



MEMÒRIES DEL DISTRICTE CIUTAT VELLA

La història de les ciutats
s'escriu mitjançant les memòries
dels seus ciutadans



Aigües de Barcelona

MEMÒRIES DEL DISTRICTE CIUTAT VELLA

La història de les ciutats
s'escriu mitjançant les
memòries dels seus ciutadans

www.memoriesdeldistricte.com

Sumari

Pròleg	6
Ciutat Vella sota la mirada de Xavier Graset	8
Història del districte	11
Cronologia	24
Memòries del districte de Ciutat Vella	26

Pròleg

La història “oficial” de la ciutat de Barcelona està ben documentada. Però hi ha tantes històries de Barcelona com veïns i veïnes té la ciutat. Tants caps tants barrets.

Amb la col·lecció de llibres *Memòries del districte* hem volgut fer zoom sobre els deu districtes de Barcelona per anar a trobar persones amb mirada pròpia. Ciutadans que, amb la seva empenta i vivències, han anat modulant la “seva” Barcelona des dels seus respectius barris.

Són testimonis en primera persona de barcelonins compromesos amb els anhels dels seus conciutadans. Alguns s’han arromangat per posar-se al capdavant d’associacions de veïns i de comerciants; d’entitats de caràcter cultural, social o esportiu; de moviments juvenils, reivindicatius, etc. D’altres regenten comerços emblemàtics, són veïns il·lustres o bé gent que fa barri de manera anònima. Cronistes tots, en definitiva, del seu districte.

La visió de conjunt que proporcionen aquests deu llibres articulen un nou tot, una nova mirada sobre la gran metròpoli. Barcelona és una ciutat viva, en constant evolució, i la seva història l’escriuen cada dia els seus ciutadans. Ho sabem bé des d’Aigües de Barcelona que, compromesos amb els barcelonins, fa 150 anys que cuidem l’aigua i, com ells, també fem ciutat.

I, si parlem de cronistes i d’històries sobre Barcelona, viure a Ciutat Vella, com apunta el periodista i veí del districte Xavier Graset, no és només fer-ho als carrers que van ser l’origen de la Barcelona que coneixem avui, sinó també ser al rovell des d’on s’escriu el present i es decideix el seu futur: la plaça de Sant Jaume, centre polític i social de la ciutat i del país.

És on es troba l'actual Ciutat Vella, l'antiga Bàrcino del segle I aC. Per tant, passejar pel districte és recórrer la història de Barcelona abans de l'enderroc de les muralles de la ciutat, la urbanització de l'Eixample o l'annexió dels pobles del Pla que l'envoltaven. El present de Ciutat Vella, però, és la diversitat cultural de la seva població; el Raval remodelat amb l'obertura d'una rambla que va del carrer Sant Pau al carrer Hospital; el fenomen turístic i l'augment espectacular de places hoteleres; el bullici de la Rambla; els seus mercats emblemàtics; una activitat comercial intensa...

Amb motiu de la Festa Major d'hivern de Santa Eulàlia, l'Ajuntament de Barcelona organitza el festival lumínic Llum BCN. Entre les il·luminacions que s'han pogut veure enguany a Ciutat Vella, estava el muntatge de llum a la Casa Padellàs, el palau gòtic que acull el Museu d'Història de Barcelona (al costat de la plaça del Rei), realitzat pels alumnes de l'Escola Massana amb el patrocini d'Aigües de Barcelona.

La tradició popular i la innovació del festival Llum BCN s'uneixen per Santa Eulàlia en una celebració en què els joves tenen una participació especial, tant des de les associacions i entitats de cultura popular com des de les escoles de disseny, arquitectura i escenografia de Barcelona, que mostren la seva creativitat transformant els espais més emblemàtics de Ciutat Vella.

Des d'Aigües de Barcelona ens agrada participar i promoure aquesta mena d'activitats que connecten amb tots els públics, engresquen el teixit associatiu i conviden els veïns a sortir als carrers i fer ciutat.

Ignacio Escudero

Director General d'Aigües de Barcelona



“M’agrada trepitjar cada dia aquells llocs on es va originar aquesta ciutat”

Xavier Graset periodista

Probablement Xavier Graset no necessita gaires presentacions. Fa 30 anys que exerceix de periodista, ja sigui a la ràdio o a la televisió públiques catalanes. A Catalunya Ràdio ha estat corresponsal a Madrid i dirigit programes com *El món s’acaba*, *Tot gira* o *De 4 a 7*. També ha col·laborat en programes de diferent format a TV3, com *Sense Títol*, *El Club* o *Els Matins*. Des del 2015 dirigeix i presenta *Més 3/24*, un programa de debat, principalment polític, al canal informatiu 3/24. També escriu a diferents publicacions, és autor de diversos llibres d’assaig, un dels impulsors de Canal Reus TV i, quan el temps l’hi permet, actor de teatre.

Fill de Vila-seca (Camp de Tarragona), actualment viu entre Reus i Barcelona. El 1995, després de set anys treballant a Madrid, es va instal·lar a Ciutat Vella, concretament a Via Laietana.

Per què va decidir venir a viure a Ciutat Vella i, concretament, a Via Laietana?

Sempre m’havia agradat molt quedar a l’Hotel Suizo. Els meus pares van passar aquí part del seu viatge de noces per agafar el vaixell des de Barcelona a Mallorca. El pare explicava l’anècdota que ell s’havia allotjat en aquest hotel quan va venir a veure l’Exposició Universal del 1929 i que, quan hi va tornar durant el viatge de noces, va veure que el grum s’havia convertit en el propietari de l’hotel. M’agradava venir a aquest hotel perquè n’havia sentit parlar als meus pares i, per descomptat, sempre hi ha coses per fer en aquesta zona.

I què té aquest carrer i aquest barri perquè s’hi hagi quedat més de vint anys?

A mi m’agrada el moviment, la gent. I aquí sempre n’hi ha. Viure aquí, com diu una cançó de Jaume Sisa, “és com viure dins d’una postal”. M’agrada

trepitjar cada dia aquests llocs que són l'origen de la ciutat. M'agrada la idea de la baula, de ser part d'una gran cadena. Els romans van construir aquestes muralles... Això em fa sentir que formo part d'una història, que pertanyo a aquest lloc, que en soc un testimoni més.

Quan em vaig instal·lar aquí, un dels primers llibres que em vaig llegir va ser *Barcelona pam a pam*, d'Alexandre Cirici i Pellicer. I allà vaig trobar un munt de referències de llocs de Ciutat Vella que freqüentaven, o havien visitat, personatges com Pablo Picasso, Joan Salvat Papasseit, Albert Einstein, Federico García Lorca... M'agrada la idea que ells també han caminat per aquests carrers.

Com creu que l'afecta el barri professionalment?

Crec que és clau. Visc a pocs metres del Palau de la Generalitat i l'Ajuntament de Barcelona, i bastant a prop del Parlament. Sento que soc al costat de la notícia. De vegades, he vist que passava alguna cosa al Palau de la Generalitat i, tot i no tenir acreditació, he marxat directe cap allà. També en l'àmbit cultural hi ha molt dinamisme. Hi ha museus, sales de teatre alternatives, biblioteques... Aquesta activitat política i cultural em resulta molt interessant.

Definitivament, aquest és el seu barri?

Sí, sens dubte. A més, soc al centre de la ciutat, però molt a prop del mar. Els mercats sempre m'han atret i viure al costat del de Santa Caterina és un altre luxe.

Quins reptes creu que tenen aquests dos barris entre els quals viu?

Sobretot no morir d'èxit. El més trist, no només a Barcelona, sinó arreu, és constatar com la globalització està homogeneïtzant les ciutats. Trobes les mateixes botigues i cafès aquí que a Amsterdam. No tinc res en contra de les franquícies, però hauríem de fer tot el possible per preservar els comerços emblemàtics. Ciutat Vella no és només els seus edificis històrics, també els petits comerços que li atorguen una personalitat genuïna.

Jo, que soc de tarannà acollidor i que he crescut a la Costa Daurada, no tinc cap problema amb el turisme. De fet, crec que, si se sap gestionar, és positiu. Ara, cal trobar la manera de compensar alguns dels seus efectes. Com diria la filòsofa Marina Garcés, "aconseguir que la ciutat ens ofereixi una vida vivible".



EL RAVAL

EL
GÒTIC

SANT PERE,
SANTA
CATERINA
I LA RIBERA

LA BARCELONETA

DISTRICTE
CIUTAT VELLA



Restes del temple d'August a la seu del Centre Excursionista de Catalunya (CEC).

Ciutat Vella

HISTÒRIA DEL DISTRICTE

La història de l'actual districte de Ciutat Vella és la història de la ciutat de Barcelona fins a l'enderroc de les muralles, la progressiva urbanització de l'Eixample i, finalment, la reunificació amb els pobles del Pla. No és possible en l'espai d'aquest recull resumir el que són dos mil anys d'història; així doncs, farem una petita excursió urbana que ens permeti resseguir alguns dels moments cabdals de la ciutat per fer una pinzellada de tot el que ha configurat l'actual entramat urbà i social de la ciutat. Començarem el nostre trajecte al Centre Excursionista de Catalunya (CEC), que es troba al punt més alt de la Barcelona vella. Prop de l'entrada a la seu del CEC, al carrer Paradís, veureu una mola a terra que assenyalava el cim del Mont Tàber, el punt més alt de Bàrcino i, és clar, de Ciutat Vella. Entorn d'aquest turó, els romans van

construir una ciutat petita però força dinàmica. Dins la seu del CEC podem veure algunes columnes del temple d'August, l'edifici central de la ciutat. El CEC no és una institució qualsevol, té un fons documental important, i en aquests locals s'hi va fundar, el 1907, l'Institut d'Estudis Catalans i s'hi va celebrar el primer Congrés Internacional de la Llengua Catalana l'octubre del 1906. Deixem el CEC i anem a la plaça Nova. Des d'aquí es poden veure les muralles de l'antiga ciutat romana, amb l'afegit d'una reconstrucció històrica dels arcs d'un aqüeducte, el que portava aigua a Barcelona i que va donar nom a un carrer força particular de la ciutat, el carrer dels Arcs. A tocar d'aquests arcs reconstruïts, s'hi conserven dues torres cilíndriques que es van aixecar al segle XII. Aquestes dues torres emmarcaven la porta Praetoria en època romana i el portal del Bisbe durant l'edat mitjana. La muralla tenia un perímetre d'uns 1.350 metres i durant molts segles aquest va ser el límit de la ciutat. Podeu resseguir la muralla a diferents llocs de Ciutat Vella, en diferents estats de conservació. Si voleu acabar d'arrodonir la jugada, podeu visitar el Museu d'Història de Barcelona (MUHBA).

Com que tenim pressa, fem un salt impossible en el temps i ens plantem fora de muralles, a la plaça del Pi. Ens trobem a l'exterior de la ciutat romana, en un espai que es trobava entre dues rieres, molt a prop del camí que sortia de la ciutat cap a ponent, que més o menys marcava l'actual carrer de la Boqueria. En aquesta zona va créixer, al segle IV, una de les viles noves fora de muralles, Vilanova del Pi, entorn d'una església i d'uns horts. A la banda de llevant de la muralla, hi va créixer una altra vila nova, la del Mercadal. A partir del segle X, comencen a créixer nuclis al voltant de les muralles, com el dels Arcs davant del Portal Major, a tocar de Sant Pere de les Puelles, i alguns ravals més petits, com els Còdols o el que es trobava a prop del Rec Comtal. Atès que ens trobem a la plaça del Pi voltats de turistes, podeu fer una ullada a les Galeries Maldà, que es troben on hi havia les cavallerisses i el jardí del palau del baró de Maldà. L'edifici és del segle XVII i hi va viure un baró a qui li agradava molt esmorzar xocolata calenta i que va deixar-nos una crònica excel·lent de la vida barcelonina de finals del XVIII i principis del XIX als seus diaris, anomenats ben gràficament *Calaix de sastre*.

Tornem a l'edat mitjana. Aquesta dispersió de població fora de muralles va ser la que va provocar que al segle XIII es comencés a bastir una segona muralla que arribaria fins a la Rambla. Anem al carrer Portaferriça. A la cantonada amb la Rambla, hi trobareu una font que data de principis del segle XVII, però que va ser totalment reformada l'any 1959. En aquest punt hi

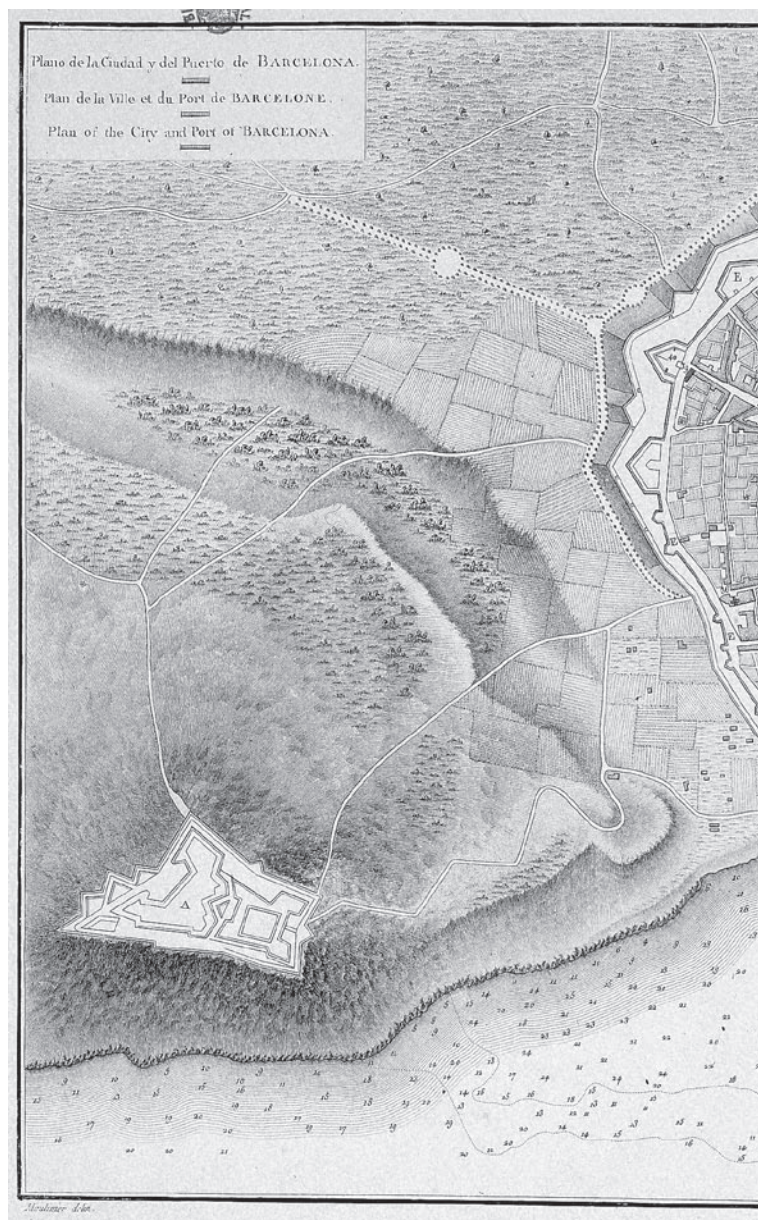
havia una de les portes d'entrada a la ciutat, la Porta Ferrissa. La porta ja no hi és, i el culpable que no hi sigui és el palau que hi ha davant de la font. Per construir el Palau Moja, a finals del segle XVIII, van haver de tirar el portal de la muralla a terra; per cert, el palau és una altra visita recomanada. Aquí hi va viure durant un temps mossèn Cinto Verdaguer, contractat pel marquès de Comillas, Antonio López i López, membre d'una de les famílies més riques de Barcelona i que va augmentar la seva fortuna gràcies al tràfic d'esclaus. Si mireu davant del Palau Moja, hi veureu la parròquia de la Mare de Déu de Betlem, un dels pocs exemples d'arquitectura barroca a Barcelona, de finals del segle XVII. Si us hi fixeu, el Palau Moja es troba alineat amb aquesta església en un esforç de construir un urbanisme coherent en una Barcelona que dins de les muralles era caòtica. Oblideu-vos de la parròquia de Betlem, perquè encara no existia. Som al segle XIII, a la Porta Ferrissa, que tenia aquest nom perquè hi van posar unes barres per protegir el portal i la tapa de la claveguera. Al davant de la porta no hi havia gairebé res, a part de la Rambla i una riera. Farem veure que encara no hi ha gairebé res i, pel carrer Sant Pau, ens arribarem a l'extrem del districte de Ciutat Vella, al monestir de Sant Pau del Camp, l'exemple d'art romànic més ben conservat de tota la ciutat. Va ser destruït durant la ràtzia d'Al-Mansur al segle X i reconstruït a principis del segle XII. Us preguntareu, i amb raó, per què hem vingut fins aquí. La resposta és molt senzilla, la tercera muralla de la ciutat, que es va començar a construir al segle XIV, va arribar fins a aquest punt i hi van posar una porta, la de Sant Pau. La construcció de la tercera muralla va durar segles, va abraçar les drassanes de la ciutat i va servir per aixopugar tota aquesta zona del Raval, que majoritàriament estava formada per convents i horts. Cal no perdre de vista els convents, però ja hi tornarem quan arribem al s. XIX. Ja tindriem gairebé tot el que és l'actual districte, definit per tres muralles, si no fos per un petit detall: ens hem deixat enrere la part més vital i poblada de la ciutat.

Girem cua i anem al Born. Aquí matarem tres pardals d'un tret. Dins el Born, ara Centre de Cultura i Memòria, hi trobareu les millors restes visibles del Rec Comtal, una de les obres més importants de la història de la ciutat que portava aigua des del riu Besòs. La funció del Rec no era abastir d'aigua potable Barcelona, que la treia bàsicament dels nombrosos pous que s'alimentaven d'una capa freàtica molt rica. El Rec Comtal va ser pensat essencialment per fer moure els molins que hi havia al seu curs, regar les terres i ser usat en diverses indústries petites, com les adoberies del tram final. Encara existeixen diferents carrers que ens parlen d'aquesta obra, com el carrer del Rec,

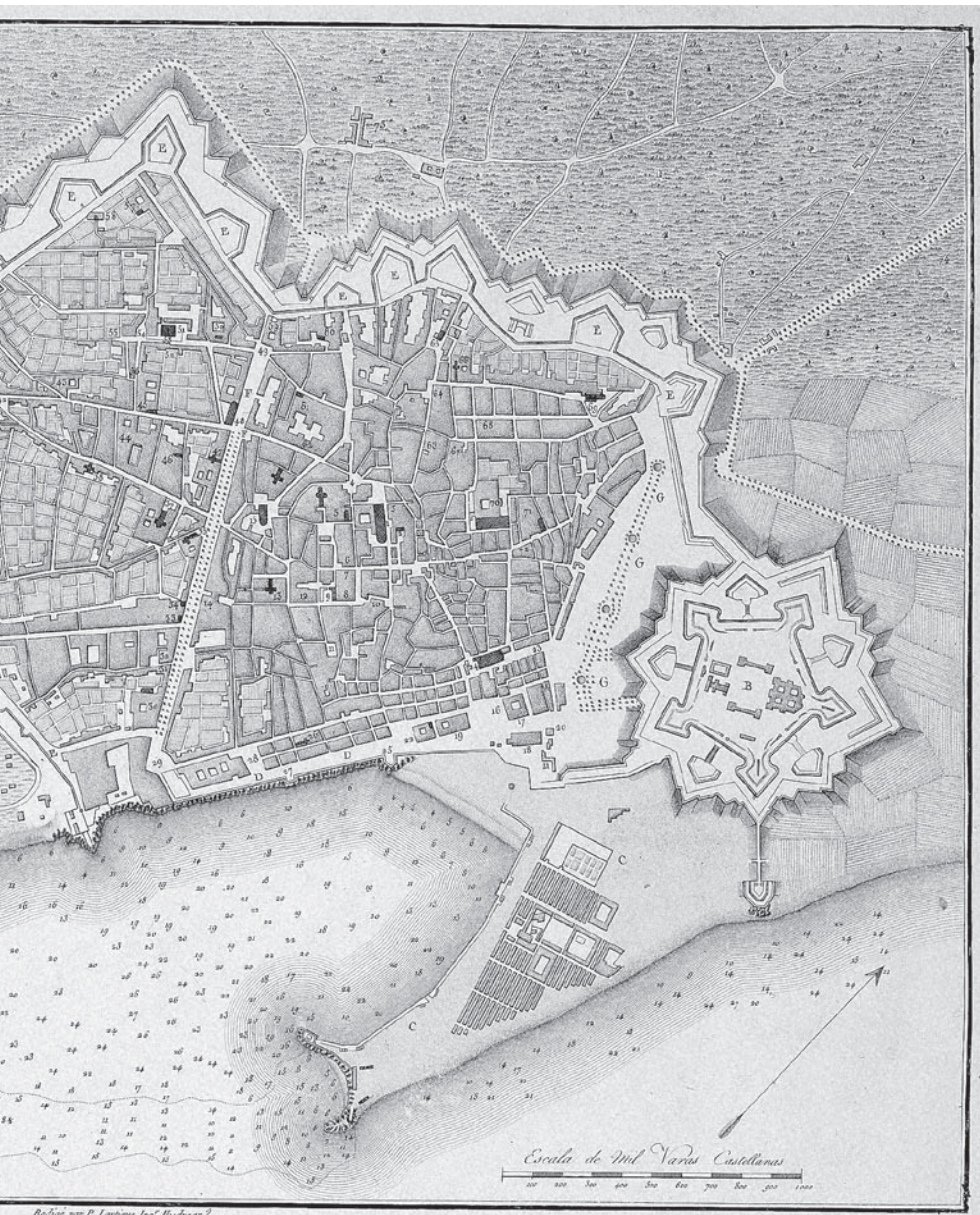


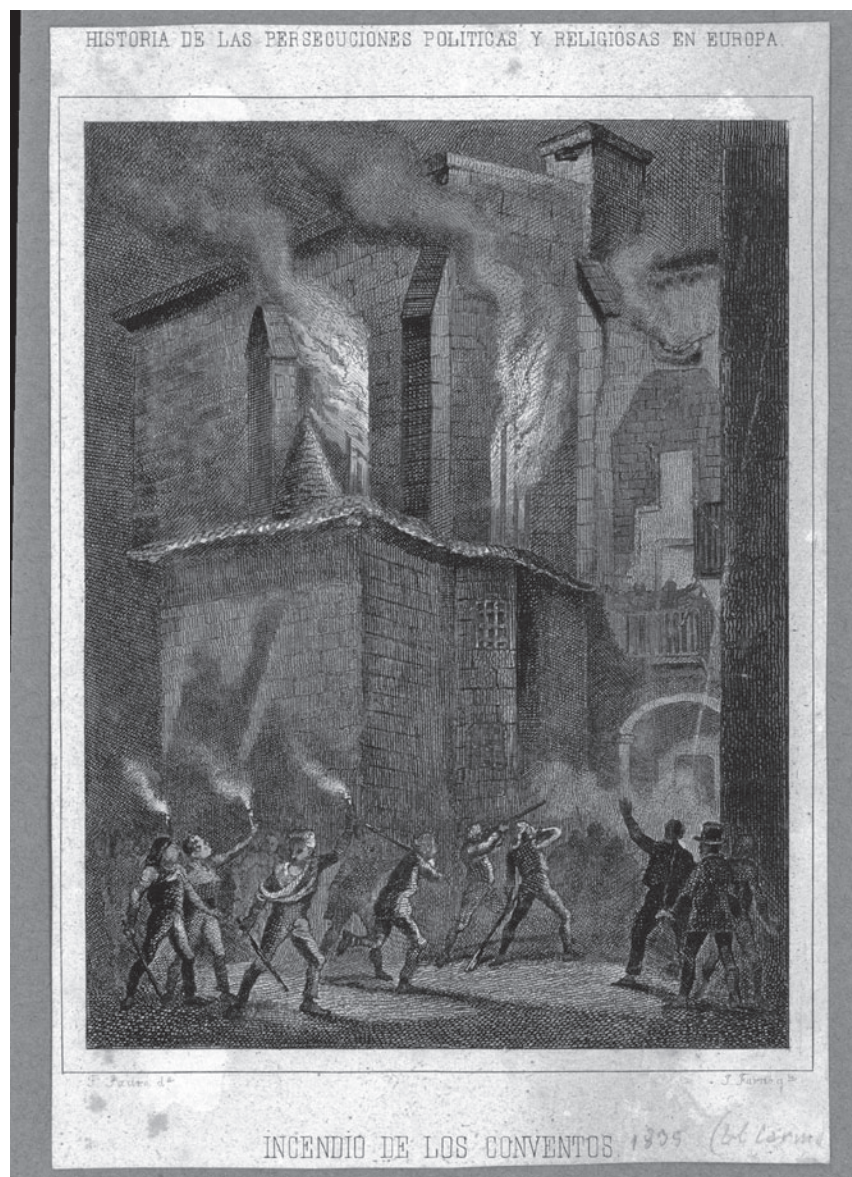
Plaça Nova.
Any: 1803.
Gravat d'Alexandre de Laborde.

el carrer del Rec Comtal o el carrer de les Basses de Sant Pere, que era on es trobaven els principals molins fariners al barri de Sant Pere, a prop del monestir de Sant Pere de les Puelles. Aquest tram del Rec correspon al barri de la Ribera, el barri més actiu de la ciutat des del segle XIII fins al XV. Al segle XVI, la construcció del port va afavorir el creixement del nucli de la Mercè. El barri de la Ribera rep aquest nom perquè el mar arribava literalment al barri, ben a prop de Santa Maria del Mar, la basílica més imponent de Barcelona. Ara ens toca fer un altre salt sense xarxa. Sota el Born, s'hi van descobrir les restes de la ciutat que va manar enderrocar Felip V després de l'11 de setembre de 1714, una zona que ocupava ben bé una cinquena part de la superfície de Barcelona, poca broma. I ho va fer amb escarni, obligant els veïns a tirar a terra casa seva. A la zona destruïda, s'hi va construir una fortificació, la Ciutadella, amb l'objectiu de vigilar Barcelona.



Plànol de Barcelona.
Any: 1805.
Vista de la Ciutadella i del port.





*Crema de Convents.
Any: 1835.
Gravat.*



Muralla de mar.

És hora de fer un tomb per la Barceloneta, on anirem fins a la Casa del Porró, al carrer Sant Carles. Aquesta és l'única casa original de la Barceloneta que queda de les que s'hi van construir. Actualment és un centre cultural per al barri, amb el nom de Casa de la Barceloneta 1761. A mitjans del segle XVIII la ciutat començava a revifar gràcies a les manufactures de cotó. Es va decidir ampliar el port i, tres anys més tard, el barri de la Barceloneta, amb l'objectiu de resoldre parcialment els problemes d'habitatge que tenia la ciutat. Els terrenys on s'aixeca el barri havien estat negats fins ben bé al segle XVIII i corresponien, en part, a la ubicació de l'antiga illa de Maians. El barri va ser habitat per pescadors, persones que treballaven al port o que hi desenvolupaven oficis relacionats. Durant el segle XIX, les cases, que només podien tenir una planta per imposició militar, van començar a créixer fins a una alçada de sis pisos.

Durant el darrer terç del segle XVIII, la ciutat va omplir-se d'indústries d'indianes, teixits de cotó estampats per una de les cares. L'any 1796 hi havia 80 fàbriques dins de Barcelona, amb 2.000 telers i 13.000 treballadors. Al segle XIX aquestes fàbriques van anar derivant cap a indústries de filats i

teixits. Barcelona bullia de fàbriques i de gent que vivia amuntegada i que amb prou feines podia respirar dins d'una ciutat closa per les muralles. El baró de Maldà ens explica un refrany que fa referència a l'hora de la nit en què es removien els pous negres: "Per sortir després de les onze, s'ha de tenir nas de bronze".

Anem a l'edifici de Gas Natural, dissenyat per l'estudi Miralles-Tagliabue, a tocar de la Ronda Litoral, dins el barri de la Barceloneta, on ens trobem. Aquí, fins ben entrat el segle XX, hi havia el Torín, una plaça de toros. Es pot dir que en aquesta plaça va començar una reforma urbanística prou important per a la història de Barcelona. A la ciutat hi faltava espai, i tot l'espai que hi faltava el tenien els convents i els seus horts, que ocupaven una part molt important de la ciutat. El dia de Sant Jaume de 1835, en plena guerra carlina, es va celebrar una cursa de braus que va acabar malament: els braus eren poc braus. Els espectadors, empipats, van calar foc a la plaça i van anar cremant els convents que van trobar al seu pas. Un dels primers,



*Vista de la Rambla des del Liceu.
Mitjans segle XIX.*



*Treballadores del tèxtil.
Casa Provincial de la Caritat.
Autor: desconegut.*

va ser el de la Mercè, on ara hi ha la Capitania General. Després va ser el torn de Sant Francesc, a l'emplaçament on es troba actualment la plaça del Duc de Medinaceli. El convent de Santa Mònica, al capdavant de la Rambla, se'n va salvar gràcies a la presència del destacament de soldats de les Drassanes. Després va tocar-li al convent dels Caputxins, on ara es troba la plaça Reial. També van calar foc als Trinitaris Descalços, on hi ha el Liceu. El convent de Sant Josep era a prop, i no s'ho van pensar dues vegades. L'espai que ocupava és on ara tenim el mercat de Sant Josep o de la Boqueria, el nom tradicional, perquè allà sempre s'hi havia venut carn. La cosa no es va aturar aquí. Dos revoltats van anar a cremar el convent del Carme. A l'espai que ocupava el convent, trenta anys més tard, s'hi va posar a prova el pla de Cerdà, dins el Raval, i es van construir un seguit de cases que avui dia formen el que es coneix com el petit Eixample, entre els carrers Pintor Fortuny i doctor Dou.

No oblidem que érem a la seu de Gas Natural, a la Barceloneta, on va començar la revolta. Anem al mercat de Santa Caterina. El convent de Santa

Caterina també va cremar aquella nit i, en aquest espai, s'hi va construir el mercat. Als convents cremats aquella nit de Sant Jaume se'ls va donar un us públic amb l'amortització, els que ja hem citat. Aquesta revolta va ser coneguda com la primera bullanga; n'hi va haver més: la segona l'any 1836 i la tercera el 1837. Va cremar el Vapor Vell, símbol de la nova Barcelona industrial. Barcelona era una ciutat que al segle XIX estava a punt d'esclatar per les condicions que generava la nova indústria, per l'alta densitat, per les injustícies socials i els conflictes polítics de tota mena. A Barcelona, hi va haver un seguit d'epidèmies que van delmar la ciutat, en part per la insalubritat que hi havia dins del clos emmurallat. Barcelona era castigada regularment per les revoltes, bombardejada en diferents ocasions com a ritual del poder davant una ciutat que se sentia forta i no callava davant del govern. És en aquest context que les muralles cauen, i ho fan amb un esclat de la tensió acumulada, amb ràbia i alegria.

Anem a la plaça de Sant Jaume. Abans de l'enderroc de les muralles, es va ampliar aquesta plaça, que passaria a ser el centre polític i social de la ciutat i del país. També es va obrir el carrer Ferran que, durant molts anys, va ser l'eix més burgès i senyorial de la ciutat. Barcelona ja s'estenia fora de les muralles i, quan es va celebrar l'Exposició Universal del 1888, es va recuperar per a la ciutat l'antiga Ciutadella, reconvertida en parc.

Ciutat Vella comença a patir, a partir d'aquest moment, una fuga de les classes més benestants cap a l'Eixample; en molts casos abandonen els seus antics palaus per construir-se cases al passeig de Gràcia. D'alguna manera, el que ara és Ciutat Vella comença a patir una certa marginació, amb una població més empobrida. En aquest sentit, el Raval es converteix en el barri receptor de nova immigració per excel·lència, un paper que encara conserva parcialment avui en dia.

Les reformes a l'interior de la ciutat, però, no es van aturar. L'any 1908 es va inaugurar la Via Laietana, una obra immensa que va suposar l'obertura d'un carrer de 30 metres d'amplada per gairebé un kilòmetre de llargada. La construcció va comportar la destrucció de 2.200 habitatges i de 270 cases, amb 10.000 veïns afectats. També es van destruir un gran nombre de palaus medievals.

Un any més tard, la ciutat tornava a cremar pels quatre costats com a conseqüència de les protestes per la mobilització de reservistes que s'havien

d'enviar al Marroc. Durant aquella Setmana Tràgica es van aixecar centenars de barricades i es van cremar convents i esglésies. La repressió, com sempre, va ser brutal.

Una altra de les obres que va canviar la vida de Ciutat Vella va ser la construcció del metro que havia de passar per la Rambla i que l'unia amb el barri de Gràcia. La Guerra Civil va comportar força destrucció al centre històric de la ciutat: molts dels combats per aturar l'aixecament facciós hi van tenir lloc. Els bombardejos feixistes també van ocasionar destrosses importants que van afectar el port i el seu redol, el barri que hi havia on ara es troba la plaça Nova i la de Sant Felip Neri, on una bomba va causar, el 1938, una gran destrucció i 42 morts. La configuració actual de la plaça Nova és dels anys quaranta del segle passat, quan s'enderroquen les restes de les cases bombardejades, s'obre l'avinguda de la Catedral i es fan les reformes de la plaça.

Amb l'arribada de la democràcia es van anar succeint una sèrie de transformacions al districte, especialment des de la dècada dels 90 fins a l'actualitat. L'any 1995, l'Ajuntament decideix remodelar el Raval amb l'obertura d'una rambla, que va del carrer Sant Pau al carrer Hospital, una obra destinada a esponjar el centre d'aquest barri. L'obra va suposar l'enderroc de moltes cases, moltes de les quals es trobaven en condicions d'insalubritat, i el trasllat de molts veïns, desplaçats a edificis de nova construcció. La transformació al districte de Ciutat Vella ha suposat un canvi que millora la imatge global del barri, però que ha afavorit també la pujada de preus i l'especulació immobiliària. Aquest fenomen ha augmentat durant les dues darreres dècades amb l'increment del turisme i, malgrat diferents actuacions per part de l'Ajuntament, la fesomia del centre de Barcelona ha canviat.

Ciutat Vella també ha viscut, desgraciadament, el cop del terror a causa de l'atemptat amb una furgoneta a la Rambla que va causar la mort de quinze persones i més d'un centenar de ferits. Els veïns, però, van demostrar coratge i determinació tot ajudant les víctimes en el mateix moment de l'atemptat. Després, el punt central de la barbàrie es va omplir de flors i de milers de missatges de solidaritat de tots els barcelonins, però en especial dels veïns de Ciutat Vella, que s'hi van abocar des del primer moment, fos quina fos la seva religió, cultura o llengua. La diversitat cultural de la població de Ciutat Vella és la força i el motor de la seva cohesió.



Cronologia de Ciutat Vella

Segle I aC

Fundació
de Bàrcino

Segle X

Ràtzia
d'Al-Mansur

Segle XIII

Construcció
de la segona
muralla

Segle XIV

Construcció
de la
tercera
muralla

1714

Els borbons
destrueixen
el barri de la
Ribera

1762

Construcció
del barri
de la
Barceloneta

1835

Primera
bullanga:
crema de
convents

1845

Obertura de
la plaça de
Sant Jaume



1888

Primera
Exposició
Universal

1907

Obertura de la
Via Laietana

1909

Setmana
Tràgica

1925

Inauguració
del metro de
la Rambla

1938

Bombardeig
a Sant Felip
Neri

1995

Comencen
les obres
de la
Rambla del
Raval

2017

Atemptat
terrorista a
la Rambla





MEMÒRIES DEL DISTRICTE
CIUTAT VELLA

TERESA BALTÀ VALLS

PRESIDENTA DEL CENTRE SANT PERE APÒSTOL



El 2017 el Centre Sant Pere Apòstol té dos motius per celebrar-ho. D'una banda, és el seu 125è aniversari. De l'altra, li han atorgat la Creu de Sant Jordi per la seva dedicació, durant tot aquest temps, "a la integració de les persones, la solidaritat i el foment de projectes col·lectius".

Per a Teresa Baltà, presidenta de l'entitat, la Creu de Sant Jordi és un reconeixement de molt de prestigi: "Posa en valor el nostre llegat i, al mateix temps, ens ha de servir per donar-nos impuls per mirar el futur i seguir treballant en els valors que ens han valgut aquest premi: integració, solidaritat, foment de la cultura..."

Els orígens

El Centre Sant Pere Apòstol va néixer l'any 1892 amb una clara finalitat solidària. El fundador, Francesc de Paula Codina i Ser, volia oferir formació i activitats de lleure als infants i joves que treballaven a les bòbiles i fàbriques dels barris de Sant Pere i la Barceloneta. El centre, ubicat inicialment al carrer d'En Mònec, oferia educació diürna i nocturna, catequesi i esplai, teatre i sortides culturals, entre altres activitats, i buscava educar els alumnes en els valors cristians.

Durant els primers anys, el centre va anar creixent molt ràpidament, tant en propostes formatives com de lleure; i també els assistents. La seu inicial es va quedar petita i va ser necessari mudar-se dos cops, primer al carrer Trafalgar i després a Sant Pere Més Alt, on encara continua. Aquella darre-ra mudança va tenir lloc el 1925. El centre tenia aleshores 504 socis, 173 alumnes inscrits a l'escola diürna i 109 inscrits a la nocturna i 400 persones implicades en les activitats de cap de setmana. Amb l'esclat de la Guerra Civil, un sindicat d'esquerres va ocupar el centre i la seva activitat va quedar interrompuda fins al final de la contesa.



Vista del carrer Sant Pere Més Alt.

Lloc de trobada

No hi ha dubte que el Centre Sant Pere Apòstol ha estat clau per al barri de Sant Pere, no només perquè va alfabetitzar i millorar la formació de molts nois, sinó pel seu component socialitzador. “Cal tenir en compte que en aquella època aquests ateneus eren un dels principals espais de trobada per a la gent del barri. En aquella època, gairebé no hi havia mitjans de comunicació i aquí la gent es trobava i compartia idees, neguits i anhels”, comenta Teresa Baltà.

“Vaig començar a venir al centre a veure les obres de teatre en les quals actuava el meu pare, perquè quan jo era petita només estava obert als homes. Les dones només podien anar a actes protocol·laris i al teatre”, explica la presidenta. Per sort, el 1961 es van canviar els estatuts i, progressivament, es van anar oferint activitats per a dones. “La primera secció que es va obrir va ser la coral, a la qual em vaig incorporar quan tenia 12 anys”.

Als anys setanta, amb els canvis de reglamentació en matèria educativa, les escoles del centre, que tant havien contribuït a l'educació dels nens i joves del barri, van deixar de funcionar. A partir d'aquell moment, l'entitat es va convertir sobretot en un espai sociocultural de trobada per als veïns del barri. “A part dels anys de la Guerra Civil, durant els quals el centre no va estar operatiu, l'època més difícil va ser la de la dècada dels seixanta i setanta. Va haver-hi una baixada de socis molt important. Per sort, a partir dels anys vuitanta, la gent que durant la seva infantesa havia estat vinculada al centre va anar tornant”.

Un altre any important va ser el 2010, quan l'Ajuntament de Barcelona va comprar l'edifici a l'Arquebisbat de Barcelona. “Va ser clau. Fins a aquell moment nosaltres llogàvem l'edifici a l'Arquebisbat. El manteniment d'un edifici tan gran i tan antic com aquest és molt costós i l'Arquebisbat no se'n feia gaire càrrec. No podíem seguir en funcionament en un lloc que no reunia les condicions, però tampoc volíem deixar perdre el llegat del centre, així que vam anar a parlar amb l'Ajuntament. Com que som una entitat social molt antiga i amb una forta presència al barri, l'Ajuntament va comprar l'edifici i ens va fer un contracte de cessió d'ús per vint anys”.

Avui dia el centre té 500 socis, majoritàriament veïns del barri, però també d'altres, com la Teresa i el seu marit, que tot i que es van mudar quan es van casar, sempre s'han mantingut vinculats al centre. “Tots dos vam passar aquí la nostra infantesa, fins i tot ens vam conèixer aquí i ens vam casar a la capella del centre. Només hi ha tres parelles que s'hagin conegut aquí. Quan ens vam casar vam marxar a viure a Horta perquè els lloguers a Sant Pere eren molt cars i les condicions no eren òptimes. Ara el barri ha millorat molt. S'han obert carrers, plantat arbres... Encara hi ha coses per millorar, però és molt més bonic. Malgrat que vivim a Horta, passem moltes més hores aquí i estem més vinculats a aquest barri. El sentim més nostre”.

El Centre Sant Pere és un organisme privat que es manté econòmicament gràcies a algunes subvencions, a les quotes dels socis i, en menor mesura, a la venda d'entrades de teatre i altres espectacles i al lloguer de sales i del bar. "Col·laborem en la gestió i el funcionament del centre de manera altruista, voluntàriament. De vegades no fem tantes coses com ens agradaria per manca de temps. El nostre objectiu és arribar a més veïns del barri".

El teatre, l'activitat predominant

El Centre Sant Pere Apòstol acull 25 entitats i col·lectius. N'hi ha de tot tipus: corals, sardanistes, de defensa dels animals, de recuperació de danses antigues, de defensa de la llengua... Els membres d'aquestes entitats i col·lectius són tots socis del centre. "Les entitats més populars són les dedicades al teatre. Hi ha més de 150 persones que participen en activitats teatrals. Hi ha teatre infantil, juvenil i d'adults i també fem musicals. Hi ha molts socis que formen part d'alguna entitat més i també fan teatre. És el nostre punt fort; fem una obra al mes".

El 2017 el centre ha decidit participar en el circuit del Barcelona Districte Cultural, una activitat impulsada per l'Ajuntament de Barcelona que es du a terme sobretot als centres cívics i que consisteix a cedir els teatres de les seves instal·lacions perquè es representin obres de companyies teatrals alienes al centre. "La participació en aquest circuit ens permet incrementar l'oferta teatral i donar-nos a conèixer a més gent, dins i fora del barri".

En un barri com el de Sant Pere, Santa Caterina i la Ribera, el més difícil és incorporar els nous veïns. "Les nostres activitats estan molt vinculades a la cultura catalana i potser les persones nouvingudes no acaben de connectar. L'única excepció és l'agrupament escolta, on sí que hi ha nens de procedències molt diverses", ens explica la Teresa.

El centre també coordina la Festa Major del barri i és membre d'associacions com la Federació d'Ateneus i la Federació de Teatre Amateur. El 2017, amb motiu de la celebració del 125è aniversari, s'han organitzat moltes més activitats: una exposició fotogràfica sobre la història del centre, dinars de germanor, concerts...



MANUEL DOZ

"La Teresa ha aportat modernitat al centre. Ha sigut la primera dona presidenta en un centre que fins als anys 60 era només per a homes".



GLÒRIA MONTBLANCH

"M'agrada venir per les persones, és un ambient tan maco que se'm posa la pell de gallina. Em sento tranquil·la portant-hi les meves filles. Jo visc a Esparraguera i baixo cada setmana".



VANESSA CLARAMUNT

"M'agrada molt la interacció i la barreja que hi ha entre persones de totes les edats. Hi ha moltes activitats, com ara el teatre o el quinto de Nadal, que reuneixen tot tipus de gent".



JOSEP POBLET (PEPO)

"Vinc aquí fa només un any i és com si ja els conegués de tota la vida. El caliu de la gent et fa sentir molt a gust".



MIQUEL BALTÀ

"Jo vaig tenir una infantesa molt maca gràcies al centre. Quan tenia 12 o 13 anys, hi venia cada dia a jugar. Amb la democràcia, es van fer moltes més activitats".



POL MESTRES

"A mi el teatre m'ha ajudat a perdre la timidesa. La Teresa, com a directora de teatre, és molt organitzada i propera. Vol que tothom s'ho passi bé i alhora que l'obra quedi perfecta".



XAVIER CLAVEGUERA

"La Teresa ha tingut una etapa difícil amb les noves estructures i grans activitats, com el 125è aniversari. En l'àmbit logístic ha funcionat molt bé i ha estat molt valenta".



BEA PUYAL

"Jo vaig venir-hi buscant un lloc del barri on fer vida social de poble. El centre dinamitza el barri amb les altres entitats i organitza la Festa Major".

BETH GALÍ CAMPRUBÍ
ARQUITECTA I DISSENYADORA



Fa 35 anys Beth Galí i el seu marit, el també arquitecte Oriol Bohigas, van deixar la part alta de Barcelona per venir a viure al bell mig de Ciutat Vella, concretament a la plaça Reial. Es van trobar un districte ple de conflictes que molts barcelonins no s'atrevien ni a trepitjar. Ells, juntament amb altres arquitectes, van contribuir a capgirar no només els barris del centre de la Barcelona dels vuitanta, sinó bona part de la ciutat.

Com va anar això de venir a viure a la plaça Reial?

Al meu marit li agradava molt Ciutat Vella. Estava tan convençut que el barri milloraria que va decidir fer aquesta aposta i venir a viure aquí. Fa trenta-cinc anys aquest districte estava molt degradat. No tenia res a veure a com és ara. Tenia tot tipus de conflictes: drogues, robatoris, violència... Hi havia moltes parts de Ciutat Vella que els mateixos barcelonins no trepitjàvem. Molta gent no s'atrevia a baixar les Rambles més enllà del carrer Ferran perquè hi havia un món totalment marginal.

Malgrat això, el meu marit tenia molta fe en l'evolució dels cascs antics de les ciutats en general. Pensava que podia ser molt positiu per al barri que la gent del nord de la ciutat ens traslladéssim aquí. L'alcalde Pasqual Maragall també pensava el mateix.

Crec que als anys vuitanta, l'Ajuntament va ser capaç d'entendre Ciutat Vella com un tot, no com un conjunt de barris amb problemàtiques independents. I això va ser clau. Es van detectar aquells elements que feien que el districte fos tan marginal i es va invertir tota la força política per modificar-los. Per exemple, es va obligar a tancar pensions insalubres i bars que no complien les normatives. Quan tu saneges un carrer on hi ha usos degradants es produeix una millora automàtica, aquell espai es dignifica. Els veïns també van col·laborar molt amb l'Ajuntament perquè estaven desitjant aquest canvi.



Confluència del passatge Escudellers amb la plaça de Joaquim Xirau.

Part de la seva feina com a arquitecta té a veure amb el disseny d'espais públics. Què ha de tenir l'espai públic per ser de qualitat?

Hi ha elements molt importants de l'espai públic que fan que la ciutat millori. Sovint la gent pensa que el disseny de l'espai públic es redueix al paviment i el mobiliari urbà, però és més que això. És imprescindible incorporar les plantes baixes i destinar-les a activitats de qualitat. En els darrers anys, a Ciutat Vella aquest plantejament s'ha perdut i hem emplenat els carrers de botigues de *souvenirs*, sobretot a les Rambles, que malmeten l'espai públic.

Un altre element important és la permeabilitat. Per exemple, de vegades hi ha comerços que donen a dos carrers i potser el de darrere es converteix en l'abocador de les escombraries i la gent deixa de transitar-lo. S'han d'evitar aquests racons de conflicte. És cert que el barri Gòtic té una trama molt complexa, però existeixen molts passatges que es poden obrir si s'hi posa un mínim de vigilància, i permetrien aquesta permeabilitat. Quan dissenyem l'espai públic cal prendre en consideració aquests aspectes.

I què té de bo aquest barri Gòtic on fa 35 anys que hi viu i treballa?

Moltíssimes coses. Jo no vaig triar venir a viure aquí, però estic encantada d'haver-ho fet. És un barri tan dinàmic que et contagia la seva energia. Els veïns sempre ho diem: "Passen tantes coses!". Aquí es concentra tot: la cultura, l'administració, el turisme, el comerç...

Aquesta energia la portes a la feina, et fomenta l'esperit crític... És una energia que està a totes les ciutats, però que en el cas de Ciutat Vella, amb aquesta densitat que té, es multiplica per cent. Una energia que potencia que surti tot allò que portes dins, sense que gairebé te n'adonis.

Sovint el meu marit i jo ens plantegem la possibilitat de marxar del barri a un lloc més tranquil, però ens costa molt. No en trobem cap que ens agradi tant com aquest.

Ciutat Vella té una arquitectura magnífica. Com als cascs antics de moltes altres ciutats, acumula molta qualitat urbanística, arquitectònica, monumental. És el paradigma de la ciutat. També és caos i contaminació, però continua sent un barri increïble.

A més, els veïns a Ciutat Vella estem força cohesionats. Aquest districte està ple d'associacions on trobar-nos: l'Associació d'Amics i Comerciants de la Plaça Reial, l'Associació de Veïns del Barri Gòtic o La Negreta del Gòtic. Ens reunim per parlar sobre els problemes del barri i com millorar-los. Aquestes associacions funcionen bé. Permeten que les necessitats dels veïns arribin a l'administració pública.

I, ara, quins creu que serien els canvis més importants que s'haurien de dur a terme a Ciutat Vella?

Crec que els problemes més importants es viuen al Raval.

D'altra banda, quan un carrer tan important com la Rambla millora, també ho fan tots els carrers del voltant. La Rambla ha de ser més permeable. Ara és una gran façana, molt compacta, però cal millorar molts carrers adjacents.

I aquells aspectes que ens hauríem d'esforçar per preservar?

Jo crec que hem de preservar aquesta complexitat que no té cap altre barri de Barcelona. Hem de minimitzar els conflictes, però mantenir una certa dosi de caos, tot aquest mestissatge de gent, l'activitat frenètica...

El gran repte és aconseguir que aquesta complexitat sigui sostenible, que els veïns de tota la vida o aquells que portem 35 anys, com jo, no hàgim de marxar, que ens barregem amb els nouvinguts i els que ens visiten, i puguem conviure tots.



JAUME BENAVENT

"La Beth té una gran capacitat de síntesi i d'improvisació. Les seves obres són vives, és capaç de posar-les en dubte i de variar-les mantenint la idea principal".



GRAHAM THOMSON

"La Beth és una persona molt viva, amb moltes inquietuds estètiques i intel·lectuals. Des dels primers anys ha fet actes, conferències i concerts per al barri".



Mª JOSÉ DE LA MORA

"La Beth és una dona increïblement vital, amb molta energia, ambiciosa, visceral i apassionada en tot el que fa. S'ha de divertir treballant. A més, li encanta el barri tot i els turistes".



RAMON BERNABÉ

"La Beth és una font d'inspiració, amb una trajectòria professional molt interessant. En arquitectura té molt en compte l'usuari, com interactua la persona amb l'espai públic i la ciutat".



ROBERTO TIERZ

"La Beth va venir al barri en un moment en què gent de la zona alta baixava per recuperar-lo i va fer que el seu entorn el conegués i se n'enamorés. Ella sempre té idees al cap, et rejuveneix".



CRISTINA MAJÓ

"La Beth té un compromís i un vincle amb la plaça Reial i el barri. Ella viu aquí perquè ho sent, no només per viure-hi. Que hi hagi gent de barri aporta realitat a la plaça".



PATRICIA RADOVIC

"És un luxe tenir la Beth com a veïna i veure-la passejar per la plaça Reial. Està molt implicada i sempre disposada a parlar sobre el barri. Coneix les dinàmiques de la plaça i té una visió de conjunt".



AROLA TOUS

"La Beth és entusiasta, no tira mai la tovallola. Va baixar al barri quan estava molt degradat, com una aposta de futur. Des del despatx ha obert les exposicions a tot-hom i ha donat feina a gent del barri".

MERCÈ CASADEMUNT VIADER
GERENT DE LA GRANJA VIADER



En la darrera dècada, el nord del Raval s'ha anat omplint de botigues, cafès i restaurants de disseny. Espais més o menys minimalistes i similars entre ells conviuen amb comerços de tota la vida. Al número 6 del carrer Xuclà, en trobem un dels que tenen més tradició: la granja Viader. En aquest carreró de darrere de la Rambla, el 1870 es va obrir una lleteria que va ser l'origen d'aquest establiment, que és tot un clàssic de la ciutat.

Gairebé un segle i mig més tard, la Mercè Casademunt Viader regenta la granja, de la qual és sòcia juntament amb els seus dos germans. Entrar-hi és fer un viatge al passat. “La darrera reforma important es va fer el 1968. Vam canviar el terra i vam modernitzar el taulell, però vam conservar les taules de marbre i bona part de la decoració perquè volíem preservar l'essència de la botiga”. Unes taules de marbre, per cert, on també es van prendre una xocolata desfeta personatges com mossèn Cinto Verdager, Santiago Rusiñol o Pablo Ruiz Picasso.

La vida de la Mercè ha transcorregut entre l'olor de la xocolata, la crema catalana i altres pastissos. “Jo sempre he viscut en aquest carrer, a dalt de la granja. Quan érem petits baixàvem a esmorzar aquí. En sortir de l'escola, com els meus pares es passaven tot el dia treballant, també veníem aquí. I els diumenges, que era l'únic dia que la granja estava tancada, jo baixava perquè m'encantava jugar darrere del taulell”. No és d'estranyar que, arribat el moment del relleu generacional, fos ella qui s'encarregués de portar l'establiment, com abans ho havien fet el pares, els avis i el besavi. De fet, va ser aquest últim, Marc Viader Blas, el principal impulsor del negoci.

Un home innovador

A finals del segle XIX molta gent del camp es traslladava a una Barcelona industrial, comercial i burgesa amb la finalitat de prosperar. Un d'ells va ser

el besavi de la Mercè, Marc Viader, fill de Cardedeu. El 1895 va començar a treballar a la lleteria del carrer Xuclà, on ara és la granja. Com que en Marc venia d'una família de pagesos, coneixia molt bé el producte que es venia i, el 1904, va agafar ell mateix el negoci, primer com a llogater i, a partir del 1910, com a propietari.

Marc Viader era innovador de mena. Sempre buscava la manera de millorar el producte. En lloc de tenir l'estable amb les vaques al darrere de la botiga, com feia gairebé tothom a l'època, amb els problemes higiènics que això generava, ell es feia portar la llet i els ous del camp. A més, al lloc de l'estable, hi va instal·lar un obrador, on cada dia elaborava nata muntada, mantega, mató, flams i arròs amb llet. Pràcticament un segle després, hi ha coses que no han canviat tant. Encara els arriba la llet de Cardedeu i es manté l'obrador on elaboren bona part dels lactis. "Hem anat modernitzant la maquinària per elaborar els productes, pasteuritzar la llet, etc. Com és natural, també ens hem anat adaptant a les noves normatives. Però, a la cuina, molts dels nostres productes s'elaboren seguint les mateixes receptes dels nostres besavis, el Marc i la Matilde", ens explica Mercè Viader.

Sabors de sempre

Són probablement aquests sabors i l'ambient de sempre el que busquen tots els que s'apropen fins aquí. "La gent que ve a la granja Viader busca un lloc tradicional, on sentir-se en família. Nosaltres sempre hem donat un tracte molt proper. Molts dels treballadors fa molt temps que treballen aquí i coneixen bé la clientela habitual. La gent valora aquesta proximitat", comenta la Mercè. I afegeix: "Gairebé cada dia algú m'explica un record sobre la granja. Molts clients em diuen que ells de petits venien amb els avis i que ara porten els nets. Aquest establiment forma part dels records de molta gent".

La clientela més habitual són els veïns i els treballadors de la zona. Però també hi ha altres barcelonins que, el dia que s'apropen al centre, aprofiten per esmorzar o berenar a la granja. I passa el mateix amb aquells que venen de fora de Barcelona. "Tens clients que els veus un cop o dos l'any, que visiten la ciutat en unes dates determinades, i per a ells venir a la granja Viader és visita obligada".

I en una granja amb tanta tradició, no han canviat gaire els gustos alimentaris de la clientela: "Hem anat introduint nous productes, sobretot de pas-



Façana de la Granja Viader, al carrer Xuclà.

tisseria i, des de fa cinc anys, tenim xurros perquè els turistes els demanen. De vegades hem intentat diversificar, però la gent ve aquí buscant sabors de tota la vida. Els nostres productes estrella són la crema catalana, la xocolata desfeta i, per sobre de tots, el suís. Això tampoc no ha canviat gaire amb els anys. La gent va a buscar les innovacions a altres llocs”.

La granja està ressenyada com a establiment d'interès a la majoria de guies turístiques i publicacions especialitzades en gastronomia, així que

no és estrany que a aquests clients tan fidels s'hi hagin sumat els turistes. Segons la Mercè, "cada vegada en venen més, sobretot per esmorzar a primera hora del matí. La veritat és que no coincideixen gaire amb els horaris dels clients habituals, que venen més a mig matí o a mitja tarda. Són diferents clientele perfectament compatibles". I remarca: "Per a nosaltres, és molt important que els turistes no canviïn l'essència del local. Ens esforcem molt en aquest sentit i, fins ara, ho estem aconseguint. No acceptem agències ni grups grans. De fet, el turista també busca un lloc genuí on barrejar-se amb els autòctons".

Un altre producte amb forta demanda és el Cacaolat. De fet, va ser Joan Viader, el tiet avi de la Mercè qui, el 1931, va patentar la beguda a la fàbrica Letona, propietat de la família fins al 1976. "Hi ha molta gent que ve a la granja perquè aquí es va crear el Cacaolat. A l'obrador de la granja Viader es feia el concentrat i després es portava a la fàbrica, on s'envasava i des d'on es distribuïa. Jo crec que no hi ha cap establiment de Catalunya on es venguin tants Cacaolats com aquí. És un producte que la gent es fa seu, li té una estima i l'associa amb nosaltres".

I des d'aquest establiment amb 150 anys d'història, on en molts aspectes sembla que el temps s'hagi aturat, Mercè Viader no té cap dubte que el barri en general ha millorat: "Ara, també és cert que hi ha molta gent. Abans passejaves per les Rambles i estaves tranquil·la. Ara gairebé no es pot ni caminar. Està molt massificat. En qualsevol cas, a mi em continua agradant molt aquest barri".

Però, per a la Mercè, com per a bona part dels veïns de Ciutat Vella, la transformació més substancial s'ha produït en el teixit social. "Abans tots els veïns ens coneixíem molt, els de l'escala, els del carrer... Les relacions eren més familiars. Un entrava a viure a un pis i es quedava tota la vida. Ara hi ha canvis contínuament. La gent jove potser no s'implica tant. Abans coneixies gairebé tothom que vivia al barri. Per sort, jo estic en un comerç que em permet relacionar-me amb els veïns". I és que és la relació i la proximitat amb la gent el que més li agrada a la Mercè. "A mi d'aquesta feina m'agrada tot. Mai no em vaig plantejar fer una altra cosa. Jo de petita el que pitjor portava era que el meu pare no pogués venir mai de vacances amb la família perquè s'havia de quedar vigilant el negoci. Aquest era l'únic punt negatiu. Per sort, tot això ja ha passat a la història. Ara fem torns i, quan toca, tots marxem de vacances".



ELISABET RIÚS

"La granja és una empresa familiar que ha viscut totes les èpoques del barri. Són innovadors i sempre estan pensant a adaptar-se als nous temps".



GERARD BARGALLÓ

"Quan era petit els meus pares em portaven a la granja de tant en tant. Recordo les cues a l'hivern, passar una mica de fred i posar les mans sobre la xocolata desfeta. Era un moment màgic".



MARIANO VIVES

"Vinc cada tarda a fer el cafè i a descansar una estona. Està igual que fa 20 anys, em recorda a la Barcelona antiga a la qual li tinc tanta enyorança".



CARME CASES

"La granja és part del barri, són molt propers. Tenen productes frescos de molta qualitat. El matí només el compro aquí i és el meu esmorzar de cada dia".



JOAN ROSÀS

"Valoro sobretot l'ambient agradable de comerç barceloní que la Mercè marca amb el seu caràcter i personalitat. Tothom sap on és la Granja Viader".



JORDI FOLCH

"La Mercè s'ha implicat molt en l'associació. Quan celebrem festes infantils ofereix xocolata i melindros. Per al barri, la granja és un centre de reunió".



ANA GUTIÉRREZ

"És un ambient molt familiar, ve molta gent gran amb famílies. La Mercè sempre està pendent de tot. A la cuina sobretot demanen entrepans del país i biquinis".



ITZIAR BELTRAN

"La granja és quasi una institució, tothom la coneix. Hi ha un grup que fa 50 anys que ve amb tota la família a celebrar el Nadal. La Mercè és una dona decidida i li posa moltes ganes".

STÉPHANE CARTERON

IL·LUSTRADOR I DISSENYADOR GRÀFIC



Segurament pocs barcelonins coneixen tan bé el Gòtic com Stéphane Carteron. Quan fa divuit anys aquest il·lustrador i dissenyador gràfic d'origen francès es va instal·lar a Barcelona, precisament en aquest barri, un dels seus grans plaers era perdre's pels carrerons. Allà va descobrir edificis religiosos i civils de gran valor artístic, places i amagatalls plens d'encant, però també comerços llegendaris i artesans apassionats pels seus oficis. El seu llibre d'il·lustracions *Tombs pel barri Gòtic* és una finestra apassionant a tot aquest món.

Com l'inspira el Gòtic?

El Gòtic té la virtut de ser un barri una mica bohemí i molt divers. Dins de l'àmbit de la il·lustració em sembla molt interessant l'obra d'alguns grafers. Tots els que han aconseguit fer-se un nom, com ara Mis Van o BTOY, han dibuixat les parets d'aquest barri. Alguns artistes europeus han vingut aquí a assajar. Crec que el barri representa molt bé aquest punt de creativitat del disseny gràfic i també de la il·lustració al carrer. D'alguna manera es respira a l'ambient.

Penso que la meva sensibilitat a l'hora de treballar seria diferent si visqués en un altre barri de la ciutat, on, per exemple, no hi hagués tant mestissatge. A més, aquí tenim un entramat social molt de poble, de barriada. Només les institucions ens recorden que som en una gran ciutat, però aquest tipus d'urbanisme afavoreix la vida de barri. Sembla que hi ha molt rebombori perquè estem al centre de la ciutat, però en realitat la majoria de carrers són de vianants. El fet que no hi hagi trànsit fa que siguin més tranquils. Això dona una proximitat social molt important. L'Eixample, tot i que urbanísticament està molt ben dibuixat, té barreres per tot arreu: semàfors, cotxes... Al Gòtic hi ha un *tempo* més relaxat. Té un punt bohemí. De vegades sembla que estiguis més en un poble que en una gran metròpoli.



Carrer Nou de Sant Francesc.

Pel títol del seu llibre, *Tombs pel barri Gòtic*, intueixo que li agrada perdre's pel Gòtic.

Experimento un gran plaer descobrint el barri. Quan vaig arribar m'encantava perdre'm i trobar llocs nous. Fa 18 anys que visc aquí i encara ho faig. Aquesta estructura medieval, amb tants carrerons amagats i de difícil accés, propicia l'aventura. En aquest barri sempre pots descobrir algun indret nou. També gaudeixo de la resta de districtes de Barcelona. Són tan diferents entre ells que et fan sentir en una altra ciutat. M'interessa molt aquesta diversitat. No sé si és tan palpable a altres grans ciutats.

Precisament al seu llibre ens proposa passejar per conèixer aquest barri tan ric des de tants punts de vista.

Sí, a mi em sembla que hi ha aspectes del barri que són difícils de veure si no vius aquí o no el recorres amb un cert deteniment. M'he trobat algunes ressenyes a Internet on la gent diu que el llibre els ha permès observar aspectes del barri que, com a turistes, els haguessin passat totalment per alt.

Jo reivindico el passeig simplement pel plaer que ens provoca descobrir coses, sense cap altra finalitat. Això és el que jo he fet durant molts anys

i el que vaig voler mostrar en aquest llibre. Volia ensenyar el Gòtic des de diferents vessants. No hi ha cap dubte que la part monumental és molt valuosa, però què hi ha més enllà d'aquest patrimoni artístic? Què fa la gent que viu i treballa en aquests carrers?

I com va ser aquesta feina?

Il·lustrar tot el llibre em va portar un any. Jo volia persones amb nom i cognom. Hi ha tanta gent interessant en aquest barri! Vaig estar buscant comerciants i artesans emblemàtics. En aquest sentit, el llibre té un punt testimonial perquè, malauradament, alguns establiments estan desapareixent.

Pel que fa a la feina, el primer pas era documentar-me sobre la història que hi havia darrere dels comerços familiars de tota la vida, dels tallers... i després entrevistava els propietaris o els artesans. Un cop tenia tota la informació els dibuixava. En aquest llibre jo he posat molt èmfasi en el valor humà del barri. Hi ha també moltes anècdotes, com la de la farmàcia de la plaça de Regomir, on em van explicar que a principis del segle passat feien un medicament molt semblant a l'aspirina.

Què va ser el que més li va cridar l'atenció en aquesta recerca del valor humà del barri?

El meu capítol preferit és el dels artesans. Per a mi dedicar-los una part del llibre era una manera de donar llum a aquest col·lectiu que normalment està a l'anonimat. Vaig triar fer un dibuix molt delicat. Va ser com el meu petit tribut a aquesta feina que fan amb tanta dedicació. Volia exposar el seu talent i la seva voluntat de preservar els oficis, ja fossin joiers, lutiers, fusters, tapissers o elaboressin marionetes. És un plaer veure la passió amb què treballen aquests artesans. Quan m'explicaven la seva feina jo sentia contínuament que estava aprenent coses noves. Trobes tanta creativitat en aquest barri!

Trobem artesans de totes les edats i també de diferents procedències.

Sí, hi ha gent que fa gairebé cinquanta anys que es dedica a un ofici. Potser continuen una tradició familiar, que ja feien els pares o fins i tot els avis. Han anat transmetent el coneixement d'una generació a una altra. Però també hi ha gent jove, procedent d'altres països, que s'instal·la al Gòtic perquè li agrada. Al carrer Regomir hi ha un taller de dos mestres lutiers fantàstic. Un d'ells és d'origen francès i l'altre japonès. Al carrer Ample, una parella d'australianos elaboren caramels artesanals. La passió que veig en aquests artesans fa que se m'encomanin les ganes de treballar.

Un capítol del llibre es titula “Vistes de veïns” i ens permet veure, precisament, les vistes privilegiades a les quals un només te accés des dels balcons i terrats dels edificis del Gòtic.

Quan camines pels carrerons estrets del barri sempre perceps distàncies curtes, però des dels terrats tens una perspectiva totalment diferent, que de vegades inclou el mar o Montjuïc, la silueta dels edificis emblemàtics, l'estàtua de Colom... Igual camines per un carreró estret on no arriba gaire llum, però quan puges al terrat t'enlluernes. L'objectiu era mostrar les vistes de les persones que viuen o treballen en aquests edificis.

I, per últim, ens mostra el Gòtic de nit.

Sí, d'alguna manera, a la nit el barri es transforma. D'una banda, la foscor i els reflexos dels fanals, els carrers mullats que brillen, els escombriaires netejant... Quan dibuixo ambients de nit els traços són més durs per mostrar la foscor. I, per una altra part, volia mostrar tota la gent que ve aquí per sortir de festa. A mi, com a veí del barri, m'agrada molt observar aquesta gent: la roba, els tatuatges... A qualsevol bar et trobes gent de tot Europa i bona part del món.

Com creu que ha canviat el barri des que va arribar fa 18 anys?

El barri ha perdut molt teixit social. Cada cop quedem menys veïns. Quan ens trobem és una gran alegria. Ens aturem a xerrar i ens expliquem la vida. Moltes illes de cases s'han convertit en hotels i molts veïns han hagut de marxar. Durant els mesos d'estiu viure aquí pot ser complicat per la densitat de visitants, especialment els que arriben en creuers. Òbviament, el turisme dona feina a molta gent i no podem criticar la mà que ens dona de menjar, però no hi ha dubte que està canviant el barri. Crec que quan s'acaba la temporada alta, el barri recupera una certa serenitat. Volem compartir el barri amb la gent de fora, però ens cal trobar un equilibri.

Per últim, Stéphane, vostè que coneix aquest barri gairebé pam a pam, quin és el seu lloc preferit, aquell que ningú s'hauria de perdre?

Uf, n'hi ha tants! Però l'Acadèmia de Belles Lletres, a la plaça de Sant Just, n'és un. El pati interior és fantàstic.



TERESA CAJA

"És entranyable que una persona que no és nascuda aquí estimi el barri com els que hi hem nascut. El llibre serà un recordatori per a la memòria del barri, ja que hi apareixen botigues i persones que ja no hi són".



ROBERTO CARRASCOSA

"L'Stéphane ha escollit que el seu poble sigui el Gòtic; hi està molt arrelat i ha encaixat molt bé en el teixit associatiu del barri. Ell ha sabut fixar-se en les persones i la relació que tenen amb la ciutat".



JAVIER VIDAL

"Ens va fer molta il·lusió que l'Stéphane ens retratés al seu llibre. La nostra és una farmàcia emblemàtica, on es va vendre per primer cop l'aspirina Bayer a Espanya. Vam comprar-ne bastants exemplars per ensenyar el llibre als amics i clients".



TERESA TRAVIESO

"És un llibre molt maco, valoro molt la seva feina. És una satisfacció que les titelles surtin del seu cercle habitual. També ens va fer descobrir altres botigues del barri".



JAVIER PÉREZ

"El llibre va tenir força ressò. Transmet a la perfecció aquest punt quotidià del barri. Tot i que és part del centre, sembla un poble, sobretot per la manera com ens relacionem els veïns".



BEGOÑA GARCÍA

"Nosaltres som molt de barri, l'Stéphane valora molt les coses locals i el llibre li va venir fet a mida. El projecte ens va permetre aproximar-nos a una sèrie de gent que no coneixíem".



JEAN-PIERRE SARDIN

"L'Stéphane ha sabut captar les petites coses imperceptibles de la vida que fan el més quotidià agradable, les relacions de complicitat entre els veïns que són petits tocs de color, com en un Renoir".



ALBERT RIAL

"Sortir al llibre de l'Stéphane és significatiu perquè et fica en un cercle de locals emblemàtics i amb trajectòria. És un catàleg il·lustrat dels locals històrics del barri".

XAVIER CAPMANY MIRÓ

DIRECTOR I PROFESSOR DE DISSENY A L'ESCOLA MASSANA



L'Escola Massana estrena edifici. Onze mil metres quadrats repartits en sis plantes. Espais diàfans amb àmplies finestres que, des de qualsevol punt, ens connecten amb l'exterior. És un edifici de l'arquitecta Carme Pinós, peça clau d'un projecte més gran que inclou la remodelació del mercat de la Boqueria i la construcció d'un edifici d'habitatges a la plaça de la Gardunya.

Però dins del continent hi ha el contingut: batxillerat artístic, vuit cicles formatius de grau superior, un grau en Arts i Disseny, un postgrau en Arts Aplicades Contemporànies i cursos quadrimestrals de formació no reglada, tant d'iniciació com d'especialització, dins del programa Massana Permanent. I, per descomptat, els seus més de 1.200 alumnes i 135 professors. I al capdavant d'aquesta escola des de fa tres anys està Xavier Capmany, llicenciat en Belles Arts, vinculat al centre com a docent de disseny des de l'any 1992, amb l'excepció d'una excedència de quatre anys per ampliar la seva formació.

Aquesta escola la va fundar el pastisser i filantrop barceloní Agustí Massana l'any 1929 i ha estat ubicada a l'Antic Hospital de la Santa Creu durant 82 anys. Com es fa una mudança d'un centre amb tanta història?

Ha estat una obra d'enginyeria molt complexa. Només preparar el trasllat ha durat un any i mig. La mudança pròpiament s'ha dut a terme en tres o quatre mesos. L'antiga escola tenia 10.000 metres quadrats; la nova en té 11.000. La nostra oferta formativa inclou disciplines molt diferents i això suposa mobiliari i maquinària molt diversa. Ha calgut fer un inventari de tot el que teníem i veure què ens emportàvem i que no.

Fins i tot s'està rodant una pel·lícula documental sobre aquest trasllat.



Escola Massana.

Però ha valgut la pena.

Sens dubte. El canvi d'edifici suposa una millora enorme. Abans professors i alumnes ens havíem d'adaptar a l'espai existent, que s'havia anat quedant obsolet. Sovint fèiem broma perquè no complíem gairebé cap normativa. Però aquest edifici s'ha dissenyat per adaptar-se a les nostres necessitats. No és gens fàcil projectar un edifici com aquest. Com comentava, oferim molts tallers diferents (de ferro, ceràmica, 3D, etc.). I cada petit taller és singular en si mateix i necessita unes instal·lacions concretes. A més, pedagògicament parlant, cada cop reclamem més mobilitat i polivalència. Ha calgut establir un diàleg entre allò que havia de ser estable i allò que és inestable, mòbil. Segurament d'aquí deu anys impartirem formacions que ara ni existeixen. I aquest edifici hauria de permetre-ho.

Una altra cosa molt interessant de l'edifici és el diàleg constant entre dintre i fora. Des de qualsevol lloc de l'interior de l'escola veus el carrer. Sempre tens una mirada cap a fora. Això conceptualment a nosaltres ens agrada

molt perquè entenem que l'escola ha d'afectar a l'exterior i, alhora, l'exterior ha d'afectar a l'escola. A l'anterior edifici estàvem tancats en un claustre. Des del carrer érem invisibles. D'alguna manera, aquest nou edifici ens permet obrir-nos més al món.

I què ha suposat emocionalment deixar un espai al qual han estat lligats durant tant de temps?

Diria que, en general, hi ha hagut un sentiment ambivalent. D'una banda, ho desitjàvem, però de l'altra, des del punt de vista emocional, ens costava. A mi aquest tema em preocupava força, però crec que el vam resoldre molt bé. Vam organitzar una festa que va durar tot el dia i que va coincidir amb les festes del Raval. Estava oberta a tothom. Hi va haver un dinar popular, concerts, DJs. Va venir gent de totes les edats, antics alumnes de més de 80 anys. Va ser molt emotiu. Durant tot el dia van passar entre 4.000 i 5.000 persones. Com a acte simbòlic vam tancar la porta i li vam donar la clau a la regidora del districte de Ciutat Vella. Va ser una manera de dir que ja havíem acabat una etapa en aquell edifici i que tornàvem la clau al districte.

L'Escola Massana lògicament està molt vinculada al Raval. Com incideix el barri en l'escola?

El Raval és un barri molt ric, tant des d'un punt de vista històric com cultural, social, religiós... Venir aquí cada dia et posa en contacte amb realitats molt diverses que, possiblement, a altres zones de la ciutat no hi són. L'alumne aconsegueix conviure, integrar i empatitzar amb aquesta realitat.

Molta feina que es fa a l'escola té un vessant social, que també crec que ens pertoca com a escola pública. Per exemple, no hem tingut mai una cafeteria dins de l'escola, ni abans ni ara, perquè sempre ens ha semblat que era millor que els alumnes sortissin fora i interactuessin més amb els veïns del barri.

El mercat de la Boqueria, per a nosaltres, és una font de treball. Tots els alumnes el coneixen o bé perquè hi van a fer fotos, el dibuixen... El barri ens dona moltes oportunitats. Té equipaments culturals tan importants com el MACBA o el CCCB. A més, com a institució, l'escola està implicada amb el Raval orgànicament perquè pertany a les associacions del barri: Tot Raval, Amics de la Rambla... Participem en els debats que tenen lloc en aquestes associacions. I cal tenir en compte que l'escola només existeix a través dels seus alumnes i que tot allò que aportem és a través d'ells.

Quan es va plantejar la necessitat de mudar-se a un nou edifici, es va considerar mai l'opció de fer-ho fora del Raval? En realitat només s'han mogut 150 metres.

En cap moment ens vam plantejar sortir del barri, ni per part nostra ni de l'administració pública. L'escola té més de 80 anys d'història i ha estat una peça clau al barri. Actualment mobilitzem 1.200 persones d'entre 17 i 25 anys majoritàriament. I això en un barri com aquest genera una energia molt positiva. I ara hi ha més universitats al nord del barri, però durant molt temps l'Escola Massana era l'única. Aquesta escola ha donat aire fresc cada dia al barri durant molts anys.

La formació que ofereixen és molt variada. Què suposa dirigir un centre com aquest?

Té una part apassionant. Tenim alumnes d'edats i classes socials diferents perquè hi ha formació pública i parcialment privada. És fascinant com ens barregem tots. Tradicionalment sempre ha estat així. I funciona molt bé.

A més, és una escola molt lliure. Tenim plans d'estudis molt oberts. L'alumne utilitza l'escola amb molta autonomia. Al mateix temps, hi ha molta proximitat entre els professors i els alumnes.

I ara que tenen edifici nou, quins són els plans per a l'Escola Massana?

Per damunt de tot, el primer objectiu és continuar oferint una bona pedagogia. Si la formació no és bona, l'escola no té sentit. Després ens agradaria ampliar l'oferta de postgraus i màsters, ja que, de moment, tan sols tenim un postgrau d'artesanía contemporània.

L'altre repte seria aprofundir molt en aquest espai exterior. Ho hem fet sempre. És un ADN que tenim, però cal anar més enllà.

Ens agrada que l'escola no parli només des de la pròpia veu, sinó també des de la veu dels altres. Cal buscar sinergies amb altres escoles i institucions per treballar en xarxa. No crec que subsistíssim gaire si no ho fem. S'ha acabat el temps en què cada institució anava pel seu compte. Per exemple, val la pena que l'Institut del Teatre faci un curs d'escenografia i nosaltres també? Per què no el fem junts? Hem de col·laborar més que competir. Cal pensar com podem treballar plegats per oferir la millor formació possible.



**BERNAT
BERENGUER**

"És un professor que simpatitza amb l'estudiant i que sap escoltar. S'agraeix que puguis aconseguir tenir-hi una relació propera".



MADDI MILIKUA

"El Capmany s'implica en molts projectes de voluntariat; ell dissenya per ajudar. L'escola és diferent a totes les altres, t'ofereix diferents punts de vista i t'ajuda molt a obrir la ment".



VÍCTOR VALENTÍN

"Amb la seva personalitat, el Xavier desenvolupa la seva tasca. Ha liderat un projecte pedagògic horitzontal i enfocat en l'alumne en el qual tots els agents implicats tenen responsabilitats".



PEP DARDANYÀ

"El Xavier està molt compromès amb l'escola i amb el context polític i cultural. Sap delegar responsabilitats en els seus col·legues amb un tarannà de diàleg, de tu a tu".



ANDREA GUSI

"El Xavier ha obert les portes i finestres de l'escola, abans era més endogàmica. Ell és molt obert de mires i ho ha traslladat a l'escola perquè s'obri a la ciutat".



MARC LIGOS

"El Xavier és una persona amb capacitat per sintetitzar, veure les coses més senzilles del que són i trobar una solució, com feia el Cruyff. En el disseny, busca generar espais de dubte i proposta".



SIRA PLANS

"Quan estava a primer, el Capmany em va aportar seguretat, és una persona oberta que sap escoltar i té ganes de compartir. Dona molt bona energia i es qüestiona les coses per poder-les millorar".



SERGIO SANZ

"El Capmany té una manera particular de veure i viure la vida, gaudeix molt i li agrada estar en contacte amb la gent. De l'escola, me n'emporto eines per poder mirar el món d'una altra manera".

NÚRIA CHIMENIS PONSÀ

PROPIETÀRIA DE LLEGUMS I PLATS PREPARATS NÚRIA



Sense cap mena de dubte, un dels espais més emblemàtics del barri de Santa Caterina, Sant Pere i la Ribera és el mercat de Santa Caterina. La inauguració d'aquest mercat cobert, espaiós i modern —tenint en compte els estàndards de l'època— va tenir lloc el 1845. L'edifici, d'arquitectura neoclàssica, es va ubicar a l'espai on abans hi havia hagut el convent de Santa Caterina, que s'havia cremat el 1835 durant la desamortització eclesiàstica. Curiosament, aquesta desamortització no va alliberar sols per a usos socials, sinó per a la creació de cases-fàbrica. L'única excepció a aquesta tendència va ser el mercat de Santa Caterina.

Aquell mercat de mitjans del segle XIX naixia amb la finalitat de subministrar queviures a un barri eminentment obrer, molt lligat a les fàbriques del barri. Gairebé un segle més tard, durant els anys de més carestia de la postguerra, el mercat va atreure també la població de municipis propers a Barcelona, com Sant Adrià, Santa Coloma o Mataró, que s'acostaven fins al barri amb el tramvia.

Uns anys més tard, el 1953, els pares de la Núria, l'Adolf i la Celestina, van obrir una botiga de queviures al carrer d'En Giralte el Pellicer, un dels laterals del mercat. "Al principi venien llegums cuits i llegums secs, pasta de sopa, arròs, sal... tot el que s'estilava a l'època. Tant el pare com la mare treballaven a la botiga tot el dia, així que quan tornava de l'escola venia cap aquí. Com a tots els nens, m'agradava remenar els llegums i m'ho passava molt bé veient com la gent anava i venia".

Ambient de poble

La família es va traslladar a viure en un pis del mateix carrer, on la Núria encara viu. Entre els records que té d'aquell barri de la seva infantesa destaca, per sobre de tot, la vida de poble. "Tots ens coneixíem. Si hi havia una

feita, els veïns ens trobàvem al carrer. Baixàvem les cadires per veure la processó del Corpus, els gegants... Hi havia xocolatades. Aquestes petites festes populars les celebràvem tots junts. Amb el temps s'han anat perdent aquests costums, no només aquí a Santa Caterina, sinó pràcticament a tot Barcelona”.

La Núria no té cap dubte que les remodelacions que s'han dut a terme a Santa Caterina, Sant Pere i la Ribera al llarg dels anys han fet el barri molt més bonic i agradable, però, d'alguna manera, també li han fet perdre l'ambient de poble en el qual ella havia crescut. “Amb algunes obres i remodelacions del barri es van enderrocar edificis i molts veïns van haver de marxar. Va venir a viure gent més jove, però no hi ha la implicació que hi havia abans entre el veïnat”, explica la Núria.

Seixanta anys de recorregut

Quan als 16 anys la Núria va haver de decidir entre seguir estudiant o posar-se a treballar, va tenir molt clar que continuaria al negoci familiar. Més tard, quan es va casar, s'hi va incorporar el seu marit, Josep Balaguer.

Al llarg dels més de seixanta anys d'història que té aquest establiment, lògicament, hi ha hagut èpoques més pròsperes i d'altres de més complicades. “Nosaltres sempre hem pogut tirar endavant, però els anys de les obres del mercat de Santa Caterina van ser molt difícils. Es van aixecar tots els carrers i els clients tenien una bona feinada per accedir a la botiga. Molts comerços del voltant no van resistir i van haver d'abaixar les persianes”.

El mercat va tancar temporalment el gener del 1999 per ser rehabilitat. Les obres de reforma del mercat es van allargar fins al maig del 2005, es a dir, un total de sis anys. En aquell context, el marit de la Núria va impulsar l'Associació de Veïns i Comerciants de Santa Caterina. L'objectiu era fer pressió a l'Ajuntament per activar les obres del mercat i aconseguir que el barri recuperés la normalitat i els comerciants poguessin subsistir.

Finalment, el 2005 es van acabar les obres del mercat de Santa Caterina. La reforma, a càrrec dels arquitectes Enric Miralles i Benedetta Tagliabue, va ser espectacular. El sostre ondulant recobert per un mosaic de colors, pensat per ser vist des de l'aire, ens recorda el trencadís de Gaudí. Des de la inauguració, el mercat s'ha convertit en un dels reclams turístics de



Accés a la botiga Llegums i Plats Preparats Núria.

la ciutat. No hi ha guia de Barcelona que no el tingui ressenyat. A l'interior, a més de les tradicionals parades d'alimentació, els restaurants l'han convertit en un espai d'oci.

El 2005, amb la inauguració del nou mercat, la Núria va decidir ampliar el negoci i obrir una parada a dins del mercat. Ara que fa un parell d'anys que ella ja està jubilada, són el seu fill Josep i la seva filla Gemma els que porten totes dues botigues. Entre un lloc i l'altre, en total hi ha mitja dotzena de persones treballant. A tots dos establiments es continuen oferint llegums a granel —a la parada del mercat també hi ha fruits secs—, però sobretot és la venda de menjar preparat el que fa rutil·lar el negoci. “Progressivament, els llegums i altres productes a granel han anat donant pas als plats cuinats. Nosaltres fem menjar preparat molt casolà, amb producte fresc i de qualitat. Els clients són sobretot gent que viu o treballa al barri. Hi ha bastants joves perquè s’han instal·lat oficines a la zona. De tant en tant, també s’atura algun turista i compra alguna cosa, però la clientela principal és la gent que coneix bé el nostre producte”.

Enrere queden els anys en què els barcelonins s'apropaven a Santa Caterina des d'altres barris o fins i tot ho feia la gent dels municipis del voltant. "Ara el mercat és molt maco, però quan jo era petita movia molta més activitat. Hi havia moltes més parades, pagesos que venien el seu producte un o dos dies a la setmana i també clients als que veies només un cop per setmana perquè venien de fora. Per exemple, aquí, al carrer d'En Giralt el Pellicer tot eren botigues de menjar: un forn, una carnisseria, una fruiteria, nosaltres que venem llegums... Ara gairebé ja no queda cap d'aquestes botigues de menjar. Durant molts anys, fins als seixanta, aquí al davant també hi havia parades de roba i de joguines. De tant en tant, ve una persona gran i em diu que es recorda dels meus pares".

Malgrat que les pautes de consum han canviat i cada cop la gent compra més a grans superfícies, la Núria creu que la relació que es genera entre el petit comerciant i el client és irreemplaçable. "Es tracta d'una experiència molt diferent. Nosaltres oferim un tracte personalitzat, expliquem el producte. Tot això genera una confiança entre el venedor i el comprador que, a la gran superfície, és molt més difícil que es doni. A mi d'aquesta feina el que em va agradar sempre, precisament, era aquest tracte amb els clients, la satisfacció de vendre un bon producte, d'intentar pensar sempre com millorar".

Pel que fa al futur del comerç al mercat de Santa Caterina i als establiments del voltant, la Núria es mostra optimista, però amb una certa cautela: "Ningú no sap què ens oferirà el futur. Jo de petita no m'hagués pensat que les coses havien de canviar tant. Abans es comprava diferent perquè la gent cuinava i menjava d'una altra manera. Avui dia, tant els homes com les dones treballen fora de casa, tothom té menys temps per comprar, per cuinar... Nosaltres hem mirat d'adaptar-nos a aquestes necessitats, i això ens ha permès superar les dificultats que s'han anat presentant pel camí".



ANTONIO BRAÑA

"Fa 60 anys que la botiga és oberta i ha anat canviant amb el temps. Abans era sobretot de llegums i ara es fan també plats combinats. Per a la Nuri, la botiga és la seva vida i la porta amb molta passió".



HELENA MARQUÈS

"M'agrada la botiga perquè té caliu i et recorda el que eren abans les botigues de barri de tota la vida. S'agraeix que una botiga com aquesta continuï".



ANNA PIFERRER

"Cada dia dino a la feina i em va millor venir aquí i fer-me el menú, és més equilibrat i variat. A més, són molt amables. Ja saben els meus gustos i m'assessoren com combinar els plats".



MARIA DOLORES ROMERA

"La botiga ajuda molta gent que va amb presses i els falta temps per cuinar. La Nuri és la base de l'empresa, té una gran capacitat per saber el que necessita la gent en cada moment".



JULIÁN SACRISTÁN

"La botiga de la Nuri té renom. És gent amb molta experiència, el gènere és bo i els productes selectes. La gent ve a comprar al mercat pel tracte, perquè et poden recomanar, i ells són molt agradables".



JOSEP BALAGUER

"Jo vaig començar seriosament a la botiga als 23 anys. Llavors vam ampliar-la amb la botiga de dins del mercat. Tot i que hem canviat l'oferta, hem mantingut els mateixos clients que ens coneixen de tota la vida".



MARIA DEL MAR CHICO

"Al principi comprava llegums i després el menjar preparat, sobretot quan treballava, perquè el podia encarregar. Ara tinc temps per cuinar, però continuo venint a buscar la fideuà, que m'encanta".



GEMMA BALAGUER

"És una gran satisfacció veure que la botiga ha durat tants anys. Procurem tractar bé els clients, oferir-los un bon producte i donar comoditats a la gent".

DIEGO MARTONE

PRESIDENT DE L'ASSOCIACIÓ DE VEÏNS I COMERCIANTS DEL VOLTANT
DEL MERCAT DE SANTA CATERINA I PROPIETARI DEL RESTAURANT BLAU



Natural de Nàpols, Diego Martone es va instal·lar a Barcelona fa 14 anys, primer a Gràcia i després al Raval. El 2010 va venir a viure al davant del mercat de Santa Caterina, concretament al carrer Freixures, un dels laterals del mercat, on també va obrir un restaurant de cuina italiana, Blau.

Darrere de la barra, mentre els veïns feien un cafè o una cervesa, el Diego petava la xerrada i anava sospesant quins eren els problemes dels altres comerciants del barri. El 2012 van muntar l'Associació de Veïns i Comerciants del Voltant del Mercat de Santa Caterina, de la qual ell és el president. L'objectiu és activar el petit comerç i reactivar el barri tot integrant els veïns.

Com és això de treballar i viure davant d'un dels mercats més emblemàtics de Barcelona?

Doncs no hi ha cap dubte que aquest és un mercat preciós. La remodelació ha estat espectacular, però no s'ha produït la reactivació de la zona que s'esperava, almenys en l'àmbit comercial. Durant anys, les obres del mercat van afectar els comerciants dels carrers adjacents i molts van haver de plegar. Finalment, es va tornar a apujar les persianes dels 44 establiments que hi havia abans que comencessin les obres de la reforma del mercat de Santa Caterina. Ha vingut una generació de comerciants més joves que ha obert un altre tipus d'establiments que conviuen amb els de tota la vida. En general, són petits botiguers que donen feina a tres treballadors com a màxim. Només hi ha tres botigues que són franquícies, dues barcelonines i una d'àmbit estatal.

Aquí predomina el petit comerç.

Sí, sense cap mena de dubte. A mi el que em preocupa és el futur del mercat de Santa Caterina, perquè, d'alguna manera, de la seva salut depèn també que ens vagi bé als comerciants dels voltants. Abans de la reforma el mercat tenia 200 paradistes. Ara en té setanta.



Restaurant Blau.

Jo tots els dies faig almenys un volt pel mercat. De vegades, veig que està massa parat. Em preocupa que dins dels mateixos mercats s'obrin cadenes de supermercats i que la gent entri al mercat només per anar a la gran superfície, que no compri a cap parada. Això està passant en alguns mercats de Barcelona.

I què es pot fer davant d'aquesta tendència?

Jo no tinc una resposta clara. Cap on han d'anar els mercats? Molts agafen el mercat de San Miguel, a Madrid, com el gran referent, però allà gairebé no venen producte fresc, tot és menjar elaborat. Ha de ser aquest el futur del mercat? A mi, que tinc un restaurant fora del mercat, aquest tipus de transformació no crec que m'afectés negativament. Potser fins i tot m'afavoria. Com més popular sigui, més gent vindrà al meu restaurant. Però és això el que volen els paradistes?

I vostè què creu?

De vegades tinc clients al bar que venen de la Barceloneta, Gràcia, Sants... I em diuen que antigament ells venien dels seus barris a comprar al mercat de Santa Caterina. Ara el mercat no atreu tanta gent com abans de la reforma. Sí, tenim turistes que venen a veure l'arquitectura del mercat perquè està ressenyat a les guies, però no a comprar. Fan un volt, la foto de rigor

i marxen cap al Palau de la Música o cap al Born. Molts cops ni passegen pels carrers del voltant de Santa Caterina. Fins i tot passa això amb els mateixos barcelonins. Molta gent no recorda que hi ha un barri que es diu Santa Caterina, Sant Pere i la Ribera. I hauríem de canviar aquesta situació perquè tradicionalment aquest ha estat un barri molt comercial. Hem de buscar la manera perquè els petits comerciants puguem subsistir.

Dins del mercat alguns paradistes són molt actius. Han fet reformes, estan al dia i tenen clientela. En canvi, n'hi ha d'altres que els veig massa aturats.

I amb la idea d'activar-se neix l'Associació de Veïns i Comerciants del Voltant del Mercat de Santa Caterina?

Sí, aquí al restaurant, des del primer dia tinc veïns que són clients. Venen a esmorzar o a fer una cervesa abans de pujar a casa després de la feina. Darrere de la barra, anava parant l'orella per veure quins eren els seus problemes. El 2012 un grup de comerciants vam decidir muntar l'associació per activar el barri. En aquell moment ja hi havia una altra associació de comerciants, però nosaltres pensàvem que calia fer més coses.

Per sort, aquest barri encara manté la seva essència. Tot i estar a la vora d'edificis emblemàtics, no som un aparador per als turistes. Però si els petits comerciants volem sobreviure, ens hem d'activar.

Per exemple, aquí, al carrer Freixures, han obert cinc comerços. Entre tots estem fent pinya per mantenir el carrer net i evitar que aparquin les motos. De vegades veus algú deixant les escombraries al carrer i li demanes que les deixi al contenidor perquè la gent no vol passar per un carrer brut. I fas el mateix amb els que veus que aparquen la moto, perquè el carrer és estret i dificulta el pas als vianants.

El fet de funcionar com a associació permet que les nostres demandes arribin amb més força a l'administració. Ara estem intentant que aquesta zona deixi de ser de càrrega i descàrrega. No tenim cap garantia del resultat, però s'ha d'estar al darrere, perseverar, perquè, si no, res no canvia.

Vostès es diuen Associació de Veïns i Comerciants del Voltant del Mercat de Santa Caterina. Quin paper juguen els veïns?

L'associació està formada per una trentena de persones i tots som comerciants, però els veïns interactuen molt amb els comerços de la zona. Són

els nostres clients principals. La darrera cosa que volem és fer-los nosa. Els nostres comerços no van destinats als turistes, sinó a la gent d'aquí. Si un turista ve a sopar al meu restaurant, perfecte, però no vull que sigui la meva única clientela. El nostre objectiu és activar el petit comerç i reactivar el barri tot integrant els veïns.

Una de les seves activitats més populars és el dia del Comerç al Carrer. En què consisteix?

Dues vegades a l'any, per Sant Jordi i per Santa Caterina —el 23 d'abril i el 25 de novembre, respectivament—, els comerciants i artesans dels voltants del mercat posem unes parades amb els nostres productes a l'avinguda Cambó, davant de l'entrada del mercat, perquè els visitants coneixin els comerços del barri. Des de fa uns anys molts restauradors també oferim plats preparats. La peculiaritat de la mostra és que només admet comerciants del barri, cosa molt poc comuna a Barcelona.

Què més fan per activar el comerç?

Des de fa poc organitzem l'activitat "Vi i gastronomia a Santa Caterina". Els restaurants i altres comerços de menjar oferim pinxos i tapes. La mostra de vins només inclou els vins d'aquests establiments. Donem la targeta i així la gent sap que existim.

D'altra banda, també ens ocupem de la il·luminació de Nadal al voltant del mercat, que es paga a mitges entre l'Ajuntament i l'associació.

I, per últim, assistim als consells de barri, als processos participatius, als plens de l'Ajuntament... per lluitar pels aspectes més rellevants per dinamitzar el comerç del barri.

Quins són aquests aspectes més rellevants?

Jo crec que són tres: la mobilitat, la neteja i la seguretat. Millorar-los beneficia tot el barri, comerciants i no comerciants. Ara mateix, la seguretat és el punt que més ha millorat. Cal posar més vigilància als carrerons. Als veïns no ens roben, però a la gent de fora sí.

També cal mirar de regular els preus dels lloguers perquè si no ho fem perdrem els veïns. Per a mi, que un veí vingui al restaurant o que me'l trobi passejant o comprant pel barri és vida mediterrània. En molts sentits, a Barcelona s'hi viu molt bé. Hem de mirar de preservar aquesta vida de barri.



ARIADNA SABATA

"El Diego és un entusiasta i un lluitador, dels pocs que de veritat es mou pel barri. Ell ha cohesionat tots els veïns per fer coses conjuntament, com posar els llums de Nadal".



MARÍA CARMEN JORDANA

"El Diego ha impulsat molt el barri perquè en milloressin les condicions. Ha creat un ambient molt maco i ha cohesionat la gent de sempre amb els joves".



JOSEP LLUÍS PUJOL

"Des que van obrir el Blau, som uns incondicionals, cada dia dinem allà. Ens agrada el menjar casolà, senzill i variat, i l'ambient de la família Blau, són molt extravertits".



NEDA FORONDA

"El Diego manté l'associació de comerciants, que ens ajuda a comunicar-nos amb l'Ajuntament. S'hi ha implicat molt i ha tingut la força per fer el que una sola persona no podria fer".



MERCÈ RODRÍGUEZ

"El Diego és el que de veritat es mou. Va aconseguir que poguéssim aparcar les motos i les furgonetes al mercat. També ens convidava a participar a les fires".



SILVIA DI NATALE

"El Blau funciona com a base de reunions, és on es troba la gent i des d'on es promouen les iniciatives. Hem volgut estendre el concepte humà i d'unió del Blau a la resta del barri".



ÓSCAR DELGADO

"El Diego és un personatge hiperactiu, inquiet, i això permet que es facin les coses. Li agrada interrelacionar la gent. Això és com un poble, tots els botiguers ens coneixem".



ESTHER GALLEGO

"El Diego contribueix que això sigui un barri: que tingui essència, que no es perdin les tradicions i que la gent senti que hi pertany".

JOSÉ MANUEL JUÁREZ JUÁREZ

PATRÓ MAJOR DE LA CONFRARIA DE PESCADORS DE BARCELONA



Si hi ha un tret que sobresurt de la Barceloneta per sobre de qualsevol altre és que és marinera. Sent el barri de Barcelona més proper al mar, no podia ser d'una altra manera. La primera pedra del barri es va posar el 1753 per construir el temple de Sant Miquel del Port, que també seria la seu oficial del gremi de pescadors d'aquella època. Des d'aleshores, bona part dels veïns del barri han treballat de pescadors i mariners i, per això, històricament aquests gremis han jugat una paper essencial per cohesionar socialment el barri.

Avui els veïns de tota la vida conviuen amb una població forana que s'instal·la al barri atreta pel seu caliu o visitants que busquen la proximitat al mar. Pocs barris de Barcelona tenen una vida veïnal tan activa. La gent es troba al cafè, es queda parlant al portal de casa, pren el sol o la fresca a les places mentre els nens juguen... Què queda de la Barceloneta marinera? Ens ho explica, José Manuel Juárez, patró major de la Confraria de Pescadors de Barcelona, organisme fundat el 1941, però que té els seus orígens en les organitzacions gremials medievals.

Vostè és veí de la Barceloneta?

Sí, visc al barri des de fa 40 anys. Quan en tenia 15, durant les vacances d'estiu, vaig venir a pescar a Barcelona per guanyar uns diners. Em va agradar tant que m'hi vaig quedar per seguir treballant de pescador. Trobava que aquí hi havia més llibertat que al meu poble. I també vaig connectar amb la cultura local.

Com era aquell barri al qual vostè va arribar?

Al principi tots els carrers em semblaven iguals, però l'ambient era de poble. Tothom es coneixia. Jo estava amb uns familiars i de seguida m'hi vaig sentir molt a gust.

La Barceloneta a la qual jo vaig arribar era un barri de gent treballadora on teníem cura els uns dels altres, fins i tot els nens; els més grans cuidaven dels més petits.

I això persisteix?

Jo crec que la Barceloneta deu ser un dels barris de Barcelona on veus més nens jugant pels carrers i les places. Potser hi ha un pare, però de vegades estan sota la vigilància d'un nen una mica més gran. És un barri on la vida al carrer ha estat i continua sent molt important.

La Barceloneta tradicionalment ha estat un barri de pescadors i mariners. Com creu que ha configurat això el barri?

Ha generat un fort arrelament. Van ser els pescadors els que van poblar la Barceloneta. Potser ara molts veïns tenen altres oficis, però segurament no han d'anar molt enrere per trobar algun pescador o mariner entre els seus avantpassats. Això et fa sentir que formes part d'una comunitat, et vincula al territori.

En un barri tan pescador, l'existència de la Confraria de Pescadors de Barcelona és de vital importància.

Sí, els gremis de pescadors tenen una llarga història. La Confraria de Barcelona com a tal és del 1945, però abans va haver-hi el Pòsit de Pescadors i altres gremis. Hem de pensar que antigament molts pescadors i mariners perdien la vida al mar. La funció d'aquests gremis era ajudar les famílies. Es donava feina als orfes. D'aquesta manera les famílies podien subsistir. Les confraries sempre s'han mogut per un principi de solidaritat.

I com funciona actualment?

A la confraria hi ha mariners i armadors. Ens regim per uns estatuts. Seguim les normatives del Departament de Pesca de la Generalitat de Catalunya. L'assemblea l'han de formar armadors i mariners en igualtat de vots. No tenim un salari fix, percebem una part proporcional de la pesca que es ven a la subhasta.

Molts clients porten més de 60 anys comprant. Antigament venien compradors de tots els mercats de Barcelona. Avui dia tot es subministra a través d'un intermediari. Abans hi havia molts competidors dels diferents mercats de Barcelona i si hi havia poca mercaderia, el preu pujava. També ha canviat la demanda, ara no hi ha tanta clientela per al peix blau.



Edifici de la Confraria de Pescadors de Barcelona.

Els pescadors i mariners de Barcelona viuen majoritàriament a la Barceloneta?

Tradicionalment sí que han viscut al barri, però ara ja no tant. Cada dia sortim al mar 356 pescadors. D'aquests, només un 30 per cent viu a la Barceloneta. El preu de l'habitatge ha pujat molt i, si no tens un pis de propietat, has de marxar fora. A la Barceloneta els pisos tenen 30-32 metres quadrats. S'anomenen "quarts de pis" perquè durant una època els habitatges grans es dividien en quatre parts perquè hi anessin a viure els pescadors.

Com a patró major, quines són les seves tasques principals?

Tinc múltiples funcions. D'una banda, aconseguir que s'acompleixin les normes, per exemple pel que fa a la pràctica d'una pesca sostenible. No podem permetre'ns el luxe d'esgotar els nostres recursos. De l'altra, els pescadors portem a terra les deixalles que trobem al mar. Amb això no només ens beneficiem nosaltres, sinó tota la societat. Evitem la contaminació del mar a partir d'un projecte d'àmbit europeu. Des de la confraria també debatem les normes que ens arriben tant des de la Generalitat com del govern central o les normatives europees. Una altra tasca important ha

estat arribar a un acord amb el Port de Barcelona perquè millorin les instal·lacions i, d'aquesta manera, preservar el patrimoni pesquer. Nosaltres pensem que incorporar el turisme pot ajudar a mantenir l'ofici.

Ja estan fent activitats per donar a conèixer aquest patrimoni, oi?

Fem recorreguts amb escoles i universitats i enguany hem començat a treballar amb un turoperador. També ens agradaria que la gent pogués comprar directament peix a la llotja, però abans s'han de millorar les instal·lacions. L'objectiu és pescar menys per no esgotar els recursos i buscar altres fonts d'ingressos.

Quines peculiaritats presenta la Confraria de Pescadors de Barcelona respecte a altres confraries catalanes?

Com a punt fort, cal destacar que som la confraria que conserva més llocs de treball estable. Per contra, les nostres instal·lacions estan obsoletes i això ens dificulta la feina. Tampoc no tenim les millors comunicacions per carretera. Per als tràilers no és fàcil arribar i sortir del moll.

En què ha canviat l'ofici?

Jo crec que ha canviat molt poc. Seguim treballant d'una manera molt artesanal. Personalment, veig desfasats els sistemes d'extracció del peix. Els nostres vaixells no són gaire moderns si els compares amb els del Canàlbric, que surten a navegar vint dies. A la Barceloneta es fa una pesca del dia. S'entra i se surt del port en un màxim de dotze hores. Anem a caladors típics, on sabem quines espècies trobarem cada temporada, tot i que el canvi climàtic està generant canvis: molts peixos ja no creixen com abans.

I a vostè, què li agrada d'aquesta feina?

Tot. Em sento lliure. A mi em costa estar tancat moltes hores en una oficina, fins i tot aquí a la confraria. Intento sortir a passejar pel moll. Quan surts a pescar cada dia és diferent. Has de tenir en compte les inclemències climàtiques: el vent, la pluja, els corrents marins.

També m'agrada el fet de no ser ni propietari ni assalariat. Tinc molta autonomia. Si saps el que fas, el patró et dona total llibertat. Ets pràcticament el teu cap i reps una part del valor de la pesca.

Jo surto a pescar de nit i torno al port de matinada. Aquest és un moment màgic.



RAFAEL BENAVIDE

"El meu pare tenia una petita barca i jo m'he passat tota la vida pescant, és l'única cosa que conec. Ara estic jubilat, però vinc a donar un cop de mà quan es trenquen les xarxes".



JOSÉ CABRERA

"Nosaltres som una empresa familiar de cinc generacions de pescadors. Abans el barri de la Barceloneta era un barri mariner; els restaurants, bars i comerços funcionaven segons el que es guanyava aquell dia en la pesca".



FRANCISCO JOSÉ CERNILLA

"En segons quines èpoques, et sents afortunat de ser pescador, dels paisatges privilegiats que et dona la pesca. Per a mi, la confraria és imprescindible, ens assessorem i ajudem entre els pescadors".



JOSÉ LUIS SÁNCHEZ

"Quan no pesco, enyoro sortir fora, formar part del mar, tenir aquella il·lusió d'agafar el peix i sentir-te realitzat. Al vaixell hi ha d'haver molta companyonia, la convivència és molt dura".



AGUSTÍ ROMEU

"Si la pesca la vius des de petit és molt difícil fugir-ne. Jo tinc fotos jugant a la rampa de la confraria quan els meus avis venien a arreglar les xarxes. Llavors, la pesca formava part de la vida social i econòmica del barri".



ELOÍSA SÁNCHEZ

"A mi m'encanta aquest món, és molt peculiar. Encara que tots siguin homes sempre m'he sentit molt còmoda i respectada. Venint de família de pescadors, per a mi tots són els meus pares o tiets".



DAVID ALBIOL

"La pesca és la meua vida. Són moltes generacions, els meus avis pescaven quan encara no hi havia motor. De nens veníem el cap de setmana a la confraria a pescar amb la canya".



PAU HUGUET

"M'agrada la pesca per la llibertat que em dona, el fet de no estar a Barcelona i tenir horaris flexibles. Abans ens passàvem el dia parlant entre nosaltres per la ràdio, la gent no tenia tanta pressa".

HELLE BRUUN

PROPIETÀRIA DE LA LLIBRERIA LGTBIQ CÓMPICES



En plena Barcelona Olímpica, a la Helle Bruun li va resultar impossible trobar un llibre de temàtica lèsbica com els que sovint comprava a llibreries especialitzades de París, Londres o Copenhague. Uns anys més tard, el 1994, va decidir ser ella mateixa, juntament amb la seva sòcia Connie Dagas, qui ompliria aquell buit a la Ciutat Comtal. S'inaugurava així Còmlices, la primera llibreria de temàtica lèsbica, gai, bisexual, transsexual, intersexual i *queer* (LGTBIQ), al carrer Cervantes, al bell mig del Gòtic.

Què la va fer decidir a obrir una llibreria LGTBIQ a Barcelona?

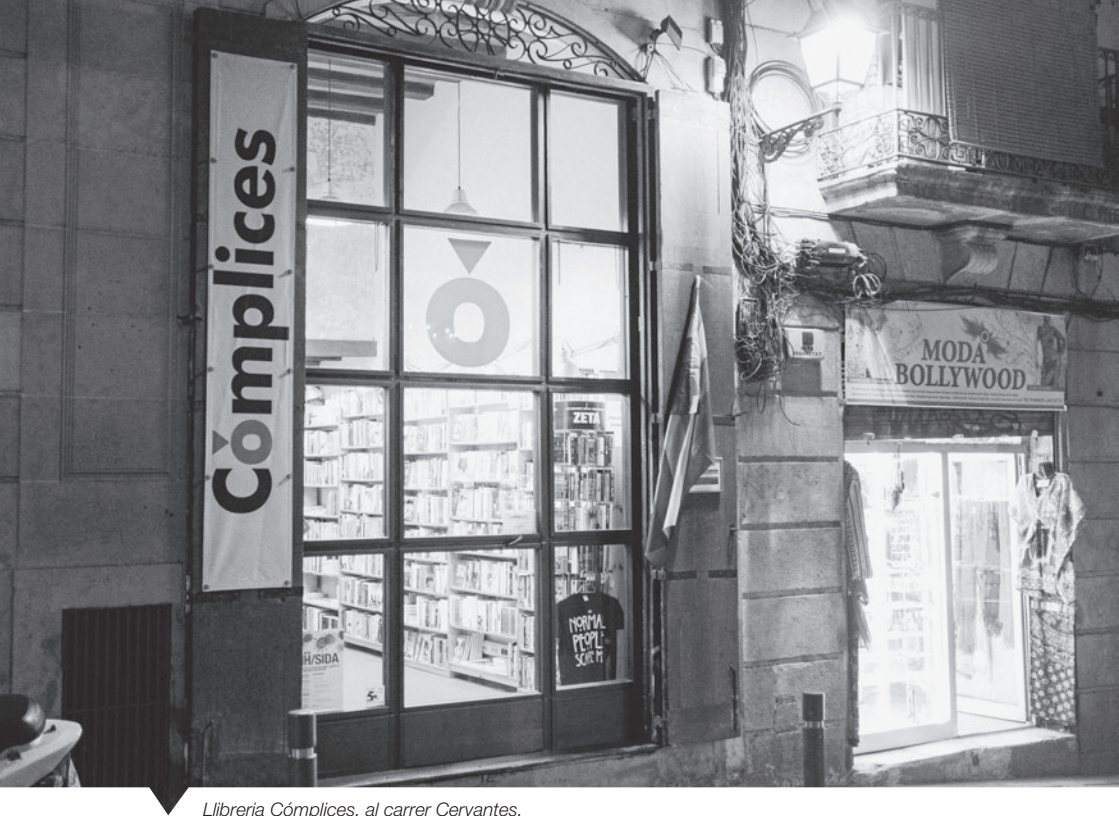
Jo havia decidit venir a viure a Barcelona amb la meua parella. Soc danesa i no parlava ni castellà ni català. Havia viscut a altres ciutats d'Europa i m'havia sorprès que no hi hagués cap llibreria especialitzada en temàtica LGTBIQ a la ciutat. Fa trenta anys aquí no trobaves ni un llibre lèsbic, ni en castellà ni en anglès. De fet, a Madrid la primera llibreria LGTBIQ també es va obrir el 1990, només quatre anys abans que Còmlices. Així que vaig pensar: "Per què no intentem omplir aquest buit?".

Per què va triar el barri Gòtic?

És un barri molt bonic. I cèntric. Vam pensar que els cascs antics de les ciutats sempre atreuen visitants. Però he de dir que fa 25 anys la gent no venia tant al Gòtic com ara, ni turistes ni els mateixos barcelonins.

Com van ser els principis de la llibreria?

El primer problema va ser constatar que gairebé no es traduïen llibres LGTBIQ al castellà i, molt menys, al català. Així que no teníem gènere en els idiomes que es parlen a Barcelona. Per solucionar-ho vam crear l'editorial Egales, amb la qual vam traduir molts llibres al castellà. El segon problema va ser que durant els primers anys la gent no s'atrevia a entrar a una llibreria LGTBIQ. Nosaltres havíem triat el carrer Cervantes perquè és



Llibreria Còmplices, al carrer Cervantes.

discret, però no venia ningú. Molta gent estava dins de l'armari; crec que encara n'hi ha força que no n'ha sortit.

En fi, que vam muntar un negoci per al qual no hi havia producte ni clients.

Però 26 anys després segueixen aquí, al mateix local. Com van millorar?

En obrir el negoci nosaltres teníem un pla a llarg termini. Érem conscients que podia passar un temps fins que sortissin els números. I al cap d'uns tres o quatre anys les coses van anar millorant. El motor del negoci ha estat, i continua sent, l'editorial. Traduïm llibres d'arreu del món. Ara mateix la nostra col·lecció arriba als 400 llibres.

Pel que fa a la llibreria, diria que Internet ha estat clau per incrementar les vendes. La gent d'altres llocs d'Espanya i del món troba ressenyes sobre Còmplices i, quan visita Barcelona, s'apropa fins aquí. El fet que en els darrers quinze anys s'hagi incrementat tant el turisme a Barcelona també ens ha ajudat.

En quins idiomes estan escrits els llibres que ofereixen?

Sobretot en anglès i castellà. Amb Egales vam editar un llibre en català, però el mercat és massa minoritari. En castellà ja és molt més petit que en anglès, i en català és mínim. Des del primer dia vam apostar per la venda per catàleg, tal com havíem vist a les llibreries LGTBIQ d'altres ciutats europees. I, amb el temps, la venda en línia ens ha funcionat també molt bé.

Vostè que és de Dinamarca i havia viscut a altres ciutats europees, va trobar que el Gòtic era un barri tolerant amb els col·lectius amb diferents tendències sexuals?

Jo he de dir que des del primer dia hem rebut sempre molta ajuda dels nostres veïns. Durant aquests 25 anys mai no he sentit rebuig per part de ningú. Tot el contrari, col·laboració de tothom.

Ara bé, la societat d'aquella època encara era bastant tancada. No et trobaves parelles del mateix sexe agafades de la mà pel carrer o fent-se un petó. A les altres ciutats europees era més normal. No sé si no ho feien perquè no s'atrevien o perquè, quan ho havien fet, havien sentit el rebuig de la gent. A principis dels noranta a Barcelona pràcticament no hi havia locals per a gais i lesbianes. Només hi havia una discoteca. Però va ser una dècada en què el col·lectiu es va tornar molt actiu. La lluita per legalitzar el matrimoni també ens va donar molta visibilitat. Es van començar a obrir molts negocis, alguns adreçats al turisme gai i de lesbianes. Hi ha festivals importants. Ara podem dir que Barcelona és una ciutat tolerant amb aquests col·lectius.

I aquí, a Ciutat Vella, com ha arribat aquest canvi? De fet al Gòtic també es va obrir la segona llibreria LGTBIQ, Antinous, cinc anys més tard que la de vostès.

Sí, Antinous estava al carrer Ample i fa un parell d'anys van marxar al Gaixample perquè els van apujar el lloguer. I aquí al costat teníem la llibreria feminista Pròleg, que també s'ha hagut de traslladar a Sant Pere Més Alt pel mateix motiu. Curiosament, vam coincidir les tres al barri, tot i que Pròleg és diferent. A mi m'agradava que fossin a prop perquè els podia trucar i enviar clients si nosaltres no teníem un llibre. En canvi, al barri Gòtic no hi ha cap local específic per a gais o lesbianes, com els del Gaixample.

Tot i l'obertura social, continuen sent necessaris els espais destinats específicament a gais i lesbianes?

Crec que sí. La gent pensa que hem avançat més del que realment ho

hem fet. A la llibreria encara ve molta gent jove que té problemes amb els seus pares. També ens demanen material professors que volen ajudar els seus alumnes a acceptar la seva homosexualitat. A part d'això, penso que sempre hi ha una necessitat d'identificació amb allò que connecta amb nosaltres; pot ser la teva orientació sexual, però també els teus gustos musicals. A mi m'agradaria molt que la majoria de llibreries tinguessin alguns prestatges destinats específicament a la literatura LGTBIQ, però, encara que fos així, és molt difícil tenir el fons d'una llibreria especialitzada. A més, m'agrada pensar que cada cop la gent compra més al petit comerç. Una altra cosa interessant és que ara tenim una secció de llibres per a nens. No estan adreçats únicament a fills de parelles homosexuals, sinó a fomentar la diversitat. Molts pares i mares heterossexuals també ens els demanen.

I, des de la llibreria Còmplices, com veu els canvis del col·lectiu LGTBIQ?

Un aspecte molt positiu és que cada cop els pares donen més suport als seus fills adolescents. De vegades els pares acompanyen els fills a la llibreria. Veig més suport per part de la família. S'accepta molt més, tot i que alguns encara continuen tenint problemes. I el mateix passa a l'escola: en els darrers anys molts professors i professores han sortit de l'armari, i això ajuda molt perquè els estudiants exposin els seu dubtes i normalitzin l'homosexualitat.

Col·laboren amb altres organismes, comerços o institucions LGTBIQ?

A Barcelona va haver-hi un moment que hi havia moltes organitzacions, però ara ja no n'hi ha tantes. Nosaltres no n'estem afiliades a cap. Col·laborem amb totes. Fem presentacions als seus locals, els ajudem amb les seves publicacions i, de tant en tant, donem material. En el vessant associatiu, la feina més important és en l'àmbit educatiu. És un pas molt important.

I què creu que cal fer a Barcelona per millorar la vida de gais, lesbianes, transsexuals i bisexuals?

Crec que cal posar èmfasi en l'educació. Les institucions públiques han de treballar en aquest sentit. Ja estan fent algunes coses. També fa falta que les biblioteques tinguin llibres de temàtica LGTBIQ catalogats, especialment sobre les respectives fòbies que encara existeixen. El col·lectiu *trans* és el que més atenció necessita actualment. Hem de lluitar pels seus drets socials i laborals, perquè pateixen molta discriminació, sobretot en l'àmbit laboral. I, en general, cal recordar que aquesta societat encara no ha superat l'homofòbia, sobretot als pobles, i que hem de continuar lluitant.



CONNIE DAGAS

"La gent ve a Còmplices a buscar literatura especialitzada perquè s'hi vol sentir identificada. Ens encantaria no ser necessaris, però les altres llibreries no tenen ni una secció sobre temàtica LGTBIQ".



GLÒRIA ESTEVE

"Quan van inaugurar la llibreria va venir gent de tot arreu. Va ser tota una innovació, va aportar obertura mental i llibertat al barri, el va modernitzar".



CIELO DEL POZO

"Tant la Helle com la Connie són encantadores i molt participatives. Abans, quan tenia la botiga al mateix carrer, parlàvem de llibres i em convidaven a les festes que feien per Sant Jordi".



MARIA TERESA CASANELLAS

"S'interessen per tot el que passa al barri, quan hi vivia gent gran els ajudaven amb tot. A mi m'agradaria que hi hagués més llibreries com aquesta on puguís preguntar i t'assessorin".



PIERO PERRONE

"La llibreria Còmplices és part de la història. El moment en què es va inaugurar era un període d'inseguretat, no hi havia tantes certes com ara. Va desafiar el barri dient: 'Aquí estic'".



JORDI SAMÓS

"La llibreria Còmplices és com un tresor. Allà trobes material que no trobes enlloc i et permet descobrir referents. Quan va néixer va ser pionera, portaven material inèdit".



EMILIO RUIZ

"La llibreria és molt particular, facilita la cerca de llibres, i tant la Helle com la Connie coneixen molt bé els temes i t'assessoren. Tenir una llibreria que es defineix LGTBIQ aporta més visibilitat al col·lectiu".



JAUME RAMADA

"La llibreria és un lloc amb molt caliu, on anar a buscar informació, conèixer gent i descobrir novetats editorials. Abans que ho fos l'Eixample, el barri de Ciutat Vella era el barri de referència gai".

JOAN XIMÉNEZ, PETITET

CREADOR DE L'ORQUESTRA DE RUMBA SIMFÒNICA DEL RAVAL



Tenacitat. Aquesta es la primera paraula que et ve al cap per definir Joan Ximénez, més conegut com *Petit*. Gitano, en Petit és fill del Raval, concretament del carrer Salvador, al costat del carrer de la Cera, bressol de la rumba catalana. El seu pare havia estat Ramon *El Huesos*, mític *palmero* de la banda del Peret. Ell mateix també havia tocat amb el rei de la rumba i amb altres icones, com Gato Pérez.

En Petit porta la rumba catalana a la sang. “Jo esmorzo, dino, sopo... tot ho faig amb la rumba”, diu rient.

Fa molt de temps que alimentava la idea d'ajuntar músics de rumba catalana amb d'altres de clàssica i veure què passava. Farà cosa de set anys s'hi va posar de ple. Avui, un grup de 27 músics fan possible aquest somni, l'Orquestra de Rumba Simfònica del Raval.

Però és que, a més, en Petit li havia promès a la seva mare que un dia portaria la rumba catalana, acompanyada d'una orquestra simfònica, a un gran teatre de Barcelona. En aquell moment encara no li havien diagnosticat la miastènia, una malaltia minoritària que provoca debilitat muscular crònica i que ha disminuït significativament les seves forces. Malgrat aquest entrebanc, en Petit se n'ha sortit. El 17 d'octubre l'Orquestra de Rumba Simfònica del Raval va pujar a l'escenari del Liceu i, fins i tot, va tocar part del repertori acompanyat dels 40 músics de l'Orquestra Simfònica del Gran Teatre del Liceu. La història d'aquest projecte es podrà veure a la pel·lícula documental *Petit, rumba pa' ti*.



Carrer de la Cera.

Petit, vostè va créixer al carrer Salvador, al costat del carrer de la Cera, on va néixer la rumba catalana. Com era aquest carrer als anys seixanta i setanta?

Era el millor del món, el més alegre. Hi havia una germanor entre païos i gitanos increïble. No hi havia diferències. Sempre estàvem junts. Érem una gran família.

Quins records en té?

Un cantava, l'altre ballava... Estàvem tots convidats a qualsevol celebració. Va haver-hi una època en què jo havia de viatjar molt perquè feia moltes gires. Ens portaven a hotels de luxe. El primer dia estava molt bé, però al cap de dos dies ja trobava a faltar el meu barri. Vaig fer una foto del carrer de la Cera, amb tots els balcons plens de roba estesa, i als viatges sempre la portava a sobre. Quan sentia enyorança, mirava aquella foto i em sentia millor.

Els gitanos van arribar al carrer de la Cera fa 500 anys, però quan vostè era petit també hi havia molts païos. Com era aquesta convivència?

Hi havia molta germanor. No existien distincions. Si algú necessitava un cop de mà, l'hi donàvem, independentment que fos paio o gitano. No tenies diners per comprar menjar? Les botigues te'n fiaven.

I què queda al barri de tot això?

El barri ja no és el mateix. Ha vingut més gent. No hi ha la germanor d'abans. Jo ara visc al Poble-sec, però intento que no passi massa temps sense venir a passar una estona per aquí. No ho faig amb tanta freqüència com m'agradaria a causa de la meva malaltia. Però un cop al mes, dos mesos màxim, vinc. Em trobo amb vells amics, prenem un cafè, juguem a la botifarra —un joc de cartes— i fem una mica de tertúlia. Després m'apropo al carrer Salvador, em poso a sota del balcó de la casa on vaig créixer i rumio una estona, deixo que vinguin els records. Encara ressona la rumba catalana entre les parets d'aquest barri. Això no s'ho pot emportar ningú.

Entre aquests records, li deuen venir aquells anys del boom de la rumba catalana. Com va ser?

La rumba va sortir d'aquí. Al carrer de la Cera va "néixer" el rei de la rumba, el Peret. Ell, el meu pare —Ramon *El Huesos*— i alguns altres tocaven rumba... El meu pare va introduir els bongos. Un dia el crític musical Lauren Postigo els va veure i els va portar a treballar a Madrid. Van revolucionar la ciutat. La gent deia: "Hay unos gitanos catalanes que tocan una rumba distinta". I d'aquí ve el nom de rumba catalana, del fet que la toquéssim uns gitanos catalans.

Expliqui'ns aquest projecte de fusionar la rumba catalana i la música simfònica en què ha estat treballant els últims anys.

Jo sempre li deia a la mare que volia fer una orquestra amb músics rumbers i simfònics. L'hi explicava amb tot tipus de detalls i ella, quan em sentia parlar, s'emocionava. "Això és molt maco, fill. Fes-ho", deia. Però jo havia de trobar el moment. Quan la mare va morir li vaig prometre que un dia portaria una orquestra de rumba simfònica a un gran teatre de la ciutat. Dit i fet. Els gitanos som complidors, no necessitem escriure el que prometem.

Van omplir el Gran Teatre del Liceu.

Ha estat un gran honor. El Liceu és el gran teatre del meu barri. I veure'l ple de gent va ser una meravella. Aquell dia va ser també el teatre dels gitanos del Raval.

La veritat és que encara no ho he paït. En acabar el concert, jo estava al camerino amb la meua dona, descansant. Va venir a veure'm la cúpula directiva del Liceu i em van dir: "Petitet, mai no havíem vist res igual. Hem

vist concerts de grans figures, però cap similar al d'avui. Ha estat un plaer tenir-te al Liceu i esperar seguir col·laborant". La gent que porta el Liceu és molt oberta. Els agrada escoltar noves idees. Ha estat tot molt fàcil amb ells.

Soc el primer gitano del carrer de la Cera a portar la rumba catalana al Gran Teatre del Liceu. El dia de demà els meus nets podran dir que el seu iaio va portar la rumba catalana al Liceu. I això a mi em fa molt feliç.

Els músics rumbers estan acostumats a improvisar i els clàssics són més tècnics i disciplinats. Com s'aconsegueix sintonitzar aquestes dues maneres d'entendre la música?

Doncs han calgut molts assajos, però a través de la música tots ens entenem. Amb música es pot fer de tot. A l'hora de buscar els músics, la meua prioritat va ser que fossin persones de bon cor. Clar que vull bons músics, però jo estic malalt i l'estrès empitjora els símptomes d'aquesta malaltia, així que m'he d'envoltar de bona gent que no discuteixi per tot. Fem música per divertir-nos!

I dins d'aquesta revifada de la rumba, cal destacar l'homenatge que farà el consistori a les figures més destacades de la rumba catalana, aquí al carrer de la Cera.

Sí, és un projecte del districte de Ciutat Vella en el qual també he participat. Es posaran unes escultures dels artistes de la rumba catalana. Bé, no sé si som artistes tampoc. A mi m'agrada pensar que sobretot som gent que donem —o hem donat— alegria a la vida. Hi haurà rumbers d'aquest carrer i d'altres barris.

Per acabar, vostè ve d'un barri tradicionalment gitano, però on es convivia molt bé amb els païos. Com veu la integració de la comunitat gitana avui dia?

Queda molt per fer. Jo vaig ser president de l'Associació del Portal del Raval, una entitat gitana, durant nou anys, entre finals dels vuitanta i principis dels noranta. Va ser tot un honor. Un dels meus objectius era donar una visió més àmplia i real de la comunitat gitana. Mostrar quina és la nostra feina, que hi havia empleats de banca, comerciants... No tot és rumba ni tots podem viure de la música.

Queda molta feina per fer, però, per sort, la Federació d'Associacions Gitanes de Catalunya (FAGIC) treballa molt i molt bé.



ROSA BEQUES

"El conec des que va néixer. Era molt de sa mare, molt bona persona. La rumba la porta a la sang. Quan vam anar al Liceu va ser molt emocionant, feia anys que no veia una cosa així".



NÚRIA BEQUES

"Al morir el Peret, la rumba es va quedar sense que ningú fes res. Llavors en Petitet li va demanar al fill del Peret si podia sortir a cantar".



MERCEDES AMAYA

"Nosaltres vam criar en Petitet, era molt bo i molt gros. No es barallava mai, sempre estava amb la mare i la tieta. Si no estigués malalt, arribaria molt lluny".



JOSEFA BEQUES

"En Petitet és molt intel·ligent, sap molt de la rumba catalana i l'ha modernitzat. És un artista".



FERNANDA MURILLO

"En Petitet ha mantingut la rumba de sempre, la del Peret, el Chacho i el Pescallà. Ha agafat el bo i millor de cadascun. Portar-lo al Liceu ha estat increïble; ha lluitat molt pel seu somni".



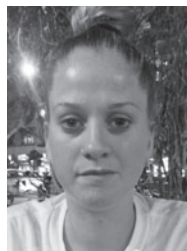
NÚRIA COS BEQUES

"En Petitet té un caràcter molt fort, no s'enfonsa mai, sempre tira endavant. Ha fusionat la rumba amb la música clàssica i això ha agradat molt a la gent. Crec que la rumba tornarà a pujar com la va fer pujar el Peret".



SALVADOR VALENTÍ (PETIT)

"En Petitet ha estat innovador; amb la simfònica, ha portat la rumba a un altre nivell. Per a nosaltres és un referent; en aquest barri va néixer la rumba i ell lluita perquè perduri".



RAQUEL VALENTÍ

"En Petitet és molt familiar i afectuós. Per Nadal sempre era el que cantava i el que treia la gent a ballar. Amb la rumba ens dona molta alegria i engresca la gent".

AURORA BOFARULL VIDAL

SÒCIA DEL RESTAURANT LOS CARACOLS



Fundat el 1835, Los Caracoles posseeix el títol de ser el segon restaurant més antic de Barcelona. En accedir al local un es pregunta si aquest espai amb parets de pedra, bigues de fusta i mobiliari rústic haurà canviat gaire al llarg dels anys. Al pis de baix hi ha una cuina de carbó enorme a la vista dels clients. L'activitat és frenètica, però sembla que és pràcticament igual cada vespre dels 365 dies de l'any. "Tenim capacitat per a 250 comensals i per sopar sempre tenim ple", comenta Aurora Bofarull, sòcia de Los Caracoles, juntament amb el seu germà Ramon i dues cosines germanes, Yolanda i Cristina Bofarull.

L'establiment té dos pisos i gairebé totes les parets estan plenes de fotografies de famosos, més o menys internacionals, que han menjat al local: Charlton Heston, Ava Gardner, John Wayne, Jimmy Carter, Salvador Dalí... La llista és llarga i comprèn tant l'àmbit cultural com el polític, així com també diferents generacions.

Els orígens

El 1835, Agustí Bofarull va fundar Can Bofarull, una petita taverna on es venia vi a granel, oli, licors, petroli i sabó. La clientela principal eren els mariners i descarregadors del port. Uns anys més tard, va agafar el negoci el seu cosí, Felicià Bofarull, que ofería, a més, menjar per acompanyar el vi: anxoves, olives, ostres i cargols amb suc, el plat estrella. Precisament aquesta recepta de cargols va ser la que més endavant li va donar tanta fama al local. La gent, quan parlava de Can Bofarull, ho feia parlant de la taverna on feien aquells cargols tan bons, i és per aquest motiu que, el 1915, va passar a dir-se Los Caracoles.

L'any 1934, la taverna va adquirir la categoria de restaurant. El 1940, el fill del Felicià, Ramon Bofarull, es va fer càrrec de la cuina del restaurant i el

seu germà, Antoni Bofarull, va assumir funcions de relacions públiques. “El Ramon, el meu avi, no havia estudiat a cap escola de cuina, però quan es posava als fogons no li faltava inventiva. Un dels seus trucs era posar torró a tots els plats, quedava com una mena de picada i agradava molt. També era molt popular el seu gelat de torró”, explica l’Aurora. En canvi, les habilitats de l’Antoni eren sobretot socials: “Tots dos es complementaven molt bé. Eren un bon tàndem. L’avi era molt autodidacta i innovador a la cuina. En canvi, el seu germà era un relacions públiques excel·lent. Era productor de cinema i això el va posar en contacte amb molts actors i actrius. Coneixia Ava Gardner, Luis Dominguín i Kubala, entre molts d’altres, que freqüentaven el restaurant i el van posar encara més de moda”.

Renom internacional

Amb el temps, el restaurant Los Caracoles va despertar l’interès de molts mitjans estrangers: “El fotògraf Irving Pen va publicar una foto de la nostra recepta de la bullabessa en una revista als Estats Units l’any 1948; així va ser com van començar a arribar turistes nord-americans. Han vingut periodistes de tot el món i sempre hem tingut molta clientela internacional”.

L’Aurora recorda una anècdota que van viure els seus pares durant un viatge a Tailàndia: “El guia del grup va preguntar a tothom d’on venien. Cada cop que algú mencionava una ciutat el guia destacava algun monument important. Quan els meus pares li van dir que eren de Barcelona, el primer lloc emblemàtic que al guia li va venir al cap va ser el restaurant Los Caracoles. Ni la Sagrada Família ni el Park Güell. El meu pare estava eufòric!”.

Després de Ramon i Antoni Bofarull, el relleu generacional del negoci el van fer el pare de l’Aurora, el Felicià, i el tiet, Agustí Bofarull.

Entre els records d’infantesa i joventut de l’Aurora, hi ha els dinars familiars en dates assenyalades al restaurant. “Per exemple, per Nadal ens reuníem aquí tota la família, però no dinàvem fins a les cinc de la tarda, perquè abans havíem de servir els clients”, comenta. I és que els Bofarull es deixaven la pell per la clientela. “Tant l’avi, com després el meu pare i els seus germans han posat tota l’energia en aquest restaurant. El pare plegava de treballar a les tres de la matinada i només descansava els diumenges, quan encara aprofitava per anar a un hort que teníem a Gavà i agafar fruites i verdures per al restaurant. Era una vida amb molts sacrificis, però que ha donat els seus fruits”.



Façana del restaurant Los Caracoles, al carrer Escudellers.

El pas pel Hilton

En realitat, Aurora Bofarull no s'havia plantejat mai continuar amb el negoci familiar. "Jo vaig estudiar Turisme, però quan vaig començar a treballar al sector no em va agradar gaire i vaig decidir orientar-me cap al màrqueting turístic, on vaig entrar en contacte amb el món de l'hostaleria, que sí que em va interessar més". Com que li calia formació, va decidir marxar a estu-

diar a una escola d'hostaleria de Ginebra. "Va ser una formació molt dura, però vaig aprendre molt. A Ginebra també vaig començar a treballar a l'hotel Hilton, en un principi fent feines molt bàsiques i, després, al restaurant. Va ser una experiència molt enriquidora. Quan vaig tornar a Barcelona, vaig enviar el meu currículum al Hilton, que estava a punt d'obrir a la Diagonal, i em van agafar. Allà vaig treballar en diferents departaments i vaig tenir una oportunitat excel·lent per posar en pràctica tot el que havia estudiat".

Anys més tard, el pare de l'Aurora, el Felicià, va tenir un accident de cotxe molt greu i ella va decidir posar-se al capdavant de Los Caracoles i donar suport al seu tiet Agustí. D'un dia per l'altre, va passar de treballar en un hotel de luxe d'una gran cadena internacional a fer-ho en un restaurant familiar amb una llarga tradició, on, per cert, mai no havia treballat una dona. "Fa trenta anys, els 80 treballadors que teníem eren homes. De fet, no s'havia contractat mai cap dona. I, de sobte, arribo jo per posar-me al capdavant del restaurant. Jo venia amb molta disciplina i molta força, però al principi em costava molt que em fessin cas. Jo feia de tot. Si calia servir, servia. Si s'havia de netejar la taula, també ho feia. El personal va començar a veure que jo cuidava molt els detalls, que tenia formació i sabia el que em feia i, a poc a poc, van anar acceptant que els manés una dona".

Cinc generacions després, en molts àmbits, el restaurant Los Caracoles continua ben igual. D'entrada, la carta continua oferint una gran varietat de plats de cuina catalana mediterrània. "Anem adaptant-nos als gustos de la gent. Hem eliminat alguns plats com el cap i pota o els cervells, perquè els clients no els demanen tant, i de mica en mica intentem cuinar més sa. Tenim cuina de carbó i el nostre plat estrella continuen sent els cargols, que elaborem seguint la mateixa recepta que preparava el meu avi".

L'atmosfera del local també s'ha mantingut. "La gent ve aquí per buscar un lloc diferent, amb història, genuí, que no es troba enlloc més. Les principals reformes que s'han fet han estat per ajustar-nos a les normatives: sortides d'emergència, accés per a persones amb discapacitat... Nosaltres intentem mantenir la tradició del restaurant. També tenim molta cura dels clients. El tracte és molt proper. De fet, molts tornen al cap dels anys i ens diuen que ells ja havien estat aquí quan hi havia el pare o fins i tot l'avi. O recorden el cambrer que els va atendre i els agrada veure que encara hi és. A mi em sembla que, si aquestes parets parlessin, podrien explicar un munt d'històries".



XAVIER BARCALA

"El meu pare venia quan els soldats americans es passejaven per la Rambla. Los Caracoles sempre ha representat l'ambient característic de la ciutat. Saben entendre el client que tenen al davant".



PERE CODINA

"Quan portes tant de temps en un lloc, t'hi acabes identificant. Per mi és com estar a casa, com una família. El que més agrada als clients és el pollastre a l'ast i els cargols".



AGUSTÍN LLEIXA

"Porto molts anys aquí i tot segueix igual: la cuina de carbó i el menjar, que és molt d'aquí. Jo faig molts arrossos i, encara que utilitzis els mateixos ingredients, mai et surten igual".



CRISTINA BOFARULL

"Formem part del cor i l'ànima de la ciutat, el local et transporta a la història. Som moderns i alhora molt antics. Fa molts anys que ens mantenim en l'essència de la cuina mediterrània, i just ara s'ha posat de moda".



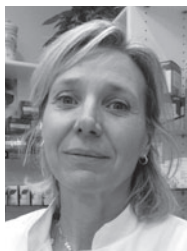
YOLANDA BOFARULL

"Ens agrada mantenir la tradició familiar i la identitat, som un restaurant bullició i alegre. És bonic veure gent de la mateixa família de diferents generacions que tornen emocionats pel record".



MANUEL GIL

"Los Caracoles és dels restaurants amb més tradició de tot Espanya. Als anys noranta es deia que, si el restaurant tancava, tancaríem tots els negocis del voltant".



MONTSERRAT GIRONÈS

"El restaurant és un clàssic i venen molts turistes a preguntar-hi. Li dona moltíssima vida al carrer i és un referent que fa que vingui gent amb un perfil d'alt nivell".



RAMON BOFARULL

"Per a mi el restaurant significa l'esforç enorme que han fet les generacions anteriors per conservar el restaurant sense deixar d'adaptar-se a les circumstàncies del moment".

ELISENDA POCH GRANERO
COORDINADORA GENERAL DEL CCCB



El 1994 s'inaugurava al barri del Raval el Centre de Cultura Contemporània de Barcelona (CCCB), una institució multidisciplinària que tenia com a principal objectiu estudiar el fenomen urbà, no només des d'un punt de vista arquitectònic o urbanístic, sinó des de tots els àmbits possibles.

Elisenda Poch ha estat involucrada en aquesta institució des del 1989, quan encara era només un projecte. La seva carrera professional ha anat evolucionant en paral·lel al mateix centre, on ha treballat en els àmbits de la coordinació i administració des de diferents càrrecs i responsabilitats. Des del 2004 és coordinadora general de programació del centre.

La programació del CCCB és molt àmplia. Com es coordina tota aquesta activitat?

És complex programar i també coordinar perquè el CCCB ha anat guanyant molta potència en les diferents línies de programació. En un inici el centre girava entorn de la ciutat i, a causa del context del moment, de seguida es va convertir en un espai d'acollida de molts agents culturals que necessitaven una institució que els aixoplugés. En aquest centre, es van muntar el Sónar o el Festival de Músiques Contemporànies perquè no hi havia institucions més idònies per acollir aquests certàmens. En aquell moment, no existia l'Auditori i, per exemple, el Mercat de les Flors, el TNC o el Teatre Lliure tampoc no eren institucions tan potents com ara.

En un inici el format del centre va ser més aviat expositiu, però amb el temps va anar creixent i es van anar potenciant diferents línies de programació. Per exemple, al principi les activitats i els debats eren programacions paral·leles a les exposicions, però va arribar un moment en què tenien tant de públic com les mateixes exposicions, no perquè es dividís, sinó perquè va créixer.

Hi ha una evolució al llarg del temps, fins al punt que arribem a l'estructura que tenim ara, que se sustenta en quatre àrees: exposicions i activitats culturals, debat i educació, àmbit multimèdia i el CCCB Lab. En aquest darrer departament treballem tots els projectes d'innovació i desenvolupament en l'àmbit cultural.

Aquestes quatre àrees de les quals parla es refereixen més a la forma, però també tenen diferents eixos programàtics.

Sí, entenem aquests eixos més com a esquelets que com a cuirasses, és a dir, nosaltres marquem unes línies de treball que ens serveixen per articular la programació, però no forcem que tot encaixi. Pot ser que una temporada un eix tingui més pes que un altre, però tota la programació està articulada entorn d'aquestes línies.

Quines són aquestes línies de programació?

Per exemple, un dels eixos històrics del CCCB actualment porta el nom de Literatura Amplificada. Hi ha exposicions, com les que vam fer sobre ciutats i escriptors, però també activitats, com el festival de literatura Kosmopolis. La línia de la literatura ens ha acompanyat durant tots aquests anys. Ha evolucionat, evidentment; ens hem anat obrint a tots els àmbits i tota mena de formats relacionats amb la literatura.

El segon eix és Ciutat Món, que manté un dels temes fundacionals del centre: el fenomen i el fet urbà vist des de tots els àmbits, no únicament l'urbanisme i l'arquitectura. És la nostra línia de treball respecte als grans temes que afecten l'individu. Vol ser un espai de reflexió filosòfica.

Galàxia Audiovisual seria la tercera línia de programació. Ens hem especialitzat en cinema experimental, i un dels programes amb més recorregut és Xcèntric. També treballem en col·laboració amb els organitzadors d'alguns dels festivals audiovisuals més rellevants de la ciutat, com el DocsBarcelona, L'Alternativa o el Miniput.

Un dels eixos més recents és Tercera Cultura. Treballa sobre la intersecció entre l'art, la ciència, les humanitats i la tecnologia. Des del principi, al centre intuïem que tant en l'àmbit digital com en temes mediambientals o de recerca científica es produiria un impacte important. Primer vam treballar en formats més reduïts, com ara jornades i xerrades, i en l'àmbit Lab. Més endavant, vam muntar una sèrie d'exposicions com *Big Bang Data* (2014),



Centre de Cultura Contemporània de Barcelona.

+*Humans. El futur de la nostra espècie* (2015-2016) i *Després de la fi del món* (2017). Aquesta última aborda la crisi climàtica. A part de l'exposició en si, hem organitzat activitats paral·leles amb escoles i altres col·lectius.

Per últim, l'eix Aposta per la Innovació Cultural aposta per l'aprenentatge continu i la recerca de noves metodologies. Està molt representat pels projectes de CCCB Lab, però també per alguns programes de nou format, com ara el programa Habitació 1418, que duem a terme conjuntament amb el MACBA i que té com a objectiu apropar els joves de 14 a 18 anys a les nostres institucions. No són projectes molt massius pel que fa a assistència de públic, però per a nosaltres són molt importants.

Al CCCB treballen molt en l'àmbit digital.

Sí, hem obert continguts al públic digital, que òbviament no existia en els orígens del centre. Avui aquest és un públic actiu que tenim molt en compte. Hem fet propostes perquè generi continguts i incorporar-los en una exposició. És un àmbit en el qual continuem treballant perquè pensem

que té molt de potencial. A més, durant tots aquests anys hem generat un volum d'activitat molt gran i estem estudiant en quin format difondre'l perquè arribi al màxim de gent, ja que quan activem l'entorn digital tenim molt públic, tot i que suposa molt esforç.

També col·laboren amb molts agents diferents, tant de l'àmbit local com internacional.

Sí, de tots els eixos de treball podria donar exemples de les xarxes tan diferents que creem i que van de l'àmbit local a l'internacional, tant pel que fa als comissaris com als intel·lectuals o les institucions... De fet, amb les retallades de la crisi, si hem aconseguit fer viables els programes ha estat gràcies a les coproduccions i al fet de sumar el màxim d'agents possible.

I pel que fa al barri del Raval, quina incidència creu que ha tingut el CCCB?

Sempre ha existit la voluntat que el centre no fos una mena d'ovni instal·lat al Raval, sinó que hi hagués una connexió amb l'entorn. En un despatx del centre, hi va néixer la fundació Tot Raval. Engloba una vuitantena d'entitats: el Liceu, el MACBA, el mateix CCCB, l'Escola Massana, l'Eix de Comerciants... La fundació treballa en l'àmbit cultural, social i comercial i l'objectiu és generar una millora per als veïns del barri.

Surten moltes propostes interessants dins de Tot Raval, i el CCCB sempre ha estat un membre actiu de la fundació, ha format part de la junta, l'ha presidit... En els projectes més petits ens en sortim bé perquè fem col·laboracions amb instituts, treballem amb entitats de joves... Per exemple, hi ha un programa que fem a l'estiu, Culturnautes, per al qual hem aconseguit que La Caixa doni beques als nens del Raval en risc d'exclusió social. Són tallers i activitats lúdiques vinculades a una disciplina artística.

Seguim treballant i volem anar a més, sobretot en aquells projectes que treballem amb infants i joves, que són els que ens permeten connectar també amb les famílies. Són projectes a mitjà termini, no són de resposta immediata.



TERESA PÉREZ

"Hem aconseguit que es millorés l'espai públic en l'entorn més proper. Al barri tenim projectes com Tot Raval, però encara queda camí per integrar la gent del barri i aconseguir que en vinguin més".



IRENE RUIZ

"La gent del barri s'ha apropiat dels espais públics del CCCB i els ha donat els seus propis usos. Per a la ciutat, el CCCB revitalitza la cultura com a dret i fomenta l'esperit crític".



MÒNICA MUÑOZ

"L'Elisenda s'estima molt el CCCB i això es veu a la feina. El CCCB ha crescut amb ella, que coneix molt bé la casa. Treballa per la implicació amb el barri, la internacionalització i l'excel·lència en la proposta cultural".



MARINA DOÑA

"El CCCB és un centre cultural que té una oferta molt rica per a persones de diferents edats. Venen adolescents, jubilats i nens a fer tallers o casals d'estiu. S'hi barreja gent de tot tipus".



ELENA MARTÍNEZ

"L'Elisenda intenta que el CCCB segueixi sent un lloc privilegiat on ensenyem a la gent noves maneres de pensar. Busquem avançar-nos al que passa i gairebé sempre encertem".



MARC FÀBREGAS

"La confluència d'espais entorn del CCCB és molt agradable per quan surts de classe i vols trobar un moment de pau, és com un oasi. Sempre hi ha interacció de gent molt diferent".



FRANCESC PUBILL

"El CCCB ofereix exposicions culturals molt implicades amb el present i el futur. Proposen qüestions socials perquè la gent recapaciti i es mobilitzi".



FERRAN CIVIT

"Vinc a veure les exposicions perquè plantegen noves perspectives de la nostra societat de manera sensible. Molta gent ha redescobert el Raval gràcies a la reforma urbanística que es va fer".

Agraïments

A Enric Calpena i a Lluís Permanyer per aportar rigor
històric i col·laborar en el desenvolupament
d'aquest projecte.

A totes les persones i associacions esmentades
al llarg d'aquest llibre.

David Albiol, Mercedes Amaya, Josep Balaguer, Gemma Balaguer, Teresa Baltà, Miquel Baltà, Rafael Banavide, Xavier Barcala, Gerard Bargalló, Itziar Beltrán, Jaume Benavent, Núria Beques, Rosa Beques, Josefa Beques, Bernat Berenguer, Ramon Bernabé, Cristina Bofarull, Yolanda Bofarull, Aurora Bofarull, Ramon Bofarull, Antonio Braña, Helle Bruun, José Cabrera, Teresa Caja, Xavier Capmany, Roberto Carrascosa, Stephan Carteron, Mercè Casademunt, M^a Teresa Casanellas, Carme Cases, Francisco José Cernilla, M^a del Mar Chico, Núria Chimenis, Ferran Civit, Vanessa Claramunt, Xavier Claveguera, Pere Codina, Nuria Cos, Connie Dagas, Pep Dardanyà, M^a José De la Mora, Cielo Del Pozo, Óscar Delgado, Silvia Di Natale, Marina Doña, Manuel Doz, Glòria Esteve, Marc Fàbregas, Jordi Folch, Neda Foronda, Elisabeth Galí, Esther Gallego, Begoña García, Manuel Gil, Montserrat Gironès, Xavier Graset, Andrea Gusi, Ana Gutiérrez, Pau Huguet, M^a Carmen Jordana, José Manuel Juárez, Marc Ligos, Agustín Lleixa, Cristina Majó, Helena Marquès, Elena Martínez, Diego Martone, Pol Mestres, Maddi Milikua, Glòria Montblanch, Mònica Muñoz-Castanyer, Fernanda Murillo, Teresa Pérez, Javier Pérez, Piero Perrone, Anna Piferrer, Sira Plans, Josep Poblet, Elisenda Poch, Francesc Pubill, Josep Lluís Pujol, Bea Puyal, Patricia Radovic, Jaume Ramada, Albert Rial, Isabel Rius, Mercè Rodríguez, M^a Dolors Romera, Agustí Romeu, Joan Rosàs, Irene Ruiz, Emilio Ruiz, Ariadna Sabata, Julián Sacristán, Jordi Samsó, José Luis Sánchez, Eloísa Sánchez, Sergio Sanz, Jean-Pierre Sardin, Graham Thomson, Roberto Tierz, Arola Tous, Teresa Travieso, Raquel Valentí, Salvador Valentí, Víctor Valentín, Javier Vidal, Mariano Vives, Joan Ximénez (Petitet)

Memòries del districte Ciutat Vella

Edita:

Aigües de Barcelona

Col·laboradors:

Enric Calpena, assessor
Lluís Permanyer, assessor
Jaume Grau, historiador
Elsa Hermida, periodista
Esther Pedrós, periodista

Disseny i realització

Comunicas
Entença, 157, 1r
08029 Barcelona
www.comunicas.es

Fotografia:

La Masia Studio
Arxiu Històric de la ciutat de Barcelona
Institut Cartogràfic
Arxiu Històric de Ciutat Vella
Museu d'Història de Barcelona (MUHBA)
AFCB

Impressió:

Gràfiques Bassó

Dipòsit legal:

B 27663-2017



Queda prohibida la reproducció total o parcial sense autorització prèvia i per escrit de l'editor.
El contingut d'aquest llibre no reflecteix necessàriament l'opinió de l'editor.

