar vida i orgull al nostre barri. I es va aconseguir. Bona Festa Major a tothom! ■

Reportatge: [Isabel Centeno](#).



LA TABERNA
de la
Barceloneta

UN LLOC COMENÇA AMB LA SEVA GENT.

La Barceloneta és plena de llocs amb història.
La nostra tot just acaba de començar.

DESCOBREIX LA NOSTRA HISTÒRIA.
I VINE A FORMAR PART DEL QUE VE.

LA TABERNA
de la
Barceloneta

Carrer d'Andrea Dòria, 27, Ciutat Vella, 08003 Barcelona
+34 653 48 67 35 | www.latabernadelabarceloneta.com

SEGUEIX-NOS

PORT

RegenPorts

Fer compatible l'activitat econòmica i la regeneració de l'entorn marí és possible



El Port de Barcelona ha acollit la primera instal·lació de RegenPorts, el programa impulsat per la Fundació BCN Port Innovation per integrar la regeneració marina en l'activitat portuària i demostrar que els ports poden esdevenir espais actius de biodiversitat i innovació.

RegenPorts està desenvolupant un model integral per a fer possible la regeneració marina en entorns portuaris amb garanties tècniques, científiques i operatives i que sigui mesurable, escalable i replicable. El programa garanteix que el desplegament de les solucions pugui conviure amb l'activitat portuària. Aquest enfocament es complementa amb un triple sistema de validació (tècnica, científica i operativa) que assegura el funcionament de les tecnologies, l'acreditació per part de centres de recerca i la viabilitat del desplegament en el context real d'un port en funcionament.

Un programa, múltiples solucions

RegenPorts preveu incorporar al seu portafolis diferents solucions adaptades als diversos es-

pais portuaris. Les Life Boosting Units® (LBU), desenvolupades per Ocean Ecostructures per afavorir la recuperació de la biodiversitat en paraments verticals de dics i molls, són la primera tecnologia en fase de comercialització dins de RegenPorts. Paral·lelament, el programa continua avançant en la validació de noves solucions orientades a altres àmbits d'intervenció. Amb aquest desplegament, el Port de Barcelona arribarà a unes 100 unitats instal·lades.

La primera instal·lació del programa RegenPorts s'ha celebrat just després de la Setmana dels Oceans, que ha tornat a situar la salut dels ecosistemes marins i la biodiversitat al centre de l'agenda global; i en el marc del tercer aniversari de la Fundació BCN Port Innovation.

Presentació del programa

Durant l'acte de presentació de RegenPorts el passat mes de juny, la comissionada de Promoció Econòmica, Comerç i Restauració de l'Ajuntament de Barcelona, Nadia Quevedo, va destacar que "amb la nova estratègia d'economia blava 2030,



Barcelona fa un pas endavant per consolidar aquest sector com un dels grans motors econòmics de la ciutat. RegenPorts no és només un projecte ambiental; és un projecte d'innovació, de tecnologia i de generació d'oportunitats".

El president del Port de Barcelona i de la Fundació BCN Port Innovation, José Alberto Carbonell, va explicar que "el programa RegenPorts neix de la convicció que els ports han de compati-

bilitzar l'activitat econòmica i la regeneració de l'entorn marí". En la cloenda, Carbonell va destacar que "tot i néixer a Barcelona, RegenPorts ha estat dissenyat per desenvolupar-se en altres entorns. Un cop més, el nostre Port ha estat capaç d'impulsar un programa pioner que podrà ser aplicable en ports de tot el món, demostrant que la regeneració marina pot conviure amb l'activitat portuària i que els ports som capaços de generar valor ambiental, social i econòmic".



D'esquerra a dreta: el director tècnic de la Fundació BCN Port Innovation, Miquel de la Mano; la comissionada de Promoció Econòmica, Comerç i Restauració de l'Ajuntament de Barcelona, Nadia Quevedo; el president del Port de Barcelona, José Alberto Carbonell; la subdirectora general i responsable d'Organització i Recursos Interns del Port de Barcelona, Catalina Grimalt; i la head of RegenPorts Programme, Dafne Jose.



QUÈ ÉS BCN PORT INNOVATION?

És una fundació privada, sense ànim de lucre, impulsada pel Port de Barcelona, juntament amb Ackcent i Aggity, que busca transformar el sector marítim-portuari en un smart hub de referència on, a través del coneixement, la innovació tecnològica i el compromís amb la societat i el medi ambient, aconseguim els principis de l'economia blava.



QUÈ ÉS REGENPORTS?

És un programa d'Economia Blava impulsat per l'Autoritat Portuària de Barcelona a través de la Fundació BCN Port Innovation, dissenyat per a renaturalitzar entorns marins antropitzats, impulsant l'evolució dels ports per a integrar la naturalesa.

El programa articula la col·laboració entre institucions, la comunitat científica i el sector privat per a activar inversió en intervencions de regeneració marina, desplegant solucions que recuperen capital natural, milloren la biodiversitat i reforcen els serveis ecosistèmics.



Port de Barcelona

PORT

Un port obert a la ciutadania

ESDEVENIMENT	DATA	ESPAI
OCTUBRE		
Festes de la Barceloneta	25 setembre a 4 octubre	Port Vell
Trofeu Internacional de Rem	3 octubre	Dàrsena Nacional
Travessia nedant al Port	3 octubre	Aigües del Port Bosch i Alsina
Saló Nàutic	14 a 18 octubre	Port Vell
080 Fashion Week	15 a 18 octubre	Marina Vela, Tinglados, Rambla Rompeolas
All Those Food Market	31 octubre i 1 novembre	Moll de Bosch i Alsina (central)
NOVEMBRE		
Regata de loles	7 novembre	Moll de Bosch i Alsina (central)
Nadal al Port	27 novembre a 6 gener	Tot el Port
Fira de Nadal	27 novembre a 6 gener	Moll de Bosch i Alsina, Drassanes
DESEMBRE		
Raluy Legacy	Desembre	Moll de la Barceloneta
Copa Nadal	25 desembre	Portal de la pau i aigües



AGENDA



CRÒNIQUES DE L'ÒSTIA

Barcelona és especial



És un dia qualsevol de primavera, el meu amic Agustí i jo hem sortit del barri com cada matí de dis-sabte per fer un cafè.

La Barceloneta a vegades resulta esgotadora, tant el cos com la ment ens demanen un canvi d'aires i d'ambient. Així que, amb les nostres Leica M6 penjant de l'espatlla, decidim donar un tomb pel Gòtic, travessant places i carrers buscant una cafeteria on poder seure i fer petar la xerrada mentre prenem un caputxino.

Tenim molt clar que el barri és el lloc més adient per seure i esmorzar.

A més del centenar de bars de tapes que saturen els nostres carrers, tenim un munt de granges i pastisseries de qualitat, punt de trobada no només de gent de Barcelona, sinó d'arreu. Sobretot de turistes joves que ocupen des de primera hora del matí les taules de les terrasses, amb els seus ordinadors mentre consumeixen un cafè sol i, amb sort, un croissant -sobretot el cap de setmana-.

Després d'intentar prendre un tallat al "Mesón del Café", al carrer Llibreteria, sense aconseguir-ho -ho hem trobat tancat-, entrem al "Cafè Cappuccino" que hi ha a la cantonada de Jaume I amb Via Laietana. La plaça dels Àngels està bastant concorreguda de gent, la majoria turistes, però per sort dins la cafeteria no hi ha

massa clientela.

Seiem a la barra, el meu amic A.C. treu el diari -el País-, i comença a llegir-lo, aïllant-se d'un entorn repetitiu que no li aporta res de nou. Jo, al contrari, no perdo detall, penso que qualsevol lloc és bo per fer una bona foto, però l'entenc, l'A.C. ja ho ha fotografiat tot en aquesta ciutat, cap imatge ni situació el sorprèn. Demanem dos tallats i, mentre ell devora El País, jo em fixo amb una parella de joves que acaba d'entrar. Podien tenir 16 o 17 anys com a molt, cabell ros, ulls blaus, deuen ser holandesos, porten la bandera d'aquest país cosida a la jaqueta. S'asseuen al final de la barra, a uns 10 metres d'on estem asseguts nosaltres. Em sembla observar de reüll que discuteixen en veu baixa sobre el que volen cruspir mentre observen totes les pastes que hi ha a la barra. El cambrer se'ls aproxima amb una llibreta i un bolígraf i els demana què prendran, el noi, amb un espanyol tret del diccionari que encara conserva obert a la mà, demana:

– "¿Cuánto cuesta dos cafés con leche y dos cruasanes?"

– "Ocho euros" -contesta el cambrer.

Els joves, una mica avergonyits per una situació que els supera, comencen a buidar les butxaques i a posar tot de monedes sobre el taulell, les mouen i les

barregen agrupant-les pel seu valor i tamany amb l'esperança que el poder adquisitiu d'aquestes augmenti. Després d'un minut que se'ls fa etern, i consultant de nou el diccionari, li demanen al cambrer:

– "Dos cafés por favor".

L'empleat ni tan sols es molesta en prendre nota, es retira camí de la cafetera que treu vapor a l'altra punta de la barra com si reclamés l'atenció que es mereix després de tanta estona sense donar servei.

Quan el cambrer passa davant d'on estem asseguts l'A.C. i jo, l'aturo.

–Perdoni, pot servir els dos cafès amb llet i els dos croissants als nanos que estan asseguts al final de la barra? Els diu que els convida la casa i m'ho cobra a mi.

L'home, amb el gest impàvid del que ja ho ha viscut tot des de l'interior de la barra, no contesta, fa un moviment de cap afirmatiu i tira endavant l'encàrrec. En tota aquesta estona l'A.C. ni tan sols aixeca la vista del diari. Em consta que se n'adona de tot, però la notícia del resultat del partit Barça-Real Madrid requereix tota la seva atenció, és conscient que estic ficat en algun merder, però entén que, com sempre, me'n puc sortir tot sol.

El cambrer diposita els cafès amb llet i les dues pastes sobre el taulell davant dels nois que, espantats i avergonyits, intenten dir-li a l'home que s'equivoca, però el cambrer, amb to paternalista, els tranquil·litza dient-los que convida la casa.

La parella no s'ho acaba de creure, en tot el temps que porten viatjant amb la motxilla a l'esquena no havien rebut un tracte tan cordial i generós per part de la gent en cap de les ciutats visitades fins aleshores.

Barcelona és especial, la fama de garrepes amb la qual etiqueten

als catalans està totalment infundada, quan tornin al seu país parlaran meravelles de la nostra ciutat i dels seus ciutadans, pensaran els seus comentaris a les xarxes socials i recomanaran la nostra ciutat recalcant el caràcter amable i generós de les persones que l'habiten. Tot això pel cost de 8 euros.

Les agències de turisme, els comerços i les institucions es gasten milions en promocionar la ciutat amb eslògans gastats i publicitat avorrida i falsa que no creu ningú. No necessitem esdeveniments tipus Copa Amèrica per projectar la nostra ciutat arreu del món. El boca a boca, els relats de les anècdotes, les vivències dels visitants, turistes o no, és el que propaga la veritable imatge del que és Barcelona en realitat.

El nostre comportament amb la gent que ens visita i el tracte que donem a les persones que tenim en acollida serà el que determini la classe de persones que som.

El turisme no és només un negoci. Hi ha un "quid pro quo" que ens fa desitjar rebre el mateix tracte quan viatgem a l'estranger. Tots sabem que lluny de casa som més vulnerables.

Vam sortir del "Cafè Cappuccino" satisfets. Jo pensant en viatjar amb la meua Mercè a Amsterdam per amortitzar la inversió dels meus 8 euros i l'A.C. amb El País plegat sota el braç somrient pel 5 a 0 del Barça-Real Madrid.

Barcelona és bona... sempre ■



Vicens Forner
Fotògraf i cronista

BARCELONETALENT

Nacho Cabana. Guionista i escriptor



©V. Forner

Els biscaïns tenen una cèlebre frase popular que diu que "els de Bilbao neixen on volen". Perquè si els fem cas, el Nacho és de la Barceloneta encara que el seva DNI digui que va néixer a Moratalaz. Perquè de la Barceloneta es va enamorar a primera vista, d'ella va fer la seva casa fa molts anys i en ella vol estar per sempre. Possiblement t'has creuat amb ell sense saber que és el guionista de moltes de les sèries més vistes de la història de la nostra ficció televisiva.

De Moratalaz a la Barceloneta

Com acaba vivint un tipus de Moratalaz a la Barceloneta?

Moratalaz és un barri sorgit durant el desenvolupament econòmic dels anys 60 en el que llavors era la perifèria de Madrid. És a dir, el tipus de lloc on vam néixer bona part dels quals ara se'ns diu "boomers". Elvira Lindo o Alejandro Sanz, per exemple, són d'aquest veïnat.

Moratalaz era un barri dormitori, sense teixit veïnal, sense molta essència.

En el 91, encara estudiant a la facultat, vaig venir a Barcelona a fer un reportatge sobre una escola de nens amb autisme. Em van portar a la Bodega Boemia, al llavors Barrio Chino, avui Raval, al carrer Lancaster. En aquell moment em vaig enamorar de Barcelona.

Però el Raval no és la Barceloneta.

Anys després, quan vaig tornar a Barcelona a unes noces i el taxista ens va recomanar el Salamanca, a la Barceloneta. Menjar una paella a la vora de la mar! Per a aquell xaval de Moratalaz va ser un somni.

Vas tenir un bon amfitrió amb el Silvestre (DEP).

Aquí va començar el meu idil·li amb aquest barri. Quan havia de passar-me un temps escrivint sense necessitat d'anar a l'oficina, venia a fer-ho aquí. Així va ser fins que em vaig comprar un piset, un quart de casa, el 2002, crec recordar.

Perquè molt silenciós no és el barri per a concentrar-se a escriure.

M'encanta que a la Barceloneta la vida es fa al carrer i m'agrada impregnar-me d'aquesta vida. És més, sovint acostumo a escriure en cafeteries del barri enmig de tot l'enrenou. El silenci em depri-meix.

De Madrid a Barcelona i de Barcelona a Madrid.

En aquest temps treballava a Globomedia i no podia traslladar-me definitivament aquí. Fins que em vaig afartar i vaig iniciar el meu "Pla de fugida". Vaig deixar la meva feina i vaig agafar un any i mig sabàtic per a recórrer món.

"Pla de fugida" podria ser el títol d'una de les teves sèries.

Estava fart i vaig dir "s'ha acabat!". Brasil, Argentina, Xile, Xina, Japó, Cambodja... i Mèxic, on vaig conèixer la que ara és la meva dona. Vivíem a Madrid i a Ciutat de Mèxic... fins que ens vam establir definitivament a la Barceloneta el 2011. Ens encanta als dos i d'aquí no ens mourem.

Mèxic és molt especial per a tu.

A més d'enamorar-me d'una mexicana, em vaig enamorar del país i, en concret, de la seva lluita lliure mexicana, la dels emmassarats. Em va captivar. A la meitat del "Pla de fugida" vaig fer escala a Nova York per a comprar-me una càmera de vídeo i rodar, jo sol, un documental de lluita lliure mexicana. Vaig estar sis mesos gravant a peu de ring tot tipus de combats: els que se celebraven en recintes gegants com la Sorra Mèxic però també els que tenien lloc en l'estacionament d'un supermercat de la perifèria.

Què té de real aquesta lluita?

Els diuen que és circ, «maroma» i teatre. Sens dubte, hi ha un component folklòric, cultural. De tot això va sortir el llarg documental "Tres caídas", que vam estrenar en el Festival de Sitges del 2006. La visualització va ser espectacular. Vam muntar fins i tot un ring amb lluitadors de veritat.

GUIONISTA VOCACIONAL

La seva relació amb els guions... és vocacional o simplement un ofici?

Vocacional. Vaig voler ser guionista des de la meva més tendra infància. Als 10 anys ja escrivia guions, relats i contes. Estiujeàvem a la Manga del Mar Menor i jo passava les tardes escrivint en un quadern.

Aquest jove guionista es va formar acadèmicament?

En aquella època -mitjans dels 80- ja havia desaparegut l'Escola Oficial de Cinema i encara no havia obert l'ECAM (Escola de Cinematografia i de l'Audiovisual de la Comunitat de Madrid), així que em vaig matricular a Ciències de la Imatge, dins de la Facultat de Ciències de la Informació. Una carrera on, exceptuant 5 o 6 assignatures, es parlava de tot menys de cinema o televisió. Si estudiaves, treies un excel·lent. El que sí que vaig aprendre va ser "a vendre la moto".

Fonamental saber vendre la moto... si hi ha a qui vendre-se-la.

Vaig tenir sort, quan em vaig llicenciar va coincidir que era l'època que van néixer les cadenes privades (Telecinco, Antena 3, Canal Plus...) que unides a la Primera, La 2, TV3, Telemadrid i la resta d'autòniques, formaven un mercat on començava a haver-hi oportunitats laborals.

Quina va ser la teva?

El meu company d'estudis, Manuel Ríos, i jo vam fer dos projectes de sèrie, un cadascun, que casualment tenien molt en comú. Els dos vam acabar a la taula del Manuel Valdivia a Telemadrid.

Manuel Valdivia.

El cap de ficció de la cadena i la persona de la qual vaig aprendre tot el que sé de guions. En un temps on la producció nacional era molt escassa, Telemadrid va voler fer una sitcom per al públic jove. I d'aquí va sortir "Colegio Mayor", amb Jorge Sanz, Cayetana Guillén-Cuervo...

Gran debut per a uns principiants.

Principiants que van pagar la "novatada". Dos veterans que, teòricament, coordinaven els guions s'estaven quedant amb el 70%

del que ens pagava Telemadrid i, a sobre, refeien al seu gust els nostres textos.

Com va acabar?

El Manuel Valdivia va descobrir casualment la jugada, els va fer fora i es va quedar amb nosaltres. Els tipus s'ho van prendre fatal. Ens van amenaçar i gairebé acabem a cops al Café Comercial de Madrid.

De Telemadrid a Globomedia.

Allà vaig estar 12 anys seguits. Amb sèries com "Médico de Familia", "Compañeros", "Policías en el corazón de la calle"...

"Médico de familia", amb Emilio Aragón, va marcar una època.

Va obrir una tercera via entre les grans produccions d'RTVE, com "Los gozos y las sombras" i sèries com a "Farmacia de guardia", que s'acostaven una mica a la sitcom estatunidenca. El sistema de producció que nosaltres plantejàvem era molt diferent del que s'estilava. En les produccions d'RTVE ("Anillos de oro", "Brigada Central") es rodaven (en cinema) 12 o 13 episodis que no s'emeten fins a estar tots acabats. Si funcionaven, s'encarregava una se-

gona temporada que no sempre era possible reprendre per temes d'agenda del director, dels actors etc. Amb "Médico de familia" vam plantejar una producció continuada de fins a 22 episodis anuals de 70 minuts. Molt bèstia. S'emetia mentre continuàvem rodant. I amb multicàmera.

Quina és la teva sèrie preferida?

"Policías en el corazón de la calle", amb Josep María Pou, Adolfo Fernández (DEP), Toni Acosta..., és de la qual més orgullós estic. "Compañeros" també va ser un èxit rotund. En general, gairebé totes les que vam fer amb Manolo Valdivia.

El guionista corregeix molt en el rodatge?

Però si el guionista no apareix gairebé mai pel set de rodatge! A més, ningú sap qui ets i et miren estrany, molestes. Però sí que ha d'optimitzar els guions pensant en les gravacions. És fonamental.

Optimitzar?

El guió no és una creació literària. Està al servei de la producció, o el que és el mateix, del pressupost. El guió és la base, l'eina a partir de la qual treballen la resta de depar-

taments i, sobretot, l'ajudant de direcció, que és qui organitza el rodatge. Elaborar el pla de rodatge agrupant les seqüències per localització i/o per actors. Si vas, per exemple, a rodar a Collserola que sigui per a fer tres seqüències, encara que pertanyin a episodis diferents, no només una... I això has de tenir-ho en compte en plantejar el guió.

Com s'escriu un guió?

És una mica diferent al cinema que a la televisió, però en tots dos casos has de fer, sí o sí, una escaleta, que és com l'esquema, la descripció del que passarà en cada escena, però encara sense diàleg. Quan tot està ben acoblat a l'escaleta, s'afegeixen els diàlegs.

En què estàs ara?

Soc tutor del mòdul de ficció televisiva del Màster de The Media-pro Studios amb l'ESCAC. També treballa com a freelance fent projectes i capítols aïllats per a sèries, entre altres encàrrecs. I podeu llegir les meves crítiques teatrals i musicals a www.revistatarantula.com.

També hi ha un Nacho Cabana novel·lista.

Tal com et vaig comentar escrivia des de nen. Primer contes, després relats curts, fins que el 1993 presento una obra, "Los que comen sopa", al Premi Ciutat d'Irun i guanyo en la categoria de Contes. El 2003 vaig tornar a guanyar el mateix certamen, llavors a la categoria novel·la, amb "Momentos robados". També vaig guanyar el premi L'H Confidencial de novel·la negra amb "La chica que llevaba la pistola en el tanga". I tinc la seva seqüela publicada a Mèxic, "Verano de Kalashnikovs".

Es viu d'escriure novel·la?

Uff, cal vendre molt... o guanyar un Premi Planeta, jeje. Però és més rendible la ficció televisiva.

Recomana'ns tres sèries clàssiques i tres d'actualitat.

Clàssiques: "The Shield" (Prime Video), "The leftovers" (HBO MAX) i "A dos metros bajo tierra" (HBO MAX).

Actualitat: "DTF St. Louis" (HBO MAX), "De puntillas" (HBO MAX) i "Ravalear" (HBO MAX) ■

SERIES DE FICCIÓ. Espanya - Mèxic.

- **Policías, en el corazón de la calle:** Productor executiu, creador i guionista. Antena 3 TV · 2000-2003 · 83 episodis. Disponible a Prime Video.
- **Matadero:** Guionista. Sèrie setmanal · Diagonal TV per Antena 3 TV. 2018.
- **Cuenta atrás:** Guionista. Drama policíac · Globomedia per Cuatro · 2008.
- **Uco. Unidad central operativa:** Guionista. Drama policíac · Ganga Producciones per La Primera · 2008.
- **Compañeros:** Productor executiu, creador i guionista. Globomedia per Antena 3 TV · 1997-2000 · 35 episodis.
- **Más que amigos:** Productor executiu, creador i guionista. Globomedia per Telecinco · 1996.
- **Médico de familia:** Guionista i productor executiu. Globomedia per Telecinco · 1994-1996.
- **Colegio mayor:** Creador de la sèrie i guionista. Globomedia per FORTA i TVE · 1993-1995.

- **Los simuladores:** Guionista. Drama setmanal · Notro Films per Cuatro · 2006.
- **SMS:** Dialoguista. Sèrie diària · Globomedia per La Sexta · 2006-2007.
- **Hermanos de leche:** Guionista. Comèdia setmanal · José Frade per Antena 3 · 1994.
- **CANGUROS:** Guionista. Comèdia setmanal · José Frade per Antena 3 · 1994.
- **Qué loca peluquería:** Guionista. Comèdia setmanal · Cartell per Antena 3 TV · 1995.

LLARGMETRATGES DE FICCIÓ

- **Proyecto dos:** Guionista. Dir. Guillermo Groizard.
- **No debes estar aquí:** Guionista. Dir. Jacobo Rispa · Alquimia Films · 2002.

LLARGMETRATGES DOCUMENTALS

- **Aute retrato:** Guionista. Dir. Gaizka Urresti.
- **Arizmendiarieta, el hombre cooperativo:** Guionista i ajudant d'edició. Dir. Gaizka Urresti · 2018.

- **Tres caídas / loco fighters:** Director, productor i guionista.

FICCIÓ LITERÀRIA - NOVEL·LES

- **Verano de Kalashnikovs:** HarperCollins Mèxic, 2018 · Espanya, 2019.
- **La chica que llevaba una pistola en el tanga:** Premi L'H Confidencial de novel·la negra 2014 · Roca Editorial.
- **Momentos robados:** Premi Ciutat d'Irun 2003.

FICCIÓ LITERÀRIA - CONTES

- **¿Quién te ha hecho mal?:** Relatos de la orilla negra · Ediciones del Serbal, 2016.
- **Los cazadores de medusas:** Todos son sospechosos · Pan de Letras, 2014.
- **Los que comen sopa:** Premi Ciutat d'Irun 1993.
- **The Black Hole:** Finalista Premi Ciutat de Saragossa, 1996.
- **El método perfecto:** Primer remi Ajuntament de Carreño, Candás, 1994.
- **María:** Segon premio Ajuntament de Benasque, 1994.



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

Silvestre Sánchez Sierra



SALUT

Complementar l'esport amb salut



Quan els complements alimentaris poden ajudar

Amb l'arribada de setembre, moltes persones reprenen els seus hàbits esportius després de les vacances. El retorn al gimnàs, a les classes dirigides, a les sortides en bicicleta o, simplement, a les caminades diàries és una excel·lent oportunitat per cuidar la salut. Juntament amb una alimentació equilibrada i un entrenament adequat, alguns complements alimentaris poden ser útils per ajudar-nos a assolir els nostres objectius.

És important recordar que cap complement substitueix una dieta saludable ni l'exercici regular. Tanmateix, en determinades situacions poden aportar un suport interessant. Entre els productes més utilitzats actualment trobem el col·lagen, la creatina i les proteïnes.

Col·lagen: cuidar articulacions i teixits

El col·lagen és una proteïna present de manera natural al nostre organisme. Forma part dels cartílags, tendons, lligaments, ossos i pell. Amb el pas dels anys, la seva producció disminueix, i això pot influir en la salut articular i en la recuperació després de l'activitat física.

Un suplement de col·lagen és una opció pensada per a les persones que practiquen esport de manera regular o que volen tenir una cura especial de les seves articulacions. Pot ser especialment interessant en activitats d'impacte, com ara córrer, jugar

a pàdel o practicar esports de muntanya.

La constància és clau, ja que els seus beneficis solen observar-se després de diverses setmanes d'ús, sempre combinat amb exercici i hàbits saludables.

Creatina: energia per al rendiment muscular

La creatina és probablement un dels complements esportius més estudiats científicament. Es troba de manera natural als músculs i participa en la producció ràpida d'energia durant esforços intensos i de curta durada.

Un suplement de Creatina pot contribuir a millorar el rendiment físic en activitats que requereixen força, potència i explosivitat. Per aquest motiu és habitual entre persones que realitzen entrenaments de força, musculació o esports que impliquen sèries d'alta intensitat.

A més, cada vegada hi ha més interès pel seu ús en persones adultes que volen mantenir la massa muscular i la funcionalitat física al llarg dels anys.

Proteïna: ajudar a la recuperació muscular

Les proteïnes són nutrients essencials per al manteniment i desenvolupament de la massa muscular. Després de l'exercici, l'organisme necessita aminoàcids per reparar les fibres musculars i afavorir la recuperació.

Un suplement de proteïna és una manera pràctica d'incrementar

l'aportació proteica quan les necessitats augmenten o quan no sempre és fàcil arribar als requeriments diaris només amb l'alimentació.

Pot ser especialment útil per a:

- Persones que entrenen de forma regular
- Esportistes que busquen millorar la recuperació
- Persones grans que volen preservar la massa muscular
- Persones amb una activitat física intensa o exigent

Tot i això, convé recordar que la base ha de continuar sent una alimentació variada amb fonts de proteïna de qualitat com peix, carn magra, ous, llegums i lactis.

El consell farmacèutic, sempre important

Cada persona té unes necessitats diferents segons l'edat, l'estat de salut, el tipus d'esport i els objectius que es planteja. Per això, abans de començar a prendre qualsevol complement alimentari és recomanable rebre assessorament professional.

Des de la farmàcia podem ajudar-vos a escollir el producte més adequat, explicar-ne la forma correcta d'utilització i resoldre qualsevol dubte relacionat amb la nutrició esportiva.

Aquest setembre, si us heu proposat reprendre l'activitat física, recordeu que la combinació d'exercici regular, una bona alimentació, descans suficient i un assessorament sanitari de confiança és la millor fórmula per cuidar la vostra salut i benestar.

La farmàcia és al vostre costat per ajudar-vos a assolir els vostres objectius de manera segura i saludable ■



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



CÁNOVAS
1929

ARRIBEN ELS NOUS MODELS DE CÁNOVAS 1929



ACONSEGUEIX-LOS A LA NOSTRA BOTIGA O AL NOSTRE WEB WWW.JOYERIACANOVAS.COM

Cánovas
Joyería desde 1929

LA RELLOTGERIA I JOIERIA DEL BARRI. AMB TALLER PROPI

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



CIEN AÑOS DE TAPAS

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

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



GRAN SURTIDO DE TAPAS Y FRITURAS DE PESCADO

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

ESPORT

Travessia al Port de Barcelona

98 edicions d'una història que ja forma part de la ciutat



El proper 3 d'octubre celebrarem la 98a edició de la Travessia al Port de Barcelona, una fita que ens acosta a un moment molt especial: el centenari d'una prova que ja forma part de la identitat de la ciutat i que ha acompanyat l'evolució de Barcelona, del port i, per descomptat, del Club Natació Atlètic-Barceloneta.

Durant gairebé un segle, milers de nedadors i nedadores han recorregut les aigües del Port de Barcelona amb el desig de superar un repte personal i compartir una jornada en què el mar i l'esport són els autèntics protagonistes.

El que va néixer com una travessia popular s'ha convertit en una de les proves d'aigües obertes amb més tradició d'Europa. Avui, combina l'esperit participatiu dels seus orígens amb la màxima competició internacional i es consolida com una cita imprescindible del calendari esportiu barceloní.

Pel CNAB, la Travessia és molt més que una competició. És part de la nostra història i de la nostra identitat. És una jornada que aplega socis, esportistes, voluntaris, famílies i aficionats. Cada edició és un motiu d'orgull, perquè reflecteix els valors que sempre ens han definit: esforç, superació, tradició i compromís amb l'esport.

9è Trofeu Internacional Ciutat de Barcelona

L'edició d'enguany tornarà a convertir el Moll de Bosch i Alsina en l'epicentre de la natació en aigües obertes. Més de 500 esportistes de totes les edats i nivells compartiran escenari amb alguns dels millors especialistes internacionals, que disputaran el 9è Trofeu Internacional Ciutat de Barcelona, puntuable per a l'European Aquatics Open Water Swimming Cup.

PROGRAMA DISSABTE 3 D'OCTUBRE:

HORA	TRAVESÍA	DISTANCIA
08:30 h	Absoluta Gran Fons	5.000 m
08:40 h	Travessia al Port de Barcelona	2.500 m
09:50 h	MiniTravessia	800 m
10:00 h	Travessia adaptada	400 m
10:10 h	Travessia Benjamina	400 m
10:30 h	Special Olympics	800 m
12:00 h	European Aquatics Open Water Swimming Cup	10.000 m



Entre els participants de la Travessia tornaran a ser presents diversos nedadors i nedadores del CNAB, que competiran a casa amb l'orgull de representar el Club en una de les cites més especials del nostre calendari.

Prova Special Olympics

Però si hi ha un valor que defineix l'evolució de la Travessia és la seva capacitat per continuar creixent sense perdre'n l'essència. En aquesta edició tornarem a apostar per una

competició oberta i inclusiva, amb proves adaptades, i amb la segona edició de la prova Special Olympics, reafirmant el compromís del CNAB amb un esport accessible per a tothom.

Com cada any, el Port Vell oferirà un escenari privilegiat per seguir la competició des de molt a prop i gaudir d'una jornada que uneix esport, ciutat i mar com poques ho fan. Pel CNAB és un immens orgull continuar impulsant una competició que ha transcendit l'àmbit esportiu per esdevenir part del patrimoni de Barcelona. Una prova que ha sabut evolucionar sense perdre la seva essència i que continua reunint nedadors de totes les edats, nivells i procedències sota un mateix objectiu: gaudir del mar i compartir la passió per les aigües obertes.

Perquè la Travessia al Port de Barcelona no és només una competició. És una part de la història del Club Natació Atlètic-Barceloneta. És un llegat que compartim amb la ciutat i que, ben aviat, arribarà a un segle de vida ■



CNAB
CLUB NATACIÓ
ATLÈTIC-BARCELONETA

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.



MÉS DE 50 ANYS TREBALLANT PER DEFENSAR I MILLORAR EL BARRI

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

Segueix-nos a les xarxes socials i al web



www.aavvbarceloneta.cat

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



CELEBREM 50 ANYS

SERVEI D'ACOMPANYAMENT HOLÍSTIC PER AL BENESTAR I CREIXEMENT PERSONAL

Saps que Estel va néixer a la Barceloneta fruit d'una associació parroquial del barri anomenada **"La Corda"**.

És per aquest motiu que et convidem a la celebració del **dissabte dia 17 d'octubre**.

Serà un matí ple de retrobaments i emocions i tu hi seràs benvingut/da.

Fes-nos saber que vindràs.

T'esperem.



Celebració 50 anys



Coneix tota la informació de les nostres activitats i serveis



Comtal 3, Barcelona



gloria@estel.es



696 48 47 46



www.estel.es

AIXÒ VA PASSAR. HO RECORDEU?

"Suso, un de llom amb formatge!"



Si hi va haver un local amb molt "duende" i preferencial, no és un altre que la Xarcuteria i Granja El Norte. A la Plaça de la Barceloneta, per a nosaltres, la Sanmi.

«Embotits, Formatges i Entrepans calents», era l'anunci al rètol, però de què ens recordem més?

Aquells entrepanes calents que tenien gust a glòria, amb el pa aixafat per la planxa i el saber fer del Suso, el nostre "entrepàner" preferit. I la seva habilitat

de fer girar el bacó o el llom per donar-li la volta com un malabarista!

Els joves no teníem tanta liquiditat per anar de tapes i molt menys a restaurants, per això el nostre establiment favorit era la Granja El Norte.

Entrepans de llom, bacó, xistorra, frankfurt, sobrasada calenta, llom amb formatge, etc.

Era entrar i dir: Suso! Un de llom amb Formatge, dos de frankfurt, ben calents!



Recordem que per anar al cinema o després o abans de l'escola, era igual, sempre passàvem per El Norte a la recerca del nostre "bocata".

Potser de la nostra adolescència és el local que més trobem a faltar o un d'ells.

Jo me'n recordo molt del Suso i dels seus pares, sempre a la granja.

Com a anècdota jo em quedo amb l'entrepà de llom amb formatge, i tu? ■



Toni Lanuza

Arxiver i documentalista fotogràfic

ESPORT

Patí i Llagut, navegació autòctona



Patí Català

Arrelat a les platges de Barcelona i Badalona des de finals del segle XIX, ha evolucionat fins a convertir-se en una de les embarcacions més singulars de la nostra cultura marítima.



Sense timó ni orsa, navegar-hi significa llegir constantment el vent i les onades i governar l'embarcació amb el propi cos. Una manera de navegar directa, senzilla i exigent que volem continuar transmetent a les noves generacions.

Llagut Català

Fa quatre anys vam incorporar el Somorrostro, el primer Llagut Català, amb la voluntat de reivindicar el rem com una part essencial de l'esport de Barcelona i recuperar una embarcació estretament vinculada a la nostra tradició marinera. En el Llagut, el mar es viu en comunitat: vuit remers han de trobar el mateix ritme, coordinar cada palada i avançar com un sol equip.

Avui, Patí i Llagut conviuen al Club amb una mateixa idea: que les tradicions no es conservin només recordant-les, sinó fent-les viure. Que continuïn navegant, que es transmetin i que cada vegada més barcelonins sentin que el mar també forma part de la seva ciutat.

C.P.V.B. CLUB PATÍ VELA BARCELONA

@clubpativelabarcelona
info@pativelabarcelona.com
+34 670 08 98 79

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.CASACOSTABARCELONETA.COM



ESPORT

Waterpolo. Tres vegades Campions d'Europa



La Barceloneta sol obstinar-se a ser singular en molts i diversos aspectes. Però si hi ha un que hauria de ser motiu d'estudi és el que fa referència a una activitat molt pròpia, perquè aquí, a la nostra platja, va néixer a nivell nacional, i perquè des d'aquí, des de les nostres piscines, ha aconseguit els màxims èxits internacionals. Ens referim al waterpolo i a les tres ocasions en què els seus clubs han guanyat la màxima competició europea masculina: La Lliga de Campions de la LEN, abans Copa d'Europa.

El Club Natació Barcelona (CNB) la va aconseguir el 1981 i el Club Natació Atlètic Barceloneta (CNAB) el 2014 i en aquesta última edició de 2026.

També hem de recordar que el C.N. Catalunya, el club d'Horta però que també va néixer el 1931 en els records «Baños Orientales» de la platja de la Barceloneta, ha estat l'altre campió d'Europa. Va conquerir la Copa d'Europa el 1995, a més de la Recopa d'Europa el 1992 i la Supercopa d'Europa el 1992 i el 1995.



ESPORT

Barceloneta, bressol del waterpolo

A la platja de la Barceloneta va néixer el waterpolo a nivell nacional. El primer partit jugat a Espanya va ser concretament el 12 de juliol de 1908, sota l'arbitratge de Bernat Picornell. Es va jugar al mar, davant dels actuals clubs del barri.

Durant aquells inicis de segle es van anar fundant els tres clubs pioners:



Club Natació Barcelona (CNB)

Bernat Picornell, al costat d'un grup de 16 amics, van ser els encarregats de fundar el 10 de novembre de 1907 el club pioner: el Club Natació Barcelona (CNB). Gràcies als esforços d'aquests homes van començar a organitzar-se tornejos i campionats de waterpolo i l'interès per aquest nou esport va anar incrementant-se progressivament entre aficionats i practicants.



Club Natació Atlètic

Creat el 1913 per un grup d'amics, l'Atlètic ràpidament va destacar per la seva activitat. El 1915 crea el seu primer equip de waterpolo, al 1918 impulsa el primer Campionat de Catalunya de Natació a l'escar del port i és cofundador de la Federació Espanyola de Natació Amateur i posteriorment de la Federació Catalana. Estem als anys vint i se celebra la primera Travessa del Port. Entre els millor nadadors del país destacarà Ramón Artigas, del CN Atlètic, anomenat "el amo" de la natació espanyola.



Club Natació Barceloneta

Ja el 1929 un grup de treballadors de la Maquinista Terrestre y Marítima funda el Barceloneta Amateur Club. Amb il·lusió i voluntat construeixen la seva primera seu social. Una caseta de fusta a la platja. El Barceloneta es converteix en un club amb socis del barri i motivats nois que arribaran a convertir-se en referents de la natació i el waterpolo. Com Vicenç Olmos Ayza, guanyador entre d'altres de 4 travesses al Port.



ESPORT

Primer títol: CNB 1981



je, derrotant en la pròrroga al POSK de Split (12-11), completant d'aquesta manera una època memorable sota la presidència de Leandro Ribera, en la qual també va aconseguir 4 títols de lliga consecutius.

El 6 de desembre de 1981 els cenebistes és proclamaven Campions d'Europa a la Piscina Sant Jordi de Barcelona, convertint-s'en el primer club català i espanyol en aconseguir aquesta fita.

En aquests temps la final és jugava a quatre en format lligueta i el CNB és va imposar en aquell inoivable pont festiu de desembre al Vasas hongarès, a l'Alphen holandès i al Spandau 04 alemany en el partit definitiu 12-11.

L'equip, entrenat per l'hongarès KalmanMarkovits, comptava als seves files amb Manel Estiarte, Jordi Carmona, Joan Jané, Salvador Franch, Leandre Ribera (Jr.), Joan Marimón, Chicho Odena, Frederic Sabrià, Miquel Chillida, Joaquim Barceló, Ernesto González, Ignacio Lobera i Antoni Aguilar.

Una setmana després, el Natació Barcelona també aconseguia la Supercopa a Skop-



ESPORT

Experiència i joventut



Markovits va aconseguir implementar la seva personal manera de concebre el water pol, tàctica i tènicament, fins per a formar un equip campió, tant a nivell nacional com a Europa.

En el grup van coincidir veterans consagrats com Jané, Franch o Carmona, recolzats pels Barceló, Marimón, Aguil·lar, Sabrià o González, que van crear una combinació perfecta amb joves sense complexos com Odena, Ribera, Chillida o Lobera. I amb, encara que jove, la ja reconeguda estrella del water pol mundial, Manel Estiarte.

Va ser un equip irrepetible.

Jordi Carmona

Capità de l'equip. Va debutar en el primer equip del CNB amb tot just 15 anys, guanyant 9 lli-

gues i les mencionades Copa i Supercopa d'Europa. Ha estat 300 vegades internacional amb la selecció espanyola i ha disputat els Jocs Olímpics de Moscó (1980) i Los Angeles (1984), quatre Campionats del Món (1975, 1978, 1982, 1986), dues Copis del Món (1981,



1985) i tres Campionats d'Europa (1977, 1981, 1985).

Joan Jané

Va iniciar la seva carrera waterpolista en 1964 i es va retirar en 1983, passant a ser entrenador. En els seus més de 250 partits amb la selecció, va participar en els Jocs Olímpics de Mèxic 68 i Múnic 72. En 1993 comença a dirigir a la selecció de waterpolo masculina d'Espanya. En 11 anys que dirigeix a la selecció, fins a 2004, aquesta aconseguirà guanyar la medalla d'or en els Jocs d'Atlanta 96 i dos títols del món en Perth 98 i Fukuoka 2001. En 2009 va passar a entrenar a la selecció espanyola de waterpolo femení, i en 2009 va deixar la selecció espanyola per a dirigir la selecció Xinesa de waterpolo femení.

Jané va marcar tota una època, primer com a jugador i després com a entrenador. Va ser distingit amb la Medalla d'Or de la real ordre del Mèrit Esportiu, atorgada pel CSD.

Manel Estiarte

Natural de Manresa, va jugar en el CNB entre 1979 i 1985. A més del seu CN Manresa, els clubs italians del Pescara i Savona, el CN Catalunya i el CNAB. Considerat el millor waterpolista espanyol de la història, va ser triat en set ocasions "Millor Jugador del Món de Waterpolo" (1986, 1987, 1988, 1989, 1990, 1991 i 1992) i va participar en 6 Jocs Olímpics.

Debuta amb la selecció amb tot just 16 anys sent el capità durant 20 anys, proclamant-se entre molts altres títols, campió olímpic a Atlanta 96 i mundial en Perth 98. Va ser internacional en 580 partits i va aconseguir 1.561 gols, dels quals 127 van ser en els Jocs Olímpics.

Chicho Odena

Nascut a la Barceloneta, representa a aquests nois del barri que, de la seva generació i altres anteriors, van aprendre a nedar gairebé abans que a caminar. Des dels seus inicis en la pileta de l'antic Atlètic fins a passar per totes les categories del CNB, Odena va ser un waterpolista precoç. Va arribar al primer equip del CNB i a la selecció a molt primerenca edat, sent un dels integrants de la històrica selecció entrenada per Lolo Ibern, també del barri, que va guanyar la primera medalla internacional en el Campionat d'Europa de 1983.



KÁLMÁN MARKOVITS, VA TRANSFORMAR EL WATERPOLO DE L'ÈPOCA

Entrenador del CNB el 1981. De nacionalitat hongaresa i amb un ampli currículum com a jugador amb dos ors olímpics, entre altres títols, va arribar al club per a transformar el waterpolo nacional d'aquella època. Va professionalitzar el joc, transfor-

mant-lo tàcticament. El seu treball no es queda només en aquest títol. Els que van estar al seu càrrec el reconeixen com un mestre. Possiblement és seu gran part del desenvolupament de, per posar dos exemples, Manel Estiarte, que va ser considerat repetidament millor jugador del món, o Joan Jané que, a més dels seus assoliments com a ju-

gador, va ser el seleccionador de l'Espanya campiona de l'Olimpiada del 1996.

"Ens va canviar molt més que la manera d'entrenar, ens va ensenyar a viure aquest esport d'una manera més professional. Jo li estaré sempre agraït perquè va confiar en mi i en altres companys de la meua edat, que érem pràcticament uns nois", rememo-

ra amb una certa nostàlgia Chicho Odena.

Kálmán Markovits, d'aparença seriosa, va excusar la seva visible emoció després de la victòria responent que "els hongaresos diem sempre que només plora el guanyador". I asseguren que el gran Markovits aquell dia alguna llàgrima va vessar.

ESPORT

CNAB 2014



El CNAB (Club Natació Atlètic-Barceloneta) es va proclamar campió d'Europa de waterpolo per primera vegada el 31 de maig de 2014. En una històrica Final Six celebrada a les piscines Picornell de Barcelona, l'equip va derrotar a la final al VK Radnicki serbi per un ajustat 7-6, aconseguint, així, el seu primer títol de la LEN Champions League.

Dirigits pels germans Chus i David Martín, l'equip estava

format per Dani López, Felipe Perrone, Alberto Munárriz, Fran Fernández, Roger Tahull, Albert Español, Marc Roca, Marc Minguell, Chalo Echenique, Rubén Delera, Mario Lloret, Balázs Szirányi, Nemanja Ubović, Marko Petkovic i Joshua Monpeat.

Posteriorment, al novembre de 2014, l'equip va conquerir també la Supercopa d'Europa davant de l'Spartak de Volgograd.



Sabies que...?

A vegades, les coses que acaben fent història neixen sense voler. Als anys 80, mentre es netejaven les anxoves al Jai-Ca, un client va dir a Jaume i Antonia, propietaris del local: «No llenceu les espines, fregiu-les a veure què tal.» I així, gairebé per casualitat, va néixer la Raspa, avui una de les insígnies de la casa.

Cuina d'aprofitament portada a l'extrem: l'espina de l'anxova, acabada de netejar i fregida al moment amb l'oli ben calent, es transforma en una mossegada fina i cruixent. Per això, al Jai-Ca, quan demanes una anxova t'arriba una petita sorpresa. Per als que la coneixen, és una delícia; per als que no, pot semblar una cosa ben estranya. Fins i tot hi ha qui s'ha pensat que era una broma. Però quan la tasses, veus que la Raspa va molt de debò.

I tu, quina anècdota tens amb la Raspa?



Jai-Ca

CURIOSITATS JAI-CA

DES DE 1955

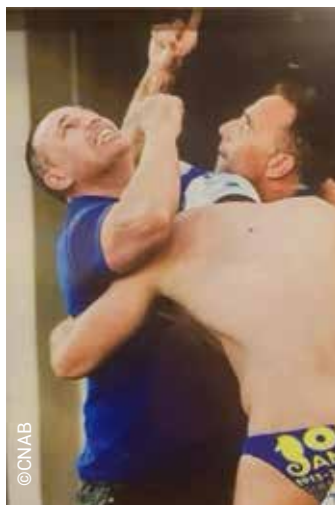
JAI CA: GINEBRA, 13 - 93 268 32 65
JAI CA 2: GINEBRA, 9 - 93 319 91 64

SEGUÏX-NOS A INSTAGRAM! @BARJAICA



ESPORT

La primera sempre és especial

**Jesús "Chus" Martín. Genètica d'entrenador**

Entrenador del CNAB el 2014. La pregunta tòpica d'"un neix o es fa...?", en aquest cas tinc la sospita que és fàcil de contestar. Parlar del cognom Martín en waterpolo és referir-se a dos germans, Chus i David, que han arribat, pel cap alt, com a entrenadors. No recordo un altre cas en l'esport.

"Guanyar aquesta copa d'Europa per a mi va ser una cosa meravellosa. Jo m'he criat en aquest club. Vaig arribar-hi als 8 anys amb els meus dos germans, Belén i David. He estat nedador, jugador i entrenador", ens explica el Chus. "Va ser el primer any que agafava les regnes de l'equip després d'estar l'any anterior de 2n amb Santi Fernández. Imagina't, primer any i guanyar la primera Champions del Club de la meua vida, a



casa (piscina Picornell), amb la nostra afició, amb el meu germà David i poder-la-hi dedicar al nostre pare, que recentment havia mort... Va ser un moment molt i molt especial". Recorda encara emocionat el Jesús.

Actualment, el Jesús continua dirigint amb èxit tant el femení del Club com les seleccions nacionals. El David s'ha consolidat com a seleccionador nacional, portant repetidament al conjunt nacional als podiums en campionats europeus, mundials i Jocs Olímpics.

En el cas dels Martín, això d'entrenador és genètic.

Daniel López Pinedo. Per això li deien el muro

"Sens dubte, el guanyar l'anhelada Champions en el 2014 és un dels millors moments viscuts en la meua carrera esportiva. Posar a un club de barri,

com és el CNAB, com el millor del món és una cosa incomparable. Va ser també un moment clau per al Club, ja que va ser la confirmació que el nostre model de Club, dit sigui de pas molt diferent del model predominant a Europa, també era vàlid per a arribar a d'alt de tot. Sens dubte, a nivell personal, és un orgull immens haver format part d'aquest equip. Ho portaré amb orgull fins a la fi dels meus dies". El millor en la piscina evitant gols... i en el despatx vetllant pels valors del club.

Felipe Perrone. Crac dintre i fora de l'aigua

Felipe és tota una llegenda en aquest esport. Recentment retirat, ha estat 5 vegades olímpic. A més dels seus nombrosos èxits de club, cal destacar amb la selecció nacional el campionat Mundial d'Hongria 2022, sent a més triat MVP del

torneig, i el Mundial de Singapur 2025. En el record col·lectiu queda el seu comiat en la final en la qual es va vèncer a Hongria per 15-13. El capità hispà-brasilera va segellar la victòria i el títol mundial anotant l'últim gol de la seva llegendaria carrera en els segons finals. Una escena pròpia del millor guionista de Hollywood.

Així ens rememora aquesta primera Copa d'Europa de 2014.

"Per a mi és un record únic. Jugar a casa, amb tota la teva gent secundant, afició, treballadors del club, nois de la pedrera... Tots donant el millor per aconseguir-ho. Tots, fins al cel!".

Rememora amb un somriure la anècdota. "El sol donava en la cara del porter serbi enlluernant-li i quan va tocar canviar de porteria van aparèixer uns núvols que ho van tapar i així el sol no molestava a Dani. Aquí comencem a veure que fins al cel anava amb nosaltres".

"En el Club es respirava una sensació d'il·lusió total. El fet de no ser per a res favorits ens va donar aquesta desimboltura i aquest sentiment de veiem per totes que no tenim res a perdre. Que et diré dels entrenadors?. Chus i David són essència del club, transmetien aquesta connexió de l'equip amb el club i amb el barri. Va ser una cosa molt molt especial".



ESPORT

CNAB 2026



L'Atlètic Barceloneta va fer història en proclamar-se, per segona vegada en la seva història, campió d'Europa de waterpolo (Champions League) el 13 de juny de 2026 a Gzira (Malta), després de vèncer al Pro Recco italià per 17-16.

El títol té un valor especial si tenim en compte que el totpoterós Pro Recco posseeix 11 títols en aquesta competició.

Dirigits per Fran Fernández, els components de l'equip campió van ser: Unai Aguirre, Gergely Burian, Alberto Munárriz (Capità i MVP de la Final Four), Marc Valls, Bernat Sanahuja, Roger Tahull, Unai Biel, Alessandro Velotto, Filip Burić, Gonzalo Echenique, Javi Bustos i Biel Gomila, a més de l'hongarès Vince Vigvári (autor de 136 gols durant la temporada), que es va perdre la final per lesió.



ELS REPETIDORS

Fran Fernández. Campió al 2014 com a jugador i campió al 2026 com a entrenador

Ningú pensava que el CNAB estaria entre els aspirants al títol. La retirada de la llegenda Felipe Perrone, la sortida d'Álvaro Granados rumb a Pro Recco i un entrenador "rookie" segurament no convidaven a l'optimisme. L'equip va anar creixent i agafant confiança partit a partit. I, malgrat perdre per lesió al nostre màxim goleador dies abans de la gran cita, vam aterrar a Malta convençuts que podíem fer possible que la Barceloneta estigui al capdavant d'Europa dotze anys més tard. En l'àmbit personal, ha estat un any molt exigent. Estic molt agraït als jugadors, que han fet que semblés fàcil; a l'staff; al club; i a totes les persones que ens donen suport i ens segueixen".

Alberto Munárriz. Campió al 2014, campió al 2026

"Per a mi, les dues copes són molt diferents. En la primera jo era un jove net nouvingut a l'equip. Em va fer molt feliç guanyar-la, lògicament, però aquesta segona per a mi és un altre nivell. Jo jugo un altre paper en l'equip. Penso que el portar tants anys intentant-ho m'ho fa valorar-ho més. Va ser bonic guanyar-la però sobretot la manera de guanyar-la". Paraula de capità.

Gonzalo "Chalo" Echenique. Campió al 2014, campió al 2026

"Per a mi guanyar 2 champions amb el CNAB és increïble. No ho hauria imaginat ni en els meus millors somnis. Però no vull esperar tant per a guanyar la tercera. En l'equip i en el club anem per tot aquesta temporada".

MyDogBcn

BOUTIQUE, PERRUQUERIA & SPA



Viu la teva
felicitat amb
nosaltres

A MyDogBcn la teva
mascota i tu exclameu
el mateix:
GUAUUU!!!
Veniu a comprovar-ho

Ens veurem al nostre
stand de la Fira de la Festa
de la Barceloneta 2026.
Us hi esperem!



Moda i accessoris:

roba, collars, corretges,
arnesos, joguines i molt més.



Alimentació:

les millors marques i una
alimentació adaptada a
cada etapa i necessitat



Perruqueria & spa:

tall i estètica, cura
de la pell i el pèl.

ESPORT

Dotze anys després, la segona

**Marc Valls. El noi del barri**

Nascut al barri i de saga de destacats waterpolistes: el seu pare Joan i el seu tiet Ramón. Per a tots, però especialment per a ell, arribar a ser campió d'Europa és com un somni fet realitat.

"Jo sempre he volgut jugar a waterpolo. És vocacional. Als 6 anys ja jugava. Em vaig formar al CNB, passant per totes les seves categories fins a debutar en el primer equip. Amb la selecció també vaig ser internacional en les diferents categories fins a arribar a l'absoluta. La crida del CNAB m'obria la porta a la gran competició internacional. La meua primera temporada (2024-25) va ser dura. Enguany, amb el Fran, em sento jugador d'equip que no dona res per perdut i preparat per al que se'm demani. Disposat a continuar creixent". Segur que creixeràs i molt, Marc.

Unai Biel. Des de petit al Club

"Guanyar aquesta Champions amb el CNAB per a mi ha estat complir un somni. Encara recordo tots aquells partits que veia de petit a la Sant Sebastià animant com un boig al primer equip, als grans. I com tots els nens, somiava que un dia seria jo el que seria aquí. M'imaginava arribar al primer equip i guanyar la Champions. Haver-ho

aconseguit ho ha superat tot. Primer, per l'equip d'enguany. Ha estat un grup molt especial que ha treballat molt després d'un any de canvis. Hi ha hagut moments difícils, però sempre ens hem mantingut units i això és el que ens ha fet forts per a poder aconseguir l'èxit final. Penso que, més enllà de la victòria, aquest equip ha sabut transmetre els valors del Club: equip, unió i sacrifici. Això fa encara més bonic l'èxit i m'enorgulleix més". Molt emotiu Biel.

Unai Aguirre. Personalitat a la porteria

Olimpíic a Tòquio 2020 i París 2024, campió del món i campió d'Europa amb la selecció. Amb el Club, una Copa d'Europa, una Supercopa i diverses lligues, Copes del Rei, Supercopes i Copes de Catalunya.

"Aixecar la copa de la màxima competició europea era un somni que tenia des de petit. Si ha estat amb un club que m'ha cuidat tant com el Barceloneta encara millor. El que està agraït soc jo per permetre'm formar part d'aquest club, d'aquest equip". Aguirre, nomenat millor porter del món a Budapest 2022, va començar en el món del waterpolo als 4 anys. La seva personalitat a la porteria ens recorda a un altre estimat crack. Tens un gran hereu, Jesús.

**DE LA BARCELONETA A REFERENT INTERNACIONAL**

El Club Natació Atlètic Barceloneta, fusió de dos dels clubs pioners del barri, l'Atlètic i el Barceloneta, ha aconseguit arribar i mantenir-se a dalt de tot tant a nivell nacional com internacional.

Les xifres ho demostren: 2 Copes d'Europa, 1 Supercopa d'Europa, 26 lligues (23 aquest segle), 15 Copes del Rei, a més de Supercopes d'Espanya i Copes de Catalunya.

A més dels títols, cal destacar altres presències a la Final Four, amb 5 tercers llocs i 2 quarts. Meritoris resultats tenint en compte la dimensió dels equips que arriben a les finals.

Però el club –els clubs abans de la fusió– té una història que no podem oblidar. Hem de recordar tots els esportistes (waterpolistes i nedadors i nedadores) que han format part del nostre club. Des dels nostres primers olímpics, Sito Cànovas i Lolo Ibern a Mèxic 64, als jugadors i tècnics que formen la columna vertebral de l'actual i reeixida selecció espanyola.

L'inici d'aquesta etapa amb èxit el podem ubicar el 1995, amb les noves instal·lacions. A partir d'aquesta data s'aposta per una professionalització de la secció de waterpolo. Primer, portant un entrenador de prestigi com Santi Fernández per confeccionar un projecte a llarg termini, inicialment des de la banqueta, després, com a director de la secció i, finalment, com a gerent. Després, confiant en gent de la casa com els germans Chus i David Martín, entrenadors de la primera Champions. Chus, actual entrenador del femení, aposta clara del club, i David, actual seleccionador nacional. O com Dani López Pinedo o com el nostre actual entrenador, Fran Fernández.

Gent de la casa, que coneix els nostres valors i sent el club.

Julián García
President CNAB

SALUT

Jardins Maite Forner



Un espai per descansar i trobar calma. Un jardí obert al mar i a les persones.

Els Jardins Maite Forner són un espai pensat per descansar, prendre aire i trobar un moment de calma dins l'entorn hospitalari. Situats a la tercera planta del nou edifici, permeten gaudir de la llum natural, del mar i de la vegetació mediterrània, en un ambient serè i accessible per a tothom.

Aquest jardí porta el nom de qui va ser directora d'Infermeria de l'Hospital del Mar durant més de vint anys. Compromesa amb

la innovació i la humanització de la cura, va defensar que cuidar també és dissenyar espais que ajudin a cuidar millor. Són un homenatge a aquesta manera d'entendre la salut: amb respecte per les persones, per la natura i pel benestar comú.

Un espai de salut i sostenibilitat ambiental

Els Jardins Maite Forner formen part de la coberta vegetal verda del nou edifici i contribueixen a fer-lo més eficient i sostenible. S'hi han plantat espècies autòctones mediterrànies -com l'espígol, la sàlvia, el tamariu o l'olive-



ra-, adaptades al vent, la sal i la manca d'aigua. Aquestes plantes creen un microclima fresc i redueixen la petjada de carboni, millorant el confort ambiental del conjunt de l'edifici. Pensats com a part de l'entorn terapèutic de l'hospital, ofereixen un espai obert on la natura acompanya el procés de recuperació de pacients i familiars.

Es tracta d'un espai lliure de fum i d'alcohol, on tampoc s'hi pot menjar ni deixar residus de cap tipus, per això no hi ha paperes. No és un espai de joc ni està permès l'accés d'animals; el jardí

està pensat per al descans i la calma, no per a l'activitat física.

Horaris d'obertura:

-Hivern: de 9 a 18h (de l'1 de novembre al 30 d'abril)

-Estiu: de 9 a 20h (de l'1 de maig al 31 d'octubre)

Els Jardins Maite Forner són una part viva del nostre hospital. Representen una manera d'entendre la salut on la natura, el respecte i la calma també formen part de la cura ■

Hospital del Mar
Barcelona

Viaja ligero, nosotros enviamos tu maleta

Envío seguro de maletas a cualquier destino nacional e internacional

- Envíos nacionales e internacionales
- Embalaje profesional y seguro
- Entrega rápida y con seguimiento



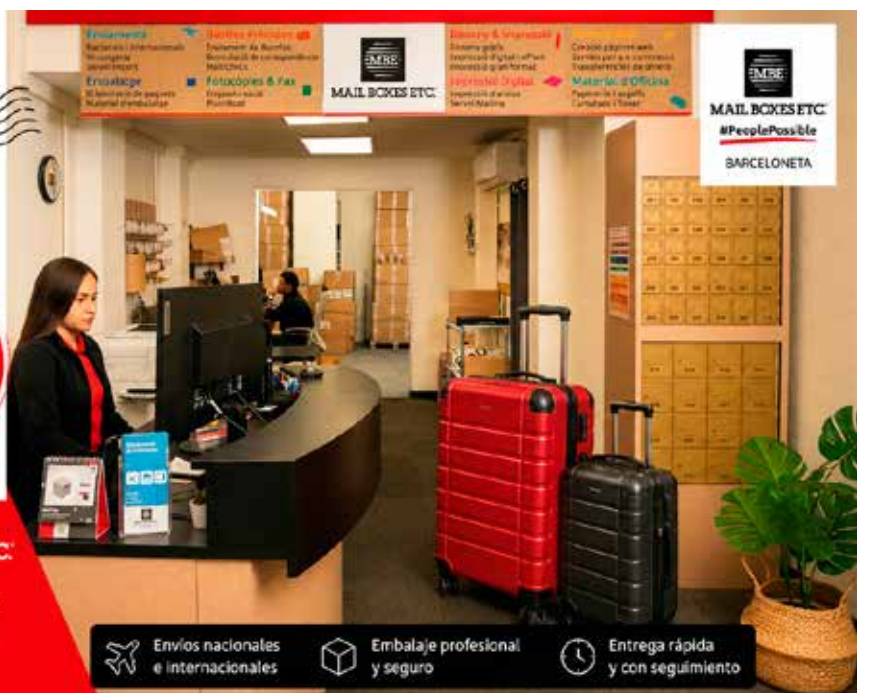
Mail Boxes Etc. BARCELONETA
Carrer del Beluard 36, 08003 Barcelona
+34 935630815
Mail Boxes ETC. Barceloneta
mailboxesbarceloneta
mbe341@mbe.es



MAIL BOXES ETC.

#PeoplePossible

BARCELONETA



Envíos nacionales e internacionales

Embalaje profesional y seguro

Entrega rápida y con seguimiento

SOSTENIBILITAT

Més enllà del port: la Barceloneta, els superiots i Evolution Yacht Agents



Amb l'arribada de la tardor, la Barceloneta inicia una nova etapa dins de la temporada nàutica. Mentre la temporada d'estiu arriba a la seva fi, molts superiots romanen a la ciutat durant els mesos més freds, establint-hi la seva base per dur a terme treballs de manteniment, reparacions, refits o preparar la temporada següent.

Per a empreses locals com EVOLUTION Yacht Agents, aquesta època de l'any reflecteix especialment bé una realitat que forma part del dia a dia: l'activitat d'un superiot no acaba al port. Darrere de cada embarcació hi ha una xarxa local de professionals, comerços i serveis que connecta directament la indústria nàutica amb l'economia de la ciutat.

Una activitat que va més enllà del port

Durant la tardor i l'hivern, molts superiots fan d'aquesta zona la seva base temporal. Amb ells també arriba una activitat que va molt més enllà dels mateixos molls: tripulacions que viuen al barri durant setmanes o mesos, proveïdors que fan lliuraments, professionals que ofereixen serveis especialitzats i negocis que atenen les necessitats diàries de les embarcacions.

Evolution prioritza sempre que sigui possible, els comerços i negocis locals i recomanant-los com a primera opció. Des d'operacions logístiques i duaneres fins a proveïment, transport, serveis tècnics o assistència a les tripulacions, la seva activitat implica una àmplia xarxa d'empreses i professionals de proximitat.

Una empresa local, part del barri

La relació d'Evolution Yacht Agents amb la Barceloneta va més enllà de la seva ubicació. Com a empresa local, la seva activitat està estretament vinculada a l'entorn i a les persones que hi treballen.

Darrere d'una comanda de proveïment hi pot haver un comerç de proximitat. Darrere d'un lliurament, un transportista. Una petició especial pot implicar una floristeria, un restaurant, un taller o un professional especialitzat del barri. Són moltes les petites operacions que, sumades, connecten el dia a dia d'un superiot amb l'economia local.

Per a Evolution, conèixer la Barceloneta també significa conèixer les persones i empreses que formen part del seu teixit empresarial. L'experiència i les relacions construïdes al llarg del temps permeten

trobar solucions comptant, sempre que sigui possible, amb proveïdors i professionals propers.

Del port als carrers de la Barceloneta

La presència de superiots pot resultar especialment visible des del passeig marítim i el seu entorn, però bona part de l'activitat que generen té lloc a terra.

Per a les tripulacions, que passen setmanes o mesos lluny de casa i de les seves famílies, establir-se temporalment en una ciutat també significa trobar petits espais que els resultin familiars: un gimnàs, una perruqueria, un restaurant o, simplement, els seus llocs de confiança. No es tracta necessàriament de crear arrels, sinó de trobar aquesta sensació de llar durant la seva estada.

Evolution Yacht Agents actua sovint com a punt de connexió entre aquests dos móns, ajudant les tripulacions a trobar allò que necessiten i recomanant, sempre que sigui possible, opcions locals. No és casualitat que Barcelona sigui una de les ciutats preferides per moltes tripulacions per passar una temporada a Europa, gràcies també a tot el que ofereix més enllà de l'entorn portuari.

Una relació amb el mar que continua evolucionant

La Barceloneta ha construït bona part de la seva identitat mirant cap al Mediterrani. El mar, el port i les activitats vinculades a aquests elements formen part de la història del barri i continuen influïnt en el seu present.

L'arribada dels mesos de tardor i hivern ofereix una nova mostra d'aquesta relació. Mentre alguns superiots troben aquí un lloc on romandre i preparar-se per a la temporada següent, la Barceloneta continua formant part del seu dia a dia.

Per a Evolution Yacht Agents, formar part d'aquest entorn també implica contribuir a mantenir aquesta connexió entre el món nàutic i el barri.

Perquè quan un superiot estableix la seva base a Barcelona, la seva activitat no es queda a l'aigua. També arriba als seus carrers, comerços i a les persones que fan del barri de la Barceloneta un lloc viu durant tot l'any ■



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

CULTURA

Activitats al CB1761



Exposició «Receptes del passat per a salvar el futur» Del 10 de setembre al 31 d'octubre

El projecte ha recuperat receptes i tècniques tradicionals de la cuina marinera de la Barceloneta, posant en valor el paper de les dones com a guardianes de la memòria gastronòmica des del segle XVIII fins avui. Les receptes recopilades es presenten en una exposició amb plafons històrics i testimonis en vídeo, així com en un receptari gratuït que es pot trobar al mercat de la Barceloneta.

Exposició «La Barceloneta, 1960. Fotografies de Xavier Agramont»
De novembre de 2026 a febrer de 2027

Aquesta exposició ens convida a endinsar-nos a la Barceloneta de l'any 1960 a través de l'objectiu de Xavier Agramont i Cruanyes (Barcelona, 1933), un fotògraf poc conegut pel gran públic, però autor d'un extens i valuós arxiu documental. Amb una mirada sensible i propera, Agramont.

Ens transporten a una Barceloneta marcada pel treball al port i al mar, pels carrers plens de vida, els comerços de proximitat i els "merenders" a peu de platja com a espais de convivència. L'exposició mostra la realitat d'un barri obrer, habitatges modestos i llibertats restringides, on la cohesió veïnal i la vida compartida als carrers es convertien en una forma de resistència quotidiana.

Realitzades un dissabte de 1960. Les imatges del port, procedents de l'arxiu del Museu Marítim de Barcelona, complementen aquest recorregut visual per la Barceloneta. En conjunt, aquestes fotografies constitueixen un testimoni excepcional de la memòria col·lectiva del barri i de la Barcelona popular del segle XX.

Ruta guiada «La Barceloneta: Memòria històrica i social d'un barri reivindicatiu» 25 de setembre i 2 d'octubre a les 17h

Recorregut per la Barceloneta per donar a conèixer la seva memòria col·lectiva a través d'indrets importants per a la gent del barri. La ruta recorda lluites històriques del moviment obrer, de l'antifeixisme, de les mobilitzacions veïnals i per la igualtat de gènere. Visitarem espais d'interès cultural i social, tant actuals com desapareguts. La ruta acabarà a la seu de l'Organització d'Estibadors Portuaris de Barcelona (OEPB) per conèixer l'Arxiu conservat en aquest edifici històric. Activitat gratuïta, places limitades. Cal inscripció prèvia a: info@casabarceloneta1761.cat / 93 688 49 56.

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

CB1761
CASA DE LA BARCELONETA

Lletres per a la preservació marina



Comentar un llibre amb altres persones, compartir què ens ha semblat, què no hem acabat d'entendre o què ens ha fascinat és el pas natural després de la lectura. Sovint aquestes converses neixen amb un amic o un familiar que ens ha deixat un llibre o ens l'ha recomanat. Els clubs de lectura van un pas més enllà: són espais de trobada on un grup de lectors, guiats per una persona dinamitzadora, comparteixen impressions, debaten i descobreixen noves maneres de llegir una mateixa obra.

Les Biblioteques de Barcelona programen cada any més de 180 clubs de lectura repartits entre les 41 biblioteques de la xarxa. N'hi ha per a tots els gustos: generals, que s'allarguen durant tot el curs; temàtics; puntuals; virtuals; a mida; d'idiomes; de còmic; o adreçats al públic infantil.

Mèxic i la seva literatura

La Biblioteca Barceloneta – La Fraternitat ha comptat històricament amb un únic club de lectura, que cada curs gira al voltant d'una temàtica diferent. El proper curs viatjarem a Mèxic amb l'objectiu de descobrir el país a través de la seva literatura. Llegirem clàssics com Juan Rulfo, autores consolidades com Cristina Rivera Garza i veus imprescindibles de la narrativa contemporània com Valeria Luiselli. També ens apropiem a la mirada dels exiliats catalans de la Guerra Civil que van trobar refugi al país.

Dos nous clubs de lectura

Aquest curs, a més, estrenem dos nous clubs de lectura. El primer s'adreça al personal sanitari de l'Hospital del Mar. Després d'una prova pilot molt positiva, ens fa especial il·lusió consolidar aquest projecte amb un col·lectiu essencial, que conviu diàriament amb una elevada exigència laboral.

La segona novetat és un club de lectura en català de nivell bàsic, organitzat conjuntament amb el Consorci del Normalització Lingüística. Al llarg de nou sessions, els participants comentaran adaptacions de grans clàssics de la literatura, una proposta pensada per facilitar els primers passos en la lectura en català.

Les inscripcions s'obriran el 8 de setembre. Informeu-vos-en a la biblioteca.

Biblioteca
Barceloneta - La Fraternitat

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

COSES SORPRENENTS QUE PASSEN A LA BARCELONETA

Xiulades de llibertat

Diàlegs de dofins a la platja



El dofí, per la intel·ligència i la capacitat catalànica de sentir, és el més intel·ligent dels animals marins i el més conegut dels grups de mamífers marins més coneguts pel gran públic. No es solament el dofí és el més gran animal marí dels peixos, sinó que els dofins són també els més intel·ligents dels animals marins, i per això són els més estimats dels humans. Els dofins són animals que passen la major part de la seva vida a la superfície de l'aigua, i per això són els més coneguts dels animals marins. Els dofins són animals que passen la major part de la seva vida a la superfície de l'aigua, i per això són els més coneguts dels animals marins.

LOS DELFINES EN PELIGRO

considerablement és difícil que pugui reproduir-se, i a més, la seva vida és molt curta. Els dofins són animals que passen la major part de la seva vida a la superfície de l'aigua, i per això són els més coneguts dels animals marins. Els dofins són animals que passen la major part de la seva vida a la superfície de l'aigua, i per això són els més coneguts dels animals marins.

El dofí és un animal molt intel·ligent i molt capaç. Els dofins són animals que passen la major part de la seva vida a la superfície de l'aigua, i per això són els més coneguts dels animals marins. Els dofins són animals que passen la major part de la seva vida a la superfície de l'aigua, i per això són els més coneguts dels animals marins.



Els hiverns d'abans semblava que no acabaven mai. Quan caminàvem per la platja donant tombs sense solta ni volta i arribàvem a l'altura de l'Hospital de la Mar, cridava l'atenció un calaix de ciment que s'endinsava en la sorra. Deien que dins hi havia una canonada que arribava fins a la mar i connectava amb el zoo del parc de la Ciutadella per a portar aigua salada als dofins. Una altra d'aquestes històries imaginàries del barri!

Una tarda d'aquelles de diumenge on l'avoriment era tan espès que podies agafar-lo amb les mans, em vaig anar fins a la riba de la mar a tirar pedres. Algú em va xiular i em vaig girar, però la platja estava buida. Tampoc hi havia ningú a la barana del Passeig Marítim. Vaig pensar que serien aquests xiulets en l'òida de quan hi ha massa silenci.

Llavors, van tornar a xiular.

Una xiulada continua, més aguda a moments, però que se sentia esmorteïda, com si

vingués des de lluny. La platja buida, el màgic del Centre d'Esports tancat fins a l'estiu següent, el calaix de ciment d'aquesta cloaca rectangular... Era aquí! Les xiulades venien d'aquest calaix de ciment. I no paraven, eren com la ràdio del meu avi quan perdia la sintonia del Carrusel Deportivo.

Em vaig acostar i vaig posar l'orella. Els sentia més fort. Vaig començar a sentir altres xiulets, com si algú parlés a xiulades, però aquesta vegada venien de la mar. Vaig veure saltar entre dues ones va ser la silueta de pell brillant d'un dofí. Es va alçar sobre a l'aigua i va tornar a ficar-se amb la gràcia d'una ballarina.

Del tub de ciment van arribar xiulades encara més fortes. I des de la mar van ser respostes amb una altra pirueta d'alegria. Em vaig adonar que la història del conducte que portava aigua de mar al aquàrium dels dofins del zoo era veritat. Però encara em va deixar més sorpres adon-

nar-me que aquells dos dofins s'estaven parlant. Per la forma en què el que estava en llibertat saltava d'alegria quan escoltava el que li deia el que estava en el zoo, em va semblar que era la trobada entre dos enamorats.

En sortir del col·legi, m'anava algunes tardes fins a la platja a escoltar la conversa dels dofins. En un dels episodis a la tele del programa del Comandant Cousteau vaig saber que cada dofí crea un so únic en els seus primers mesos de vida que funciona com el seu propi "nom" per a cridar-se a distància i que a través d'espetecs i xiulades es comuniquen fins i tot els estats d'ànim.

Tantes vegades vaig anar a escoltar-los, que em vaig aprendre algunes de les seves xiulades i quan anava de camí al col·legi, les anava taral·lajant. Per al meu aniversari vaig demanar de regal anar de visita al zoo. Només passar aquell reixat metàl·lic que era com el costellam d'un os, em vaig anar corrent al delfinari i agafar lloc per a l'espectacle. L'entrenador, un home atlètic en vestit de bany, va explicar que en aquella piscina (ell la va dir tanc) cabien dos milions de litres d'aigua salada. Amb raó necessitaven una canonada tan grossa que arribés des de la platja.

Al principi em va encantar veure saltar als dofins per a copejar una pilota a molts metres d'altura amb la cua o passar amb precisió mil·limètrica per un petit cercle. L'entrenador premiava cada acrobàcia amb peixos que tenia en una galleda. Després vaig començar a adonar-me que els dofins allí no xiulaven. Saltaven i feien tombarelles per a guanyar-se el menjar, però estaven callats. No tenien l'alegria d'aquell dofí que jo veia saltar en mar oberta.

Vaig xiular aquella manera que tenien ells de xiular. Segur que

ho vaig fer molt malament, però així i tot, un dels dofins es va detenir i va tornar el cap cap a mi. Llavors, va fer un salt i una pirueta com no se li havia vist donar en tot l'espectacle. L'entrenador, una mica enfadat, el va reganyar perquè es retirés de la piscina.

Van arribar les vacances, un viatge al poble on tot era calor, secà i mantegades casolanes. En tornar al tren, vaig llegir un titular en La Vanguardia que deia que havia entrat aigua contaminada en la canonada dels dofins del zoo i que hi havia risc que s'enverinessin. No era d'estranyar, amb la quantitat de merda que sortia per la desembocadura del Bogatell.

Quan vaig poder anar a la platja no vaig sentir xiulades. Vaig veure donar voltes entre les ones al dofí que esperava un missatge que no arribava. Li vaig xiular en el seu idioma, però no va respondre. Va estar així setmanes, donant tornades en l'aigua enfront del calaix de ciment silenciós. Un dia, vaig xiular al dofí solitari i em va respondre amb un xiscle de tristesa. Després, ho vaig veure nedar mar endins i mai va tornar.

En 2015 es van prohibir a Barcelona els espectacles de dofins en el zoo. Els dofins que quedaven, nascuts en captivitat incapaces de viure en mar oberta, van ser enviats al 2020 a un altre zoo amb millors instal·lacions a Atenes. Les instal·lacions del Aquarama es van derrocar definitivament en 2022.

Continuo vivint enfront de la mar. A vegades, en les nits d'hivern, en la foscor, escolto xiulades ■

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

«Si senas sempre tens el airo, la responsa és mny pntica»
Fadri, Fabués.

Pero los dofins de nuestro Zoo, también están sufriendo una terrible plaga de la sociedad moderna que es la contaminación. Hace doce años, que el delfinario había inaugurado las maravillosas instalaciones que pronto serían de los años noventa, tiempo para que no se produjera contaminación y durante en las instalaciones se resolvía el problema. El problema de hoy es el agua que se reparte por las piscinas del doctor Jons, director del Zoológico de Barcelona. «La contaminación es un problema que mientras las ciudades no se modernizan, no se solucionará. No se dan cuenta que no solo los vertidos directos contaminan el mar, sino que todos esos desperdicios que las fábricas vierten en los ríos van a parar también al mar».

Del mar previene esa agua para limpiar los acuarios laterales y esos dos millones de litros que caben en el tanque central y que se recubren de polister para proteger más las instalaciones.

Pero en que parte hay que depurar periódicamente y reciclar con agua marina un 20 por 100 diario.

Fadri Jons.

Este agua vital para la vida de los dofins se extrae de un pozo existente en el patio central del Hospital de Nuestra Señora del Mar y que llega hasta el acuario a través de una larga tubería. Pero una lluvia que se resque en una canalización entre el tramo de dos empresas, mezcló el agua marina con otros aparatos de residuos que no llegó al acuario por puro milagro. La contaminación, que terrible plagueta al hombre, ha llegado también a los animales de nuestro Zoo. Y la primera precaución para no administrar alimento contaminado, ha sido el de eliminar oraciones y cables de los marcos de los acuarios.

Los dofins que viven en el Zoo son criados y educados para exhibirlos en la causa de su muerte. El motivo de su muerte es por que, contaminados, los dofins se ven obligados a comer comida que no es adecuada para ellos.

Texto y fotos:

Jaime BELTRAN

GASTRO

Com s'ha fet tota la vida



Menjar, beure, riure, amb la millor companyia. A la terrassa, a la barra o al menjador. Com s'ha fet tota la vida, on s'ha fet tota la vida: a Can Ganassa. El de sempre, el del barri.



Plaça de la Barceloneta, 4.
08003 Barcelona
T: 93 143 22 70
@canganassa_restaurant

SOCIETAT

Projecte Grandioses Les històries de les dones grans del barri



Què fa gran la Barceloneta? Les seves places, els carrers, el mar, les festes, les entitats... però, sobretot, les persones que l'han viscut, cuidat i construït al llarg dels anys. I entre elles, les dones hi han tingut —i hi continuen tenint— un paper imprescindible.

Amb aquesta mirada neix el projecte Grandioses, impulsat per la Fundació SURT amb el suport

de l'Ajuntament de Barcelona i de la Generalitat de Catalunya, i en col·laboració amb el grup de dones grans del Casal Cívic i Comunitari del carrer Baluard i amb altres veïnes del barri que s'han anat sumant al procés. Una iniciativa que ha volgut donar espai i visibilitat a les seves veus, experiències i aportacions, i reconèixer tot allò que moltes veïnes han fet, sovint de manera discreta i poc visible, perquè la Barceloneta sigui avui el barri que coneixem.

Durant aquests mesos, Grandioses ha estat molt més que un projecte. Ha estat un espai de confiança i complicitat on les protagonistes han pogut mirar enrere, posar paraules a les seves experiències i, sobretot, reconèixer-se també en les històries de les altres.

Les dones Grandioses ens recorden que la història d'un barri no només s'explica a través dels grans esdeveniments, sinó també a través de les petites coses del dia a dia: tenir cura dels altres, tirar endavant una família, participar en una entitat, ajudar una veïna, treballar, reivindicar drets, mantenir vives les tradicions o, simplement, ser-hi i fer comunitat.

Ara, tot aquest procés es transforma en una exposició que ens permetrà conèixer aquestes dones i apropar-nos a les seves històries a través de la fotografia. Les dones que trobareu en aquesta exposició són el reflex de la força dels vincles comunitari i de la importància de les xarxes de suport que generació rere generació han sostingut la vida del barri ■

EXPOSICIÓ GRANDIOSES A LA BIBLIOTECA LA FRATERNITAT

El 9 de novembre tindrà lloc la inauguració de l'exposició Grandioses a la Biblioteca La Fraternitat, un moment molt especial perquè les dones participants puguin compartir amb el veïnat el procés que han viscut i explicar, en primera persona, què ha significat formar-ne part. L'exposició es podrà visitar fins al 9 de desembre.

Ens fa molta il·lusió poder compartir aquest moment amb tot el barri. Perquè aquest projecte parla de les dones, però també parla de la Barceloneta i de la seva gent. Parla de memòria, de comunitat i de vincles.

Us hi esperem a totes i tots!

Esther García i Laia Albert.
Fundació SURT

SURT

Doctor Aiguader 18
08003 Barcelona
www.surt.org

SOSTENIBILITAT

El mar... tot l'any!



Aquest 2026, el Centre de la Platja celebra 20 anys de trajectòria com a equipament municipal d'educació ambiental de l'Ajuntament dedicat al mar i al litoral. Al llarg d'aquestes dues dècades, milers de persones han participat en activitats, tallers, itineraris, ex-

posicions i projectes que han contribuït a conèixer millor el mar i la importància de preservar-lo.

Per commemorar aquest aniversari tan especial, el Centre impulsarà diverses accions al llarg de la tardor, del 22 al 25 d'octubre, que convidaran la



ciutadania a celebrar, recordar i continuar construint el vincle entre Barcelona i el litoral. Una oportunitat per posar en valor el camí recorregut i mirar cap al futur amb el mateix compromís per la sensibilització, la participació i la sostenibilitat ■



<https://linktr.ee/centrepplatja>

@centredelaplatja_bcn

centrepplatja@bcn.cat

T: 932 565 194

SOSTENIBILITAT

La difícil predicció del temps... i del clima!



Aquest estiu hem viscut la duresa d'un clima tropical i ara estem experimentant les dificultats de fer prediccions acurades del temps meteorològic. Clima i temps són conceptes totalment diferents o estan relacionats? El "canvi climàtic" els afecta a tots dos?

Per temps meteorològic entenem les condicions atmosfèriques en llocs i moments concrets. El clima és un concepte més estadístic, que reflecteix

les condicions atmosfèriques freqüents, com ara els hiverns suaus i estius calorosos que han caracteritzat fins ara el clima mediterrani a Barcelona.

Aquest passat estiu a Barcelona ens hem trobat amb nits més pròpies d'un clima tropical que no pas mediterrani. El temps meteorològic nord-africà s'ha repetit sovint i el clima s'ha tornat tropical. Una conseqüència és l'escalfament extraordinari del Mediterrani occidental, convertint-se en font d'energia per a les tempestes que vivim a finals d'estiu.

Canvi climàtic

L'experiència quotidiana ens mostra que tant el temps meteorològic com el clima que s'acaba modificant cada vegada són més difícils de predir. Ho anomenem canvi climàtic, però quina és la seva causa? La res-

posta és clara: l'increment dels gasos amb efecte hivernacle a l'atmosfera, molt especialment l'augment del diòxid de carboni (CO₂).

Fa uns 150 anys, la concentració de CO₂ a l'atmosfera era de 280 parts per milió (ppm) però avui ja és de 425 ppm. Això ha fet que la fracció radiativa terrestre atrapada a l'atmosfera hagi passat del 37,5% a quasi el 40%, ocasionant un excés d'energia que no para de créixer – avui ja és de 3 vats per metre quadrat – i que ha causat que la temperatura mitjana del planeta hagi pujat en 1,4 °C. Localment aquest augment pot ser força més gran, com ara els 2,5 °C a Europa.

Gas d'efecte hivernacle

Més d'un 90% de l'excés d'energia causat per l'increment dels gasos d'efecte hivernacle ha

anat a parar a l'oceà i la resta ha contribuït a fondre el gel i escalfar la terra ferma i l'atmosfera. Encara que només un 2% es dedica a escalfar l'atmosfera, aquesta és la part que majorment percebem.

Anem un temps i un clima més càlid i energètic que no som capaços de predir amb exactitud. Aquest nou escenari és el resultat del nostres excessos, individuals i col·lectius. Potser hauríem de mirar la crisi climàtica com una oportunitat d'aprenentatge, la lliçó sobre que la felicitat no rau en tenir més, sinó en viure amb major plenitud i harmonia, amb la natura i les persones, agraint i gaudint de l'aquí i l'ara ■

Josep Lluís Pelegrí

Oceanògraf i divulgador científic. Institut de Ciències del Mar, CSIC.

INNOVACIÓ

L'OpenPRBB

Un matí per descobrir la ciència que es fa al barri



personal de suport a la recerca expliquen directament al públic què estudien, quines eines fan servir i per què la seva feina pot ser important en les nostres vides. Les visites guiades seran el centre de la jornada i es dividiran en més de 10 rutes que passaran, en total, per uns 25 laboratoris i serveis científics. En alguns casos, el recorregut acabarà amb una experiència interactiva.

Per motius de seguretat, les visites a l'interior de l'edifici



El dissabte 3 d'octubre, el Parc de Recerca Biomèdica de Barcelona (PRBB) celebrarà una nova edició de l'OpenPRBB. Una oportunitat per entrar en un dels edificis més emblemàtics del litoral barceloní i conèixer, de prop, la recerca que s'hi fa cada dia.

Qui no s'ha preguntat alguna vegada què hi ha darrere els grans finestrals i la façana de fusta del PRBB? Des de fora, el Parc de Recerca Biomèdica de Barcelona (PRBB) és una gran estructura de formes corbes davant del mar, però dins hi ha més d'un miler de persones treballant cada dia per entendre millor la salut, la vida i les malalties.

Als centres de recerca del PRBB s'estudia, per exemple, com la intel·ligència artificial pot ajudar a diagnosticar malalties rares, com es pot frenar la metastasi abans que es manifesti, com activar el sistema immunitari contra alguns tumors o com la calor extrema afecta la salut. També hi ha equips que miren molt més enrere, fins a recuperar informació molecular d'hominids de fa milions d'anys, o que desenvolupen tecnologies d'imatge per observar òrgans, embrions o petits organismes en tres dimensions.

Aquesta diversitat és una de les grans riqueses del Parc. Al PRBB conviuen centres de recerca com l'Hospital del Mar



Research Institute, el Centre de Regulació Genòmica, el MELIS-UPF, l'Institut de Biologia Evolutiva, l'ISGlobal, l'EMBL Barcelona i la Fundació Pasqual Maragall. Cada centre té les seves línies de treball, però comparteixen un mateix entorn, serveis científics i tecnologies que faciliten la col·laboració. La recerca que s'hi fa pot començar en una molècula, una cèl·lula o una mostra al microscopi, però sovint acaba ajudant-nos a entendre millor la salut, les malalties i el món que ens envolta.

El dissabte 3 d'octubre, l'OpenPRBB permetrà entrar en aquest espai i viure la ciència de prop. Durant un matí, investigadors, investigadores i

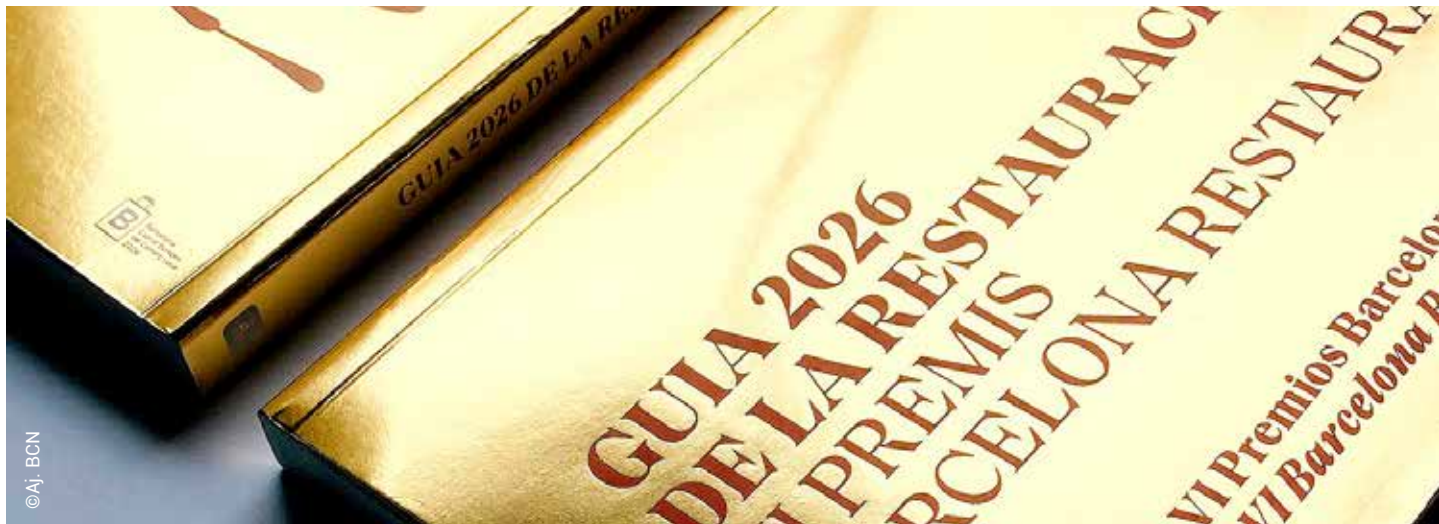
seran per a persones a partir de 12 anys. Les entrades són gratuïtes i es podran reservar a partir del 23 de setembre; també hi haurà places disponibles el mateix dia, per ordre d'arribada.

El programa complet de la jornada es podrà consultar a openday.prbb.org a partir del 21 de setembre ■



COMERÇ

Guia 2026 de la Restauració

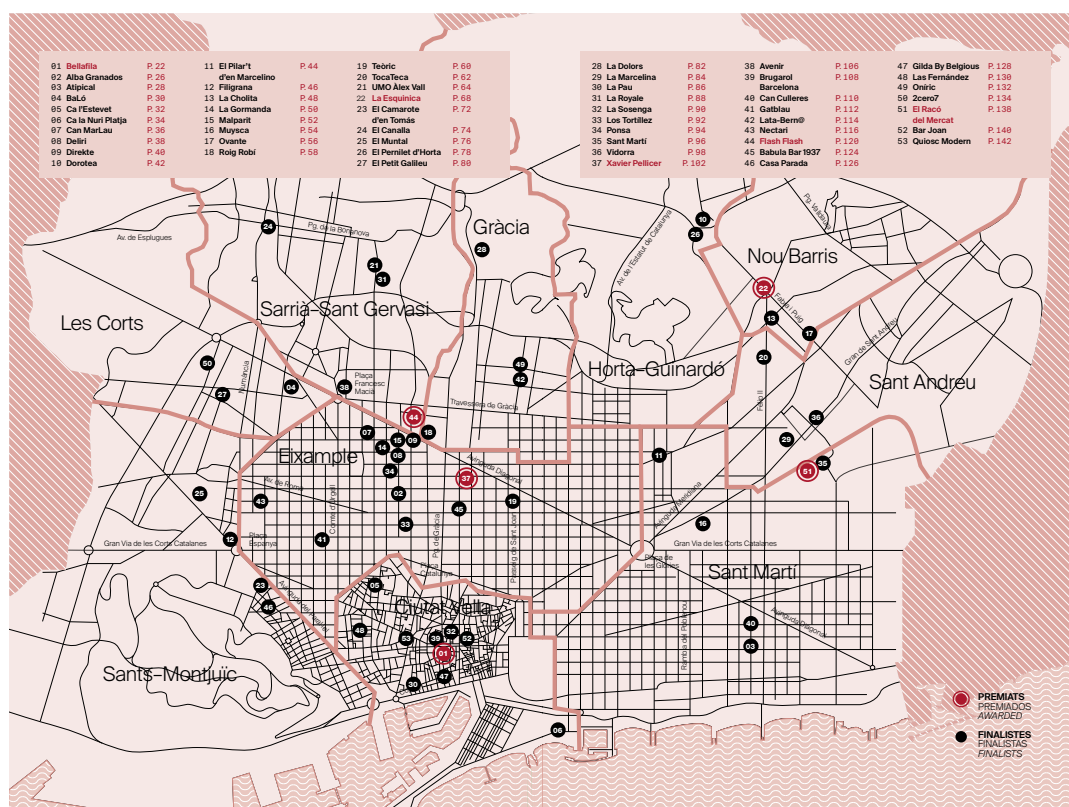


Un any més, l'Ajuntament de Barcelona edita la seva Guia 2026 de la Restauració de Barcelona, publicació de 160 pàgines que recopila una selecció dels 55 restaurants finalistes i guardonats de la sisena edició dels Premis Barcelona Restauració, certamen impulsat per l'Ajuntament des de l'any 2017.

Molt més que una guia

La Guia 2026 vol ser una eina per descobrir i gaudir de la riquesa culinària de Barcelona, però també per reconèixer la tasca dels professionals i establiments que formen part del dia a dia de la ciutat. Cada restaurant inclòs en la publicació aporta una mirada pròpia a la gastronomia barcelonina. Des de cuines arrelades al receptari tradicional fins a propostes contemporànies, de mercat, d'autor o vinculades a la sostenibilitat, la guia mostra la pluralitat d'un sector que combina ofici, creativitat i compromís amb l'entorn.

La publicació recull els establiments distingits en cinc categories: Qualitat gastronòmica, Integració al barri, Sostenibilitat, Servei de sala i Restaura-



ció dels mercats. També inclou mencions honorífiques a trajectòries i projectes destacats.

La restauració, protagonista de la ciutat

Amb més de 10.000 bars i restaurants, la restauració és un dels grans motors de la vida social i econòmica de Bar-

celona. Més enllà de la seva activitat econòmica, els establiments de restauració són espais de trobada, generen comunitat i contribueixen a donar vida als barris. Barcelona no s'entén sense els seus bars, restaurants, cuines, sales i terrasses ■

DESCARREGA LA GUIA 2026 EN FORMAT PDF:



Amb el suport de:

Barcelona

COMERÇ

Bonus Consum

Amb l'objectiu d'impulsar el comerç local



L'Ajuntament de Barcelona posa en marxa una nova edició dels Bonus Consum, una iniciativa per dinamitzar el comerç local i incentivar les compres als establiments de proximitat de la ciutat. La campanya es desplega en dues fases, a la tardor del 2026 i a inicis del 2027, i permet a la ciutadania obtenir bons de 10 euros per comprar en establiments de proximitat

La campanya s'emmarca en la Capitalitat Europea del Comerç Local Barcelona 2026 i té una dotació de 4 milions d'euros. L'Ajuntament estima que la iniciativa tindrà un impacte de prop de 12 milions d'euros en el sector comercial local, ja que els bons permetran activar compres d'un import mínim de 30 euros en establiments adherits.

Com funcionaran els Bonus Consum?

Les persones majors d'edat residents a Barcelona, podran inscriure's a la campanya a través d'una pàgina web. Cada persona podrà accedir a un màxim de tres bons per fase, és a dir, fins a sis bons en total entre el 2026 i el 2027. Cada bo tindrà un valor de 10 euros i es podrà utilitzar en compres iguals o superiors a 30 euros en comerços participants.

En iniciar-se cada fase, les persones inscrites podran optar a un primer bo, amb un termini d'ús de dos mesos. Si l'utilitzen durant els primers quinze dies, podran accedir a un segon bo. I, si fan servir els dos primers bons en establiments del seu mateix barri de residència, podran obtenir un tercer bo, com a incentiu a la compra de proximitat. En la segona fase, prevista per al 2027, es repetirà el mateix procediment.



On fer-los servir?

Entre els establiments que formen part de la campanya hi ha: fruïteries, carnisseries, peixateries, fleques, pastisseries, llibreries, floristeries, ferreteries, botigues de roba, calçat, joguines, material esportiu, electrodomèstics, perruqueries, quioscos, serveis fotogràfics o centres veterinaris, entre d'altres. En queden fora la restauració, les grans cadenes, les franquícies, les botigues i serveis 24 hores, els negocis

d'autoservei sense personal, les sales de joc i atzar, les botigues de CBD i derivats cannàbics, els vapejadors, el tabac, les begudes alcohòliques i la compra de vals o targetes regal amb els bons. En resum, comerç, alimentari i no alimentari, i serveis quotidians.

Els nous Bonus Consum recuperen una iniciativa que ja es va impulsar a finals del 2021, en el context de la reactivació econòmica posterior a la pandèmia ■

GASTRO

Restaurant Can Majó

**Una història familiar vinculada al mar**

Hi ha històries que s'inicien fins i tot abans de néixer. Això és el que succeeix amb Can Majó. La seva història comença molt abans que existís el restaurant i està profundament vinculada al mar i, per tant, a la pròpia Barceloneta.

La besàvia, Rosa Majó Gil, era peixatera i el Joan Bautista Suárez, el seu marit, pescador. O sigui, el producte que tant ha identificat el restaurant formava ja part de la família des de generacions anteriors. El seu fill, Enric Suárez Majó, va continuar vinculat professionalment al peix, distribuint-lo a majoristes i restaurants. Pare pescador, mare peixatera i fill distribuïdor de peix. El coneixement de tota la cadena era complert. El mateix local on avui és el restaurant era el magatzem de peix de l'Enric.

1966, de magatzem de peix a casa de menjars

L'idea del restaurant va començar amb Rosa Majó Gil. Al comprovar que a la seva jove li agradava molt cuinar, li va ensenyar a cuinar el peix que ella mateixa coneixia com a peixatera. D'aquesta manera es van unir tres elements que acabarien definint Can Majó: el co-

neixement del peix transmès durant generacions, l'experiència comercial d'Enric Suárez Majó i la passió per la cuina de la seva dona, Maria Cobalea, coneguda com a Meri, que avui té 83 anys.

Finalment, l'any 1966, aquell magatzem es va transformar en casa de menjars amb el nom de Bar Neptuno. Inicialment amb un petit menjador i, a mesura que el negoci funcionava i el boca-orella portava nous clients, aquell primer espai es va anar quedant petit.

Can Majó no va néixer amb les dimensions ni amb la forma que té avui. El restaurant es va anar construint a poc a poc, a mesura que creixia el negoci. El que havia començat com un magatzem de peix va passar a ser un bar, després una petita casa de menjars i, finalment, un restaurant cada vegada més consolidat, conegut com Can Majó, especialitzat en cuina marinera, peix, marisc i arrossos.... I tot en escassament dos anys!

1968, reconegut restaurant de cuina marinera

L'evolució de Can Majó no es va aturar aquí. Posteriorment es van fer repetides ampliacions i es va obrir la terrassa davant del mar. Eren temps de la



Barceloneta popular i marinera dels merenderos i restaurants típics a peu de platja, com Can Majó.

La remodelació preolímpica del front marítim, especialment vinculada a la transformació olímpica de la ciutat, va canviar la relació de Can Majó amb el mar. En aquest nou escenari, disposar d'una de les escasses terrasses davant de la platja va representar un nou impuls per al restaurant. Va

aportar més capacitat i visibilitat pel negoci, i pels clients una experiència irreplicable: poder menjar arrossos, peix i marisc pràcticament davant del Mediterrani.

Fidel als orígens

Amb el pas dels temps, Can Majó sempre ha intentat mantenir la mateixa essència: un únic establiment, una família present en el dia a dia i una cuina marinera basada en el producte, com la van concebre els

besavis i, després, els avis. Allò que la família havia après molt abans que existís el restaurant: conèixer el producte, seleccionar-lo bé, tractar-lo amb senzilla i cuidar el client.

Actualment hi conviuen diferents generacions de la família, tant en la gestió com en la cuina i en el servei al client. A dia d'avui, regenten el negoci els germans Rosa i Enric Suárez, juntament amb fills de l'Enric, Maria a la part administrativa i Joan com a xef, representants ja de la tercera generació. O quarta si comptem l'etapa dels besavis, és clar.

Aquesta continuïtat també es veu sovint en la pròpia clientela: hi ha famílies que han anat transmetent el costum de venir a Can Majó d'una generació

Una família de pescadors, peixaters i comerciants de peix va transformar el seu coneixement del producte -i el seu propi magatzem- en una casa de menjars que va créixer amb els clients fins a convertir-se en un restaurant de referència de la Barceloneta.

a la següent. Entre els molts clients coneguts, a la família li agrada esmentar un d'especial, perquè, a part de client assidu mantenia una molt especial relació amb Enric Suárez: Pasqual Maragall ■



De peu: María i Joan, fills d'Enric. Asseguts: Meri envoltada dels seus fills Enric i Rosa



PLATS QUE REPRESENTEN CAN MAJÓ

La paella és un dels plats més emblemàtics i, probablement, aquell pel qual Can Majó és més conegut. Juntament amb ella, destaquen el calder de llamàntol i el suquet de la casa, un guisat mariner tradicional que representa especialment la manera d'entendre la cuina de la família.

El peix es treballa amb elaboracions senzilles perquè el producte sigui el protagonista: lluç al forn, llenguado a la planxa, llobarro, dorada i, segons mercat i disponibilitat, peixos com el turbot o el gall. El marisc també té un pes important, amb productes com percebes, espardenyes, orbigues de mar i altres especialitats segons la temporada i la disponibilitat.

SERVEIS

5 raons per associar-se a l'ACIB

Som l'organització que representa els comerços, bars, restaurants i serveis de la Barceloneta.

1. ACOMPANYAMENT:

servei d'atenció i assessorament.

2. PROMOCIÓ:

organitzem campanyes per atraure clients.

3. INFORMACIÓ RELLEVANT:

totes les subvencions i ajudes.

4. DIFUSIÓ I VISIBILITAT:

a la web i a les xarxes.

5. REPRESENTACIÓ:

som la veu del teu negoci davant l'Administració.

ASSOCIA'T A L'ACIB.

FEM LA BARCELONETA JUNTS!

WWW.ACIB.CAT

**PARTICIPEM A LA FESTA MAJOR**

L'ACIB organitza i col·labora a les següents activitats:

- Gimcana.
26 setembre
- Comerç al carrer.
24 al 27 setembre
- Aparadors engalanats.
27 setembre al 4 octubre
- Ruta de la Bomba.
3 al 31 octubre

**SI TENS UN NEGOCI
A LA BARCELONETA,
AQUESTA ÉS LA TEVA
COMUNITAT.**

- MÉS VISIBILITAT
 - ACCIONS I CAMPANYES CONJUNTES
 - SUPORT AL COMERÇ LOCAL
 - XARXA ENTRE PROFESSIONALS
- FEM BARRI. FEM COMERÇ. FEM BARCELONETA.**



C/ PIZARRO, 3 - 08003 BARCELONA
ATENCIÓ AL CLIENT: 93 221 40 69 / INFO@ACIB.CAT

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/>

SOSTENIBILITAT

Projecte Nereida

Rem al servei del sistema de salut



El Projecte Nereida és una iniciativa pionera a Barcelona que ofereix la pràctica del rem com a teràpia complementària per a dones en tractament per càncer de mama.

Fundat el 2024 per Sonia Güell

El Projecte es constitueix com a associació sense ànim de lucre el 2026. Compta amb el suport institucional de la Unió de Federacions Esportives de Catalunya (UFEC) i de la Federació Catalana de Rem. Nereida s'estructura a partir de convenis amb hospitals i clubs. Actualment treballa en aliança amb l'Hospital del Mar de Barcelona, el Club Natació Barcelona i el Reial Club Marítim de Barcelona, i compta amb MB92, Javier Güell Cardiologia i Funda-

ció la Caixa com a principals patrocinadors.

Nereida combina de manera integral medicina i esport per a millorar la salut física i emocional de les pacients. El programa, que és totalment gratuït, consta de tres sessions setmanals (dues en interior amb màquines de rem i una exterior a l'aigua), amb un total de 150 minuts setmanals d'esforç moderat-intens a les instal·lacions del Club Natació Barcelona i del Reial Club Marítim de Barcelona.

Beneficis Principals

- Prevenió del limfedema: la postura dels braços en remar afavoreix la circulació i preveu aquesta malaltia comuna.
- Sense impacte articular: resulta

un exercici segur durant el tractament mèdic.

-Enfortiment: ajuda a recuperar la mobilitat, millorar les cicatrius i reforçar la musculatura.

-Benestar emocional: fomenta el treball en equip i genera un efecte de concentració mental similar al mindfulness.

Sens dubte, remar durant un càncer de mama reforça la forma física i emocional de qui ho viu. A més, el Projecte permet estudiar l'impacte positiu de l'exercici físic durant el procés oncològic.

Quan acaben el programa, orientem les participants perquè puguin continuar remant en club, fent comunitat i equip.

Objectius

-Millorar i transformar les vides de les pacients de càncer de mama, amb futura extensió a altres malalties oncològiques, a través de la cultura de l'esport.

-Impulsar projectes d'investigació sobre l'impacte de la pràctica del rem en pacients de càncer de mama.

-Impulsar vincles de col·laboració estables entre el sistema sanitari i

l'esport federat.

L'equip Nereida està format per: Sonia Güell, fundadora, responsable esportiva i promotora del Projecte Nereida; Dra. Sonia Servitja, Directora Mèdica - Hospital del Mar; Gloria Martín, metgessa amb experiència en el camp de la nefrologia i esportista de rem veterà al Reial Club Marítim de Barcelona; Carla Fluxà, entrenadora, preparadora física i fisioterapeuta especialitzada ■



MB92 Barcelona

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



MB92 PRORROGA LA SEVA CONCESSIÓ AL PORT DE BARCELONA FINS AL 2050

Amb aquest acord es garanteix la continuïtat de l'activitat de la companyia a la ciutat durant deu anys addicionals, des de 2040 fins a 2050, i reforça el seu compromís a llarg termini amb Barcelona i amb el desenvolupament d'una activitat industrial al servei del sector marítim europeu.

La renovació contempla, a més, l'ampliació de la superfície ocupada per MB92, que passarà dels actuals 126.500m² a un total de 130.540m², gairebé 4.000 m² addicionals. La companyia destinarà 40 milions d'euros a reforçar la seva capacitat operativa, renovar les seves infraestructures i impulsar la sostenibilitat, contribuint als objectius de descarbonització per a 2050 i reforçant la seva posició com a referent internacional en reparació, manteniment i reconeixement de superiorts.

El projecte s'ha estructurat en dues fases. La primera, aprovada ara, amplia la concessió fins al 2050. Una vegada iniciada, MB92 continuarà desenvolupant la segona fase, que li permetria optar a una nova extensió de cinc anys, fins al 2055, així com també a un període addicional.

ESPORT

SoloMed 2026



La cinquena edició de la regata oceànica SoloMed2026 es va celebrar del 12 al 26 de juliol de 2026, partint des del renovat Port Olímpic de Barcelona.

La competició, una de les cites de referència de la Classe Mini 6.50, va reunir 15 navegants que van completar un exigent recorregut de prop de 600 milles nàutiques pel Mediterrani.

En concret, la ruta comptava amb els següents punts de pas: sortida des de Barcelona, rumb a Roses, pas per les illes Balears (Menorca, Mallorca, Eivissa i Formentera), l'arxipèlag de les Columbretes i retorn a la capital catalana.

El guanyador absolut i de la categoria Sèrie de la regata SoloMed 2026 va ser el regatista



espanyol Tomás Ruiz, a bord de l'embarcació Magikarp.

Classificació:

Categoria Sèrie

- 1r classificat: Tomás Ruiz (Espanya) – Embarcació: Ma-

gikarp (Mini 1043). Temps total: 5 dies, 9 hores, 24 minuts i 28 segons.

- 2n classificat: Benoit Tuduri (França) – Embarcació: Caracole (Mini 974).
- 3r classificat: Massimo Vatteroni (Itàlia) – Embarcació: Kristina II (Mini 1006).

Categoria Proto

- 1r classificat: Felip Moll (Espanya) – Embarcació: Gíljol (Mini 931). Va entrar en la segona posició general en temps real, proclamant-se vencedor de la seva divisió.

Distincions Especials

- Good Performance Award: Nathan Mesiano (França). Va ser el regatista més jove de la flota i va rebre aquest guardó atorgat pels propis companys en reconeixement a la seva actitud, rendiment i esperit esportiu ■



BARCELONA APOSTA PER LA VELA

La regata, organitzada per Base Mini Barcelona, la Federació Catalana de Vela i el Club GEN Roses, amb la coordinació de la Fundació Barcelona Capital Nàutica, s'ha convertit en una plataforma clau per als navegants que aspiren a fer el salt a competicions internacionals d'alt nivell.

La sortida des del Port Olímpic consolida el nou front marítim de Barcelona com a pol de referència per a la vela, l'activitat nàutica i l'Economia Blava.

A més a més, el club GEN Roses ha assumit el paper de club organitzador, consolidant la seva implicació en el desenvolupament de la vela oceànica al Mediterrani.

Durant tota la competició, l'IMOCA 60 de la Fundació Barcelona Capital Nàutica ha actuat com a vaixell oficial de seguiment de la prova, donant suport al dispositiu organitzatiu i facilitant el seguiment esportiu de la regata.



Des de fa més de 20 anys

A KUMAR portem dues generacions, més de 20 anys, oferint els nostres serveis professionals a la Barceloneta. Ens caracteritzem pel tracte pròxim que dispensem i per oferir un treball altament satisfactori i sempre amb la millor relació qualitat-preu.

Comprova-ho.



Baluard, 46.
98003 Barcelona
Tel. 602 117 931
632 892 484
Horari: de 8:00 a 22:30h

Obert de dimecres a diumenge als migdies. Reserves al 93 627 15 85



Sant Carles, 28 · 08003 Barcelona
936 27 15 85 · casamaians.com



Guina catalana d'ànima marinera, cassoles de temporada, platets mar i muntanya, arrossos, vi i alegria



EN SEPTIEMBRE ES TIEMPO DE:

Reparar los daños del verano

- Deshidratación
- Excesos del Sol
- Poros obstruidos

Invierte en tu piel, te acompañará toda tu vida

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

EDUCACIÓ

Educar en valors: construir comunitat a la Barceloneta



La Barceloneta és un barri amb una història, una identitat i una diversitat cultural que la fan única.

Al nostre centre, entenem aquesta realitat com una oportunitat per educar persones obertes, responsables i compromeses amb el seu entorn. Per a nosaltres, educar no significa només transmetre coneixements, sinó també acompanyar els nostres alumnes en el seu creixement personal. Per això, els valors de Sant Joan Baptista de La Salle, continuen ocupant un lloc essencial dins del nostre projecte educatiu. El respecte, l'empatia, la solidari-

tat, la responsabilitat i la convivència formen part del nostre dia a dia.

La Pastoral del centre ens ajuda a donar sentit a aquesta manera d'educar, promovent la interioritat, el compromís i la mirada cap als altres. A través de les diferents propostes pastorals, convidem els alumnes a reflexionar sobre qui són i sobre com poden contribuir a transformar el seu entorn. Aquesta mirada connecta especialment amb la realitat de la Barceloneta, on conviuen persones de procedències, cultures i experiències molt diverses.

També comptem amb La Salle Acció Social, que ens permet apropar-nos a situacions de vulnerabilitat i fomentar una cultura de solidaritat. Els nostres alumnes tenen l'oportunitat de descobrir que petits gestos poden generar grans canvis en la vida de les persones. En aquesta mateixa línia, La Salle Justícia, Solidaritat i Pau (JUSP) ens ajuda a prendre consciència de les desigualtats i de la necessitat de construir una societat més justa. A través de JUSP, treballam valors com la defensa dels drets humans, la justícia, la pau i el compromís social. Volem que els nostres alumnes no siguin només espectadors de la realitat, sinó persones capaces d'implicar-s'hi i transformar-la. Per això, les activitats educatives, pastorals i socials es converteixen en espais per aprendre, participar i conviure.

Creiem també que aquesta tasca educativa no pot fer-se d'esquena al barri i a les seves necessitats. La relació amb les famílies, les entitats i l'entorn de la Barceloneta ens ajuda a construir una comuni-

tat més cohesionada. Educar en valors és ensenyar que la diversitat ens enriqueix i que la convivència es construeix entre tots. És formar persones capaces d'escoltar, respectar, ajudar i comprometre's amb els altres.

Des del nostre centre volem continuar educant amb aquesta mirada, fent de l'educació una eina de transformació social.

Perquè creiem que educar en valors és sembrar, avui, les llavors d'una Barceloneta més justa, solidària, inclusiva i plena d'esperança ■



La Salle
Barceloneta

Carrer de Balboa, 18
08003 Barcelona
933 195 475
lasallebarceloneta@lasalle.cat

Aquí tens un paper perquè el retallis, facis manualitats, papiroflexia o el que vulguis perquè les teves necessitats en papaveria, nosaltres les cobrim.

La Tinta

latintapapel@gmail.com

C/Escuder 15-17, +34 93 225 47 94

PESCA

La Confraria de Pescadors obre les portes del mar a la ciutat

Quatre projectes de divulgació, innovació i modernització



La Confraria de Pescadors obre les portes del mar a la ciutat amb quatre projectes de divulgació, innovació i modernització

La Barceloneta sempre ha viscut de cara al mar. Durant segles, les seves barques han estat el pulmó alimentari de la ciutat. Ara, la Confraria de Pescadors de Barcelona fa un pas més enllà i apropa l'ofici als escolars, les famílies i tota la ciutadania a través de quatre projectes pioners, cofinançats amb fons europeus. Una maleta educativa, un espai immersiu per conèixer la llotja, un programa d'activitats per recuperar la cultura marinera i la modernització de les infraestructures del desembarcament volen posar en valor el peix de

proximitat i el patrimoni viu del moll pesquer.

Una confraria centenària que es transforma

La Confraria de Pescadors de Barcelona no és només una institució amb arrels que es remunten a l'època medieval. És un testimoni viu de la història de la ciutat, un espai on la tradició es troba amb la innovació i on el mar continua sent el centre de tot. Però els temps canvien i, amb ells, les formes de relacionar-se amb el port i amb la pesca. La Confraria ha sabut adaptar-se, obrint-se a nous reptes i nous públics, i demostrant que el sector pesquer no només és essencial per a l'economia local, sinó que també ho és per a la cultura i la identitat de la Barceloneta.

Aquest 2026, gràcies al suport del GALP Costa Central i dels fons FEMPA, la Confraria ha impulsat un conjunt d'accions que suposen un canvi de paradigma: sortir de la llotja per entrar a les aules, convertir l'espai pesquer en una aula oberta i modernitzar les instal·lacions per garantir un futur més sostenible.

Un tresor que viatja a les aules: la maleta "Peix, d'on vens?"

"Quan els i les joves saben d'on ve el peix que mengen, comencen a valorar-lo." Aquesta és la convicció que ha portat la Confraria a dissenyar la maleta educativa "Peix, d'on vens?", un recurs que es distribuirà en préstec a les escoles de la Costa Central.

La maleta, que s'ha creat a partir de gairebé 50 respostes d'una enquesta al sector, inclou des de jocs de cartes fins a dinàmiques de rol amb presa de decisions. "Els mateixos pescadors i pescadores, i també peixaters i peixateres, ens han marcat els temes prioritaris: la traçabilitat, el paper de les confraries i el reconeixement de les espècies locals", explica Noemí Fuster, coordinadora del projecte.

Un dels jocs que més interès està despertant és la dinàmica d'Alimentació Saludable per a Secundària, on l'alumnat ha de gestionar el menú d'un menjador escolar. En una de les cartes de situació, els estudiants assumeixen el rol de la Confraria i han de convèncer el



menjador perquè incorpori espècies poc comercialitzades. És una manera lúdica i participativa de connectar els joves amb la realitat del sector i de fer-los conscients de la importància del consum de peix de proximitat.

Espai Pesca: viure la llotja des de dins

El segon projecte, Espai Pesca, vol transformar la Sala Multiús i la Sala de Subhasta del Peix Blau en un centre de divulgació obert al públic. Escolars, famílies i visitants podran conèixer el recorregut del peix des del mar fins a la taula, amb experiències immersives i recursos audiovisuals.

L'objectiu és que la ciutadania entengui que la pesca no només és una activitat econòmica, sinó que forma part de la nostra història i la nostra identitat. L'espai també pretén

despertar vocacions i reforçar el relleu generacional, connectant el port amb la ciutat i creant un pont entre tradició i modernitat.

Cultura marinera: festa i tradició al moll

La Confraria també ha organitzat un seguit d'activitats obertes per recuperar la cultura marinera. El 6 de juny va tenir lloc una sardinada popular, el 18 de juliol es va celebrar la festivitat de la Mare de Déu del Carme amb la tradicional processó marítima, i el proper 26 de setembre, en el marc de les Festes de la Barceloneta, es farà una gran degustació de productes del mar.

Aquestes activitats volen donar a conèixer la marca Peix de la Barceloneta i reforçar el consum de producte de proximitat, transmetent el missatge que comprar peix de llotja és



comprar qualitat, frescor i sostenibilitat.

Modernització de la llotja: més eficiència i seguretat

A més dels tres projectes de divulgació, la Confraria ha renovat els equips de desembarcament amb l'adquisició de transpalets d'acer inoxidable. Aquest nou equipament ja s'ha incorporat a les instal·lacions i permet millorar les condicions d'higiene i seguretat en el transport del peix des dels vaixells fins a la seva comercialització.

Aquestes accions suposen un pas endavant en la modernització de la llotja i en la qualitat del producte que arriba a la ciutadania de Barcelona, alhora que beneficien tota la flota pesquera del port del nostre barri, demostrant, un cop més,

que la Barceloneta sempre ha estat i continua estant de cara al mar.

Quatre projectes, un mateix objectiu

Els quatre projectes, cofinançats pel Fons Europeu Marítim, de Pesca i d'Aqüicultura (FEMPA) i el GALP Costa Central, aconsegueixen apropar el sector pesquer a la ciutadania, preservar la cultura marinera i posar en valor el peix de proximitat.

"El mar ens ha donat la vida durant segles. Ara és el moment de retornar-li part del que ens ha donat, explicant-lo, cuidant-lo i fent-lo estimat per les noves generacions" ■

Noemí Fuster

Confraria de Pescadors de Barcelona.




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

Amb el suport de:



Amb la participació de:



Cofinançat per la Unió Europea



SOM

El pòdcast divulgatiu del Museu d'Història de Catalunya



@mhistoriacat #SOMpodcast #PodcastMuseu

Escolta'ns a: mhc.cat/podcast

Consulta
el programa



FESTA MAJOR BARCELONETA 2026

Del 25 de SETEMBRE
al 4 D'OCTUBRE



Districte de
Ciutat Vella

Fem la Barcelona
de la teva vida



DESDE 1962 TIRANDO
CERVEZA

El Vaso de Oro

— Desde 1962 —

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