

MEMÒRIES DEL DISTRICTE EIXAMPLE

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



Aigües de Barcelona

MEMÒRIES DEL DISTRICTE EIXAMPLE

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

www.memoriesdeldistricte.com

Sumari

Pròleg	6
L'Eixample sota la mirada d'Ada Parellada	8
Història del districte	11
Cronologia	24
Memòries del districte de l'Eixample	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.

La història de l’Eixample anirà per sempre unida a la biografia d’Ildefons Cerdà. El nom del districte prové de l’encàrrec que aquest enginyer de camins va rebre: dissenyar un “eixample” de Barcelona més enllà de les muralles medievals que, a mitjans del segle XIX, envoltaven la ciutat i ofegaven una Ciutat Vella sobrepoblada.

El polític i escriptor Víctor Balaguer va ser l'encarregat, l'any 1864, d'elaborar la nomenclatura dels carrers de la nova ciutat. Uns carrers que ens parlen del passat de Catalunya: el dels antics territoris de la corona d'Aragó, com Rosselló, Provença, Mallorca, València, Aragó, Sardenya, Sicília, Nàpols... El d'institucions, com el Consell de Cent, la Diputació, les Corts Catalanes... I, finalment, el de personatges il·lustres, com Villarroel, Casanova, Pau Claris, Roger de Llúria, Roger de Flor, o d'altres més contemporanis de l'època, com Jaume Balmes.

L'origen d'Aigües de Barcelona està vinculat al desenvolupament de l'Eixample. Des de la seva fundació, ara fa 150 anys, Aigües de Barcelona ha estat acompanyant la ciutat en el seu procés de creixement i modernització, abastint la nova ciutat de l'Eixample i garantint la pressió i potabilitat de l'aigua a tota la ciutat.

Avui en dia Barcelona té nous reptes mediambientals relacionats amb la sostenibilitat o la qualitat de l'aire, per exemple, i és en aquest sentit que Aigües de Barcelona està desenvolupant a tota la ciutat, però molt especialment al districte de l'Eixample, el projecte Citysensing, que mesura la qualitat de l'aire en temps real mitjançant elements sensors ubicats als vehicles de la flota de la companyia. La recollida de dades relatives a la qualitat ambiental contribuirà a la definició de plans estratègics que redundaran en la qualitat de vida dels ciutadans i a fer una ciutat més habitable i sostenible.

Ignacio Escudero

Director General d'Aigües de Barcelona



SEMPRONIANA

“Amb el Semproniana he viscut una història d'amor gairebé de pel·lícula”

Ada Parellada Cuinera i directora del Restaurant Semproniana

Els orígens familiars d'Ada Parellada sempre han estat lligats a la restauració, i és que estem parlant de la setena generació d'una de les sagues de restauradors més conegudes de Catalunya. L'Ada va obrir el primer restaurant, el Semproniana, a l'Antiga Esquerra de l'Eixample quan només tenia 25 anys. Era l'any 1993 quan Santi Alegre, ara el seu marit, i ella van llogar un local molt ampli que havia estat la seu d'una antiga editorial que acabava de tancar. Han passat gairebé 25 anys des d'aquell moment, durant els quals no només ha dirigit el Semproniana, sinó també altres projectes de restauració, a part d'impartir tallers de cuina i de ser molt activa als mitjans de comunicació en la difusió d'una alimentació saludable.

Vostè va néixer a Granollers. En quin moment es va traslladar a Barcelona?

Vaig venir a estudiar Dret per una obsessió del meu pare. Soc la setena generació d'una família que s'ha dedicat a un mateix ofici, la restauració. El que passa és que a casa s'ha aguantat l'establiment perquè s'ha respectat la figura de l'hereu. Llavors, gràcies a aquest costum tan ancestral, la Fonda Europa no s'ha tancat. Per al meu pare, el germà gran era el destinatari de la fonda i a la resta ens donava espai, temps i diners per poder fer una carrera de les que ell considerava amb un bon futur. Per exemple, ens deia: “De gran has de ser clienta”. Nosaltres, entre les germanes, ens preguntàvem què volia dir això de ser clienta. Ell ens responia que era una persona que podia permetre's anar a dinar i a sopar entre setmana al restaurant.

I com comença la seva història amb el Semproniana?

Jo tenia la il·lusió de muntar un restaurant, un petit local amb 4, 6, 8 o 10 taules com a molt. Però un dia passejant, mentre estudiava uns exàmens finals de la carrera, vaig veure que es llogava aquest local al carrer Rosselló.

Vaig trucar per veure'l i, quan vaig entrar-hi, vaig enamorar-me'n completament. Va ser un cop de cor, és el local dels meus somnis. Aquest edifici es va construir l'any 1929, i el senyor Miquel, el director de l'editorial, va comprar-ne els baixos per fer-hi una editorial que va tenir durant 60 anys. Quan va tancar l'editorial, el vaig llogar jo. I el 2018 celebrem el 25è aniversari.

Els sostres eren molt alts; les columnes, de ferro, i el terra, de pàrquing. Els mobles eren originals del 1929. No havia renovat res, era com tornar enrere, com un escenari de pel·lícula: un *loft* amb escriptoris dels anys 20, armaris de l'època, una preciosa claraboia que permet l'entrada de llum natural i finestres. I això és un luxe.

Una de les característiques del restaurant és la seva decoració...

El meu home és arquitecte i vam fer la distribució i la decoració entre tots dos. Però no em podia permetre un interiorista, de manera que vam comprar la cuina amb un crèdit molt petit. Vaig anar als Encants i vaig trobar un drapaire que em va donar totes les cadires que tenia amuntegades per tal de desfer-se'n. De manera que teníem gent asseguda en taules que els meus pares em van regalar, amb cadires diferents, però va agradar tant que es va posar de moda.

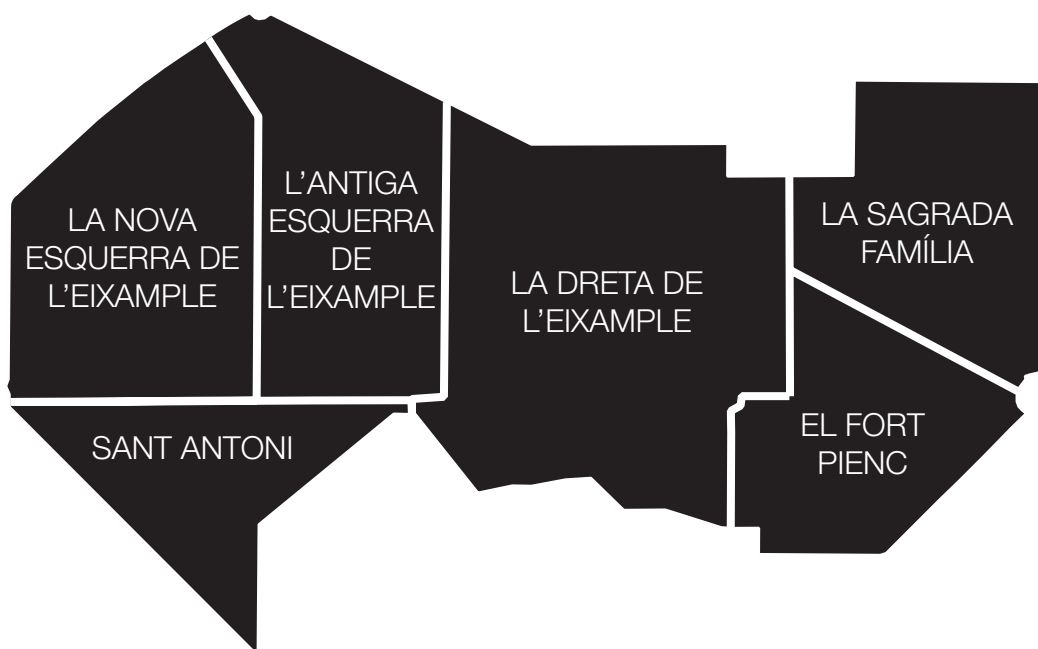
Què creu que diferencia aquest restaurant dels altres?

Jo diria que mantenim una actitud d'il·lusió. Quan vinc als matins i obro jo sola, em sento feliç. Al final, és una història d'amor, gairebé de pel·lícula. Hi ha una relació molt humana amb el local, amb els antics propietaris... La seva jubilació era la renda d'aquest local, però el senyor Miquel va decidir llogar-lo a una criatura boja de 25 anys, així que li agrairé tota la vida la confiança que va tenir en mi. Segurament, aquesta relació és la que es respira entre aquestes parets, en els plats que preparem i en tot el restaurant.

Penso que els valors del Semproniana són la tradició, la innovació, la implicació i la creativitat. A més, intentem ser un restaurant democràtic, vigilant molt que el preu no es dispari i tothom s'hi trobi a gust. No volem ser elitistes.

Pot compartir algun record curiós d'aquests 25 anys al restaurant?

Recordo que un dia hi havia una taula molt simpàtica que ens anava truncant per informar-nos que cada vegada serien més. Al final, els vaig dir que no hi cabrien perquè no tenia més cadires i ells deien: "És igual, ja les portarem de casa". I així va ser com, fins i tot, van portar cadires del contenidor, que al final es van quedar aquí.



DISTRICTE
EIXAMPLE



*Plaça de la Universitat.
Any 1921.
Autor: desconegut.*

Eixample

HISTÒRIA DEL DISTRICTE

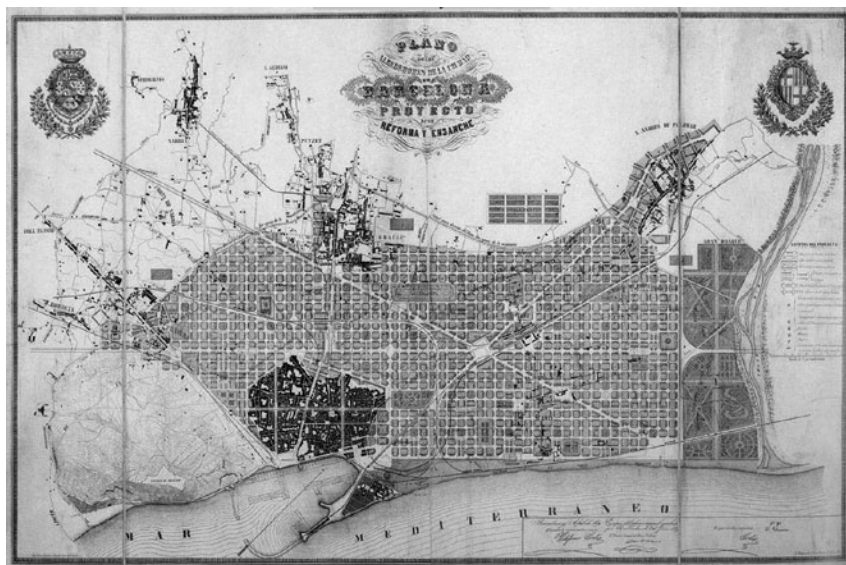
El que a hores d'ara és l'Eixample va ser, durant segles, un terreny extensísim que separava la ciutat de Barcelona dels pobles del Pla. Aquesta àrea era considerada zona militar estratègica, una terra amb prohibició expressa d'edificar-hi, per considerar que era l'espai d'abast del tir dels canons en cas de setge. La història de l'Eixample comença en el primer terç del segle XIX, amb el desig expressat per la majoria de barcelonins d'enderrocar les muralles. El nucli de la ciutat, el que avui coneixem com a Ciutat Vella, era un cul-de-sac urbà amb una densitat de població altíssima, insalubre, amb

carrers estrets i tortuosos, amb poquíssims espais oberts, on circulava amb dificultat l'aire i on les pestes i les malures eren contínues.

Anem per la Ronda de Sant Antoni direcció nord. Aquesta via separa clarament la ciutat antiga, a la dreta, de la nova, l'Eixample, a l'esquerra. Si retrocedíssim dos segles, ens trobaríem caminant pel fossat de la muralla, un clot ple d'immundícies. Anem fins a la plaça de la Universitat. Aquí la muralla feia un tomb en direcció sud i s'encaminava cap al que avui és, més o menys, el traçat del carrer Pelai. L'Ajuntament va convocar el 1841 un concurs per resoldre els problemes esmentats, que va guanyar el metge higienista Pere Felip Monlau amb el seu treball *¡Abajo las murallas!*, que analitzava tots els avantatges d'enderrocar les muralles medievals. L'any 1842 l'anomenada Junta de Derribo va començar l'enderrocament de la fortalesa de la Ciutadella. Aquest fet, combinat amb els avalots revolucionaris, va provocar que Espartero bombardegés Barcelona i obligués la ciutat a reparar els desperfectes. Això no va frenar les autoritats municipals que, durant molts anys, van enviar instàncies al govern de Madrid per demanar-ne l'enderroc. Totes les demandes van ser rebutjades de manera sistemàtica, ja que Catalunya es trobava sota l'estat d'excepció. Llavors, es va produir allò que podríem definir com una petita finestra d'oportunitat político-temporal, l'anomenat bienni progressista: l'arribada a Madrid d'un govern més obert, amb ministres com Pasqual Madoz, que era favorable a l'enderroc. Finalment, el 9 d'agost de 1854 arribava l'ordre d'enderrocament. Els treballs d'aquest procés van ser llargs, però ja no tindrien aturador. Ara quedava un altre assumpte a resoldre: com s'urbanitzaria tot el terreny que quedava lliure. I aquí és on entra en acció el veritable pare creador d'aquest districte, el senyor Ildefons Cerdà.

El pla d'urbanització

L'any 1855, el Ministeri de Foment va encomanar a l'enginyer de camins Cerdà l'aixecament d'un plànol topogràfic del Pla de Barcelona. Cerdà era un home compromès, estudiós de les condicions de vida dels obrers, de la seva problemàtica econòmica, laboral, alimentària, sanitària; res quedava fora del seu escrutini metòdic i científic. L'any 1859, finalment, Cerdà va rebre l'encàrrec del govern de Madrid d'elaborar l'estudi per a la realització d'un eixample. Paral·lelament, l'Ajuntament havia convocat un concurs públic sobre plans d'urbanització de l'Eixample —al qual no es va presentar Cerdà— que va guanyar l'arquitecte Antoni Rovira i Trias. El projecte de Rovira i Trias disposava tot un seguit de vies radials que convergien en el que ara seria la plaça de Catalunya, amb una mena de ronda exterior que



*Pla Cerdà.
Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona.
Any 1860.*

vorejava els pobles del Pla. La coexistència de les dues propostes va quedar resolta amb una ordre ministerial en la qual el Ministerio de Fomento aprovava l'execució del Pla de Reforma i Eixample de Barcelona, conegut com a Pla Cerdà. L'igualitari Pla Cerdà resultava molt antipàtic a la burgesia barcelonina, que volia una ciutat amb aires de capital, amb bulevards, a l'estil de París.

Encara no ens hem mogut de la plaça de la Universitat; si entrem a l'edifici de la Universitat de Barcelona, podem passejar-nos pels claustres —el de lletres i el de ciències— i pels jardins. Atenció! Aquest va ser un dels primers edificis que es van aixecar a l'Eixample. Les obres van començar l'any 1862 i nou anys més tard, el 1871, ja començaven a impartir-s'hi les primeres classes.

Anem al passatge Permanyer. La construcció a l'Eixample, a la primera dècada dels anys seixanta, va anar molt a poc a poc, i una mostra del que s'hi feia és el que es veu en aquest passatge, una simpàtica anomalia dins el conjunt

del districte, proposada per Cerdà per aprofitar l'espai central de les illes de cases i complaure els propietaris dels terrenys. Cases petites, unifamiliars i amb jardí. Un model constructiu que, amb variants, podem trobar a altres racons, com als passatges Méndez Vigo o Mercader. Algunes d'aquestes cases petites van ser enderrocades i substituïdes per blocs d'edificis. Un moment! Mentre es construïen aquestes casetes a l'Eixample, s'esdevenia un fenomen curiós: els carrers ja tenien nom, però molts no tenien cases.

Els noms dels carrers i la seva orientació

L'any 1864, l'escriptor Víctor Balaguer va ser l'encarregat de batejar els carrers de la nova ciutat, uns carrers que ens parlen del passat de Catalunya: els d'antics territoris de la corona d'Aragó, com Rosselló, Provença, Mallorca, València, Aragó, Sardenya, Sicília, Nàpols... Els d'institucions, com el Consell de Cent, la Diputació, les Corts Catalanes... I, finalment, els de personatges il·lustres, com Villarroel, Casanova, Pau Claris, Roger de Llúria, Roger de Flor, o d'altres contemporanis de l'època, com Jaume Balmes.



*Fàbrica en un pati de l'Eixample.
Any 1981.
Autor: Rosa Feliu.*



*Cases Batlló i Amatller al passeig de Gràcia.
Any: 1981.
Autor: Rosa Feliu.*

Orientar-se a l'Eixample és un exercici d'una simplicitat absoluta, perquè tothom sap quina és la disposició lineal i cartesiana dels carrers: uns que van de mar a muntanya i uns altres de Llobregat a Besòs, aparentment paral·lels al mar. I la particularitat màxima d'aquesta nova Barcelona: totes les illes de cases són iguals, octogonals, de 113,3 metres de llargària i amb uns xamfrans característics. Atenció als xamfrans. Orientar-se per

l'Eixample, com hem dit, és extremadament senzill gràcies a la linealitat dels carrers, però sempre hi ha gent amb problemes d'ubicació que es pot perdre: cap problema! Els despistats disposen d'una poderosa eina, d'una autèntica brúixola urbana, els xamfrans. Heu de saber que cada xamfrà marca a la perfecció un punt cardinal. Cerdà donava importància a la il·luminació natural i, amb l'orientació solar de les seves illes, totes les cases tenien assegurada l'entrada de llum en algun moment del dia. Aquesta disposició solar es veia afavorida pel fet que el Pla Cerdà preveia tan sols l'edificació de dues bandes d'aquestes illes de cases.

Baixem pel carrer Villarroel. Entre Diputació i Gran Via, dins de l'illa de l'esquerra, hi trobareu un jardí, dedicat a l'arquitecte Cèsar Martinell, des d'on podreu veure la part del darrere de les façanes. D'alguna manera, aquest era el Pla Cerdà, que preveia una zona verda, jardí o hort, d'ús públic a cada illa entre dues línies d'edificacions. També preveia una alçada màxima dels edificis de setze metres. Cerdà volia una ciutat



*Mercat de Sant Antoni.
Any: 1981.
Autor: Rosa Feliu.*



*Avinguda de Gaudí.
Any: 1981.
Autor: Rosa Feliu.*

igualitària, socialment avançada, sana i oberta. Però, com molta gent sap, no totes les seves disposicions es van fer realitat i moltes normatives van quedar arraconades i oblidades des del minut zero de la urbanització. El que sí que es va respectar és la mida dels carrers, de 20 metres d'amplària, excepte alguns de més amples, els que corresponen a les tres vies principals que trenquen l'esquema de la quadrícula de Cerdà —la Gran Via, la Diagonal i la Meridiana— i un carrer de cada cinc dels que baixen cap a mar, a més del carrer Aragó, per on havia de circular la via fèrria.

Anem al passeig de Gràcia. A banda i banda del passeig va començar la urbanització de l'Eixample, tímidament al principi. Els primers a instal·lar-s'hi van ser algunes de les famílies més nobles de la ciutat que, fartes de viure als palaus dels seus avantpassats, humits i foscos, van córrer a fer-se les cases a l'eix central del nou Eixample. La ciutat igualitària que havia somiat Cerdà començava a descompondre's per la via de la concentració de classes en diferents ubicacions. L'aristocràcia i l'alta burgesia es van instal·lar en palaus al voltant del passeig de Gràcia i, alguns anys més tard, menestrals i treballadors, en blocs d'edificis als voltants del Mercat de Sant Antoni i en altres llocs més apartats del nucli central. Cap allà ens dirigim.

Els mercats

El Pla Cerdà preveia la construcció d'un mercat cada 900 metres. El de Sant Antoni ocupa una illa de cases, en una disposició en forma de creu que apunta als xamfrans. És el mercat més gran de la ciutat, va començar a construir-se l'any 1879 amb una estructura de ferro que va fer la Maquinista Terrestre i Marítima. I una ironia del destí. Quan van començar les reformes del mercat l'any 2007, es van trobar les restes de la muralla, concretament les corresponents al mascaró del baluard de Sant Antoni. Amb el projecte remodelat, el baluard quedarà integrat en l'estructura del mercat: allò que tant va costar tirar a terra ara emergeix de nou, com a patrimoni comú dels barcelonins. A l'Eixample hi ha quatre mercats més: el del Ninot, el de la Sagrada Família, el del Fort Pienc i el de la Concepció. Anem al de la Concepció, que també és d'estructura metàl·lica, però més petit que el de Sant Antoni, ja que ocupa tan sols el terç central de l'illa de cases que l'acull. Molt a prop del mercat, al carrer Aragó amb Llíria, hi ha un element urbanísticament fora de lloc: la parròquia de la Concepció. L'església medieval de Santa Maria de Jonqueres i el seu claustre van ser



Urbanització de la plaça de Catalunya.

Any: 1921.

Autor: desconegut.

traslladats pedra a pedra l'any 1871. No va ser l'única. Si anem al carrer Rosselló cantonada Rambla de Catalunya, hi trobarem l'església de Santa Maria de Montsió, que també va ser traslladada, tot i que amb alguna "llicència" innovadora per part de l'arquitecte responsable. El nou Eixample recollia algunes de les restes medievals de la ciutat vella i compaginava aquest passat amb un nou estil arquitectònic, el modernisme. Amb l'Exposició Universal del 1888 es va estimular la construcció, la ciutat va créixer amb força i el modernisme, sobretot a la dreta de l'Eixample, va ser el model arquitectònic dominant.

Fem de turista i anem cap al carrer Provença cantonada Marina. L'any 1883 Antoni Gaudí es feia càrrec de les obres de construcció d'un gran temple expiatori dedicat a la Sagrada Família. Però el nostre interès no és parlar de l'edifici que més identifica a hores d'ara la ciutat al món, sinó d'una particularitat de l'Eixample: l'avinguda que s'obre des d'aquest punt en direcció nord i que va a parar a l'Hospital de Sant Pau. Ja hem explicat que certes elits barcelonines no estaven conformes amb el Pla Cerdà i que aspiraven a construir una capital monumental, com París.

Aquesta avinguda n'és una mostra. Aquesta via s'obre pas en la diagonal del que haurien de ser illes convencionals. L'avinguda té un objectiu formal i estètic: comunicar el temple de la Sagrada Família amb l'Hospital de Sant Pau. Domènech i Muntaner, l'arquitecte que va projectar l'hospital, va col·locar l'accés mirant al xamfrà que correspon al sud, i totes les edificacions en direcció nord, en la diagonal del que correspondria al traçat de quatre illes de l'Eixample. Es tracta d'una protesta en tota regla contra el Pla Cerdà, d'un desafiament a la linealitat de l'Eixample.

Deixem el modernisme i avancem en el temps. Anem cap al carrer Mallorca, cantonada Nàpols. Al xamfrà trobareu un edifici singular, la fàbrica Myrurgia de perfums, d'estil racionalista i funcional, de finals de la dècada dels anys vint. L'Eixample no va ser concebut mai com un barri industrial, però això no vol dir que no hi hagués força fàbriques i indústries, i també un gran nombre de tallers, molts d'ells als interiors de les illes, a l'espai que, en un principi, havia d'estar destinat a jardins i horts.

Creixement i desenvolupament

A l'Esquerra de l'Eixample, part del poblament es va fer entorn d'algunes de les fàbriques que es van anar aixecant. El complex fabril Can Batlló ocupa quatre illes i va ser reconvertit en el recinte de l'Escola Industrial l'any 1908 i, actualment, acull l'Escola del Treball de Barcelona i l'Escola Universitària d'Enginyeria Tècnica Industrial de Barcelona, entre altres equipaments. A prop de l'Escola Industrial, al carrer Rosselló, es va aixecar l'any 1904 la presó Model, en una zona que, llavors, no estava encara habitada. L'any 1908 s'inaugurava l'Hospital Clínic al carrer Villarroel, molt a prop del Mercat del Ninot, que en aquell temps es feia a l'aire lliure, als mateixos terrenys on ara s'aixeca l'actual edifici, inaugurat l'any 1933 i reformat l'any 2012.

Durant el primer terç del segle XX, el Pla Cerdà va demostrar la seva capacitat d'adaptació a un fenomen nou, el de la motorització del transport a la ciutat. Els carrers amples i la simplicitat del traçat afavorien els desplaçaments amb automòbil. D'altra banda, l'any 1924 s'inaugurava el Gran Metro, des de la plaça de Catalunya fins a Lesseps, i l'any 1926 el Metro Transversal, que s'iniciava a la Bordeta i travessava la Gran Via fins a la plaça de Catalunya. L'any 1932 la línia es va ampliar fins a l'Arc de Triomf.

La Guerra Civil va comportar molts estralls per a l'Eixample, sobretot pels bombardejos de l'aviació italiana. El 17 de març de 1938, una bomba queia al xamfrà de la Gran Via amb Balmes, amb conseqüències esfereïdores en impactar damunt d'un camió que transportava trilita. La realitat és que aquell bombardeig al cor de l'Eixample va causar prop de mil morts, molts d'ells dones i infants. Aquest fet va provocar un èxode de molts veïns del barri, i de tot Barcelona, cap als pobles del voltant.

L'Eixample el travessaven dues grans línies de ferrocarril que circulaven a l'aire lliure, un fet que marcava la vida quotidiana dels habitants, que es van haver d'acostumar al soroll i als fums. Una era la que seguia el traçat del carrer Aragó, inaugurada l'any 1882. L'altra, al carrer Balmes, corresponia al ferrocarril de Sarrià. Aquesta darrera es va soterrar l'any 1929, però la del carrer Aragó va haver d'esperar força més temps, fins a l'any 1962.

Durant el franquisme, l'Eixample va patir, i molt, els efectes de l'especulació immobiliària. Tot i que el barri ja estava edificat, abans i durant el govern de l'alcalde Porcioles es va autoritzar la construcció en alçada, amb les anomenades remuntes i els sobreàtics, sobre edificis ja construïts. Quan passegeu pel centre mireu els terrats i les veureu. L'altre desastre causat per l'especulació va ser la pèrdua d'una part important del patrimoni arquitectònic modernista, amb la desaparició d'edificis singulars de gran valor. En posarem només un exemple: anem al carrer Còrsega, 268, a tocar del carrer Balmes. Aquí hi havia una joia del modernisme, la Casa Trinxet, projectada per l'arquitecte Josep Puig i Cadafalch. L'any 1967, les màquines excavadores van entrar a la Casa Trinxet i la van enderrocar. De res van servir les queixes d'intel·lectuals, artistes, veïns i associacions que demanaven la salvaguarda de l'edifici. No és l'únic cas, com ja hem dit. Molts edificis, majoritàriament situats en xamfrans, van a anar a terra.

L'arribada de la democràcia va significar un fre a la pèrdua patrimonial i un impuls a la recuperació d'alguns dels elements inicials que definien el Pla Cerdà, sobretot pel que fa a la recuperació de jardins als patis interiors. En aquests moments, hi ha 48 espais interiors recuperats, que ocupen 100.000 m² quadrats de superfície enjardinada, com ara els jardins d'Ermessenda de Carcassona, al carrer Urgell; els jardins de Montserrat Roig, a l'antiga fàbrica Damm, amb un alambí de coure enmig del parc;



Remuntes al carrer d'Aragó amb Bailèn.

Any: 1981.

Autor: Rosa Feliu.

els de la Torre de les Aigües, l'anomenada platja de l'Eixample; els jardins de les Germanetes dels Pobres, a l'interior de l'illa Emma de Barcelona; o els jardins de Rosa Deulofeu, als terrenys que ocupava l'antiga fàbrica Bayer. Els veïns de l'Eixample, des de les seves associacions, han contribuït a la salvaguarda del patrimoni cultural i han ajudat a defensar, en part, el que representava l'esperit de Cerdà: fer una ciutat més humana, habitable i sostenible.



Cronologia de l'Eixample

1854

Comença l'enderroc de les muralles de Barcelona

1859

Ildefons Cerdà rep l'encàrrec de fer un pla d'urbanització de l'Eixample

1862

Comencen les obres de l'edifici de la Universitat

1864

Víctor Balaguer posa nom al carrers de l'Eixample

1879

Comença la construcció del Mercat de Sant Antoni

1882

La via fèrria travessa el carrer Aragó

1883

Antoni Gaudí es fa càrrec de les obres de la Sagrada Família



1888

Exposició
Universal
de
Barcelona

1924

S'inaugura
el Gran
Metro

1929

Se soterra
el ferrocarril
de Sarrià
al seu pas
pel carrer
Balmes

1929

Exposició
Universal
de
Barcelona

1933

S'inaugura
el Mercat
del Ninot

1938

Cau una
bomba davant
del cinema
Coliseum

1962

Se soterra
el ferrocarril
al seu pas
pel carrer
Aragó

1987

S'inauguren
els jardins
de la Torre
de les
Aigües







MEMÒRIES DEL DISTRICTE
EIXAMPLE

PATRICIA SCHMIDT

ESPECIALISTA EN CONFITERIA ARTÍSTICA A LA PASTISSERIA ESCRIBÀ



La Patisserie Escribà és una de les més conegudes de la ciutat de Barcelona. La història va començar l'any 1906 a través d'un forn de pa situat al número 546 de la Gran Via de Barcelona, on es troba encara avui dia. El net del fundador, Antonio Escribà i Cases, va revolucionar la manera de fer pastissos i, en especial, va crear un nou concepte de "mona", el tradicional pastís català del dilluns de Pasqua. El seus besnets, Christian, Joan i Jordi Escribà, van decidir seguir amb la tradició familiar. En l'actualitat, però, és el Christian qui s'encarrega dels 3 locals que té Escribà: el mític local de la Gran Via, el de la Rambla i el de l'Illa Diagonal. La seva dona, Patricia Schmidt, va arribar a la pastisseria fa 8 anys des del Brasil i s'hi va quedar.

Com va arribar vostè a la Patisserie Escribà?

Des dels 23 anys que em dedico a la pastisseria. Un dia van venir al Brasil uns cuiners catalans i em van dir que hi havia un pastisser que havia de conèixer perquè veia la pastisseria com jo. Vaig preguntar si era americà o anglès i em van dir que no, que era català. No m'ho creia, però allò va quedar allà. Va passar un any i vaig venir a gravar un DVD i a donar unes classes a Portugal. Per un error d'organització, vaig haver-me de quedar una setmana més. Davant d'aquesta situació, la meua secretària em va preguntar per què no anava a conèixer Barcelona i visitava el cuiner català de qui m'havien parlat. I, finalment, vaig acabar venint. Quan vaig entrar a la pastisseria, vaig buscar el Xavi, que és el secretari del Christian. La sorpresa va ser que va sortir el Christian i em va dir que tenia els meus llibres perquè una catalana que havia estat al Brasil els hi havia regalat. Em va dir que no parlava portuguès, però que tenia els meus llibres guardats perquè creia que s'hi amagava alguna cosa interessant. Em va ensenyar la seva feina i el seu món, sobretot com presentava els pastissos, d'una forma tan diferent de la meua, tan màgica i poètica... Però, és clar, eren 11 hores de vol, jo tenia el meu taller i els clients al Brasil, feia programes a la TV i tenia



Patisserie Escribà a la Gran Via de les Corts Catalanes.

un bon futur allà. Tot i això, mira, ens vam enamorar bojament. I, després de sis mesos de Skype, finalment vaig venir a viure a Barcelona, i d'això ja en fa 8 anys. I m'encanta.

En què consisteix la seva feina?

Quan vaig començar, estàvem en plena crisi, era un moment complicat, però la pastisseria es mantenia perquè ja tenia molt de recorregut. Avui tenim moltes sessions noves, com la del *fondant*, on treballem amb diferents masses i pastes de sucre amb què es pot fer de tot. Jo faig flors de sucre amb una pasta que té una goma que dona més elasticitat, fem construccions en 3D, treballem molt amb glacejat o merenga, que té una densitat diferent. La meva feina, al final, acaba sent una mica de tot; de fet, la decoració de la botiga l'he feta jo. Vaig fer el *packaging* de la marca i vaig unificar els uniformes, ja que penso que la publicitat també té la seva importància en aquest món i tot ha de tenir una uniformitat visual. Ho hem anat ajustant tot al confort del client, de tal manera que sigui més pràctic.

Al final, estic tot el dia aquí dins perquè vivim a la quarta planta d'aquest mateix edifici i el meu mitjà de transport per arribar a la feina és l'ascensor.

Què creu que té de diferent la Patisserie Escribà respecte de la competència?

Jo crec que Escribà té moltíssima creativitat i fidelitat, i després hi ha el fet que la gent considera una tradició venir aquí, pels anys que té la pastisseria. El meu marit es preocupa molt pel client, sigui qui sigui, i està molt pendent de totes les opinions del nostre entorn. Així mateix, la constància, la qualitat i la novetat són aspectes clau d'Escribà. Hi ha una cosa que m'encanta, i és que aquí la gent espera tot l'any per menjar alguna cosa concreta, com els panellets o la mona. Allà al meu país això no es fa, i em sembla preciós. A més, el fet d'estar sempre renovant-nos també marca la diferència. Intentem millorar cada any per ser més agradables de cara al client.

Quin tipus de client predomina al barri?

Jo crec que, si parlem dels tres punts de venda, el de la Gran Via és el principal i és més el de la gent de la ciutat, dels catalans de tota la vida. Aquí a la Gran Via venen clients de sempre. L'altre dia parlava amb una clienta que ve cada dia a esmorzar, cada dia des de fa 50 anys! Venen moltes senyores a fer el te amb les amigues i és molt bonic de veure. Tenim clients que ens coneixen pel nom i perquè venen cada dia, i també estan els clients fidels del cap de setmana, que venen a esmorzar amb la família.

Per què creu vostè que la pastisseria s'ha mantingut aquí a la Gran Via?

Perquè té molta història. A l'entrada hi ha una foto de la besàvia del Christian. Nosaltres ara vivim a la quarta planta, però quan ell era petit vivia a la planta principal i baixava les escales de fusta per poder agafar caramels. És un vincle emocional molt fort, tant per al Christian com per a la seva família. La façana que hi ha ara no és l'original, abans era de rajoles marrons i, quan les vam canviar, farà cosa d'un any, la gent no ens trobava. És un lloc emblemàtic del barri... El Christian mai ha dit de marxar d'aquí, encara que sabem que hi ha altres llocs que potser ens sortien millor de preu i que són més amplis, però ell sempre diu que si algun dia ens cal obrir un altre lloc, però que d'aquí no sortim. I el fet de viure aquí mateix... És clar que per qualsevol cosa que passa piquen al timbre i... Però ens encanta, ens passem tot el dia aquí.

Què té d'especial el barri per a vostè?

Per a mi ho té tot d'especial. Per començar, el fet de poder caminar pel carrer tranquil·lament, perquè jo vinc d'una ciutat on els cotxes són blindats. La primera vegada que el meu fill va venir es va quedar molt sorprès de poder passejar pel carrer. Recordo que em deia si podia anar a comprar al supermercat, i jo pensava que s'havia enamorat d'alguna noia que hi treballava, perquè sempre em deia si calia anar a comprar. Llavors em va dir que no, que era la sensació de poder anar pel carrer tranquil·lament, poder anar d'un lloc a un altre, sentir-se segur. No hi ha diners que puguin pagar la seguretat que sento aquí. I, al final, Barcelona no és una ciutat gran i coneixes tothom, sembla que sigui una extensió de la família. Vas coneixent les persones del barri, i això crea una vida social que flueix de manera natural. Es fan moltes activitats perquè hi hagi aquesta vida social on tothom està tan connectat, com ara la cursa del barri o les diferents activitats que es fan al carrer.

Han col·laborat amb alguna entitat del barri?

Amb el barri hem col·laborat de diferents maneres. Per exemple, per al Chez Cocó hem fet unes vitrines de decoració amb diferents pastissos. També hem col·laborat amb la Casa Golferichs, amb el Cotton House Hotel, amb el Bella Vista... Però l'esdeveniment per excel·lència dins del barri és la nit de Reis. La gent ve a la pastisseria a tocar la campana, és una fita històrica. La gent fa cua per tocar la campana, comprin tortells o no. És una tradició del barri.



**CARME
ESTARELLAS**

"Soc de Mallorca. Un bon dia vaig escriure a l'Escribà i vaig fer una visita a l'obrador. Ens van mostrar fins i tot el despatx creatiu on toparem amb la Patricia. Són genials. Uns autèntics creadors d'il·lusions que transformen els somnis més dolços en autèntics pastissos".



LOURDES MONJIL

"Després d'un passeig per Barcelona cal parar a la pastisseria Escribà. Tot t'entra pels ulls. Nosaltres ens vam decidir per quatre pastissos individuals, tots exquisits. A més de sorprendre la vista amb els seus colors, sorprenden amb uns gustos genials".



SANTOS CASTELO

"Què dir de l'Escribà? La presentació dels seus productes és excel·lent, tant del que consumeixes al local com del que t'emportes a casa. Una qualitat immillorable amb una xocolata digna dels àngels, per menjar en un ambient tranquil i sofisticat, amb un servei impecable, simpàtic i formal".



PEPI MEDINA

"Soc artesana i quedo amb les meves clientes a l'Escribà. Un dia en Christian ens va ensenyar l'obrador i el taller, on la Patricia ho va deixar tot per mostrar-me com feia una flor. Conèixer-la va ser un plaer. Et tracten com si et coneguessin de tota la vida i cada persona t'ofereix el seu somriure".



ARNAU ANDRÉS

"Soc arquitecte i veï de l'Esquerra de l'Eixample. La meva imatge de la pastisseria Escribà és la de la seva antiga façana, obra de Joan Escribà i Miós Nadal. Valenta i original, amb una ceràmica de color terrós i brillant, era una feliç sorpresa enmig de la Gran Via".



**CHRISTIAN
ESCRIBÀ**

"La Patricia, la meva Campaneta, és de vegades permissiva, de vegades inflexible, sempre elegant i bonica... Perquè tal com ella diu: 'El futur pertany als que creuen en la bellesa dels seus somnis'. Ella m'il·lumina amb la seva vareta i les pólvores màgiques".



XAVIER MARCO

"La Patricia és el màxim exponent del treball perfecte, una professional exigent en els detalls, que acaben convertint la pastisseria que fa en veritables obres d'art efímeres. Fa pena menjar-se-les, però al final també estan boníssimes".



PATRICIA ALONSO

"La meua vida personal i professional ha estat vinculada a la de la Patricia des de l'any 2013, quan ens vam conèixer en una entrega de premis de pastisseria. Estic molt orgullosa de formar part de l'equip de Fondant de la Patricia a l'Escribà, a més de poder compartir-hi una gran amistat".

SERGIO CLEMENTE DÍAZ

PRESIDENT DE L'ASSOCIACIÓ DEL MERCAT DEL FORT PIENC



Entre la plaça de les Glòries i l'Arc de Triomf, hi trobem el barri del Fort Pienc, el més petit del districte de l'Eixample. Històricament sempre havia estat un barri ferroviari i industrial, però ha anat creixent molt i en l'actualitat es caracteritza per la gran oferta cultural i de qualitat que té. Les dues joies de la corona són el Teatre Nacional de Catalunya (TNC) i l'Auditori. Els voltants del passeig de Sant Joan i la plaça del Fort Pienc són les zones més transitades, juntament amb el conegut "triangle friqui", format pels carrers Bailèn i Alí Bei i el passeig de Sant Joan, on hi ha moltes botigues de còmics i videojocs. El barri del Fort Pienc també és conegut com el barri xinès de Barcelona, a causa de l'alta densitat de població xinesa que hi viu. Sergio Clemente porta el bar del Mercat de Fort Pienc, un dels pols d'atracció del barri. A més, és president de l'Associació del Mercat.

Com va arribar vostè al mercat?

Fa 14 anys, que és quan es va obrir el mercat. Abans tot era una mica com una illa abandonada. Va ser llavors quan l'Ajuntament va fer una gran aposta pel barri i va construir un conjunt d'equipaments que integrava un mercat municipal, una biblioteca i un centre cívic. Així va ser com vam aterrar al mercat. Nosaltres venim del món de l'hostaleria i també tenim parada al Mercat de Sant Martí. Jo estava estudiant i va sorgir l'oportunitat de venir a treballar amb la família i vaig decidir provar-ho. I la veritat és que m'agrada molt estar de cara al públic i el contacte directe amb la gent.

Així que a Sant Martí també tenen un bar.

Sí, allà portem el bar del mercat des de fa 30 anys. Ara se n'encarrega només el meu germà. I fa poc també n'hem obert un al Mercat del Guinardó.



Accés al Mercat de Fort Pienc.

Com va decidir canviar de mercat i venir al Fort Pienc?

La proposta d'un "nou barri" és el que ens va fer venir aquí. L'Institut Municipal de Mercats de Barcelona va voler obrir-ne un de nou i això ens va cridar l'atenció. El barri ha guanyat molt potencial amb els nous equipaments que s'han anat construint.

I què ha trobat de diferent o especial al barri?

El que he trobat és que és un barri amb personalitat pròpia. Hi ha molta gent jove i no ens esperàvem que hi hagués tanta canalla. Suposo que també venen atrets per l'escola bressol i la biblioteca que s'hi ha construït. Ens trobem molts matrimonis joves amb criatures, i això potser no es veu tant en altres barris. A més, venen molt al mercat. És un barri petit però amb encant, gairebé familiar diria.

Creu que el turisme s'ha integrat bé al barri?

Sí, per a nosaltres el turisme és positiu perquè és un turisme itinerant. Arriben de l'Estació del Nord i s'allotgen en algun hotel dels carrers del voltant o van directament a visitar algun monument en concret, com la Sagrada

Família o l'Arc de Triomf. Tot i així, no tenen cap impacte directe sobre el mercat: el visiten, alguns hi compren alguna cosa, d'altres no, però res més.

Quin tipus de client té a la seva parada del mercat?

El mercat és un eix vertebrador del barri, és un nucli important. És per això que tenim una clientela molt variada, ja que al final el mercat és un punt de trobada de generacions. Tenim la generació de la canalla, que va a l'escola bressol i ve aquí al bar amb els avis. Després venen sovint d'un geriàtric que tenim a tocar. I, encara que no ho sembli, també tenim estudiants, ja que a prop hi ha una residència d'estudiants, l'Ònix. Així doncs, tenim clients de totes les edats.

I com va arribar a ser president de l'Associació del Mercat de Fort Pienc?

Una mica a través de la demanda dels companys, que volien donar un impuls comercial al mercat, ja que amb el tema de la crisi econòmica vam notar una forta baixada del consum. El mercat ofereix un producte de qualitat i de detall, i moltes butxaques no s'ho poden permetre. Diria que potser és aquesta una de les coses que també hem notat. I amb aquesta tasca el que hem fet és conscienciar una mica els paradistes i fer-los veure que els clients tampoc es poden gastar el que es gastaven abans. I el mateix amb els clients, fer-los veure que estan comprant un producte exclusiu. La tasca de l'associació és que el mercat sigui un punt on fer barri. Fem barri amb l'associació de veïns, amb l'eix comercial i amb totes les entitats que ens envolten. Al final, som un eix vertebrador de totes aquestes coses i procurem fer-ho així. Nosaltres intentem ser un pont entre totes les entitats i els veïns. L'objectiu també és vendre més, però moltes vegades això no és el primordial, sinó que s'ha de tenir la gent contenta perquè vegin el mercat com una referència, com un espai propi, i que vinguin més.

Paral·lelament a l'activitat diària, fan algun tipus d'activitat especial a l'any?

Intentem fer moltes activitats: coordinar-nos amb les diferents associacions per fer coses conjuntes i també individuals, com ara sortejos, cupons perquè a la gent li surti més barata la compra... Per Nadal portem els patges reials perquè la canalla pugui tirar la carta i també fem sortejos de 1000 € amb vals de compra. Al juny, per exemple, sempre fem una matinal infantil perquè la canalla vingui a jugar, muntem uns inflables i fem moltes activitats perquè vinguin a passar l'estona.

I la feina del paradista com és?

Penso que el que ens identifica als mercats és el tracte proper amb la gent i intentar saber què vol el client, fer-ho com més personalitzat millor i oferir un producte de qualitat a bon preu. Potser en un supermercat no pots agafar un pollastre i aprofitar-ne totes les parts. Aquí en canvi pots fer-ho al detall, i penso que això és el que ens diferencia. Com a paradistes, la nostra feina és estar una mica més per les necessitats del client, tenim molta clientela que vol el de sempre, i que moltes vegades és allò que no poden trobar a altres llocs perquè ho volen personalitzat. I això només ho pot oferir un mercat.

Quantes parades hi ha en aquest mercat?

Quinze parades. Quan vam obrir hi havia espais buits que s'han anat omplint. Alguns han marxat, d'altres han vingut de nou, però ara mateix som quinze parades i força variades. N'hi ha quatre de peix, dues de fruita, el bar, el forn, una de bacallà, una polleria, una xarcuteria i una carnisseria, entre d'altres.

Quins canvis ha experimentat el mercat i el barri des de la seva creació?

Els mercats sempre han estat el punt de creuament d'artèries importants. Allà on es creuaven els carrers principals hi havia sovint el mercat. I, al seu voltant, també s'hi comerciava. Aquí s'ha fet el mateix i penso que és molt positiu: el mercat és un punt de trobada de persones de generacions i edats diferents. L'Institut de Mercats ens dona suport perquè estiguem braç a braç amb les associacions, ja no només amb les entitats que ells mateixos han creat, sinó amb associacions de veïns, l'eix comercial... Abans no es veia tan positivament posar dins del mercat un supermercat, però a nosaltres ens va bé. La gent que va al supermercat busca unes coses determinades, mentre que la gent que va al mercat en busca unes altres. Així doncs, una persona que normalment aniria al súper també acaba venint aquí. Si fa no fa és com una simbiosi.



ELISABETH DÍAZ

"Tinc la parada La botiga del bacallà al Mercat de Fort Pienc d'ençà que va obrir el 2004. La gent ens ha anat coneixent. Hi ha clients que venen de fora del barri perquè els agrada el nostre producte, de bona qualitat i a bon preu. Cal seguir treballant per millorar el teixit comercial al barri".



DAVID TOMÀS

"Fa nou anys que tenim la peixateria Segarra al mercat. La parada era del meu tiet i la vam agafar. Tenim un tracte amb els clients molt més enllà de la transacció econòmica. Som com una família i fem una mica de psicòlegs. Justament avui, tinc un client que està malalt i l'he trucat per saber com està".



JACINTA CRIADO

"Tenim una parada de Món Ibèric al mercat, oberta d'ençà que es va inaugurar. Aquí venen clients de tota la vida, gent del barri del Fort Pienc. Donem un bon tracte als clients, per això molts tornen, i gràcies a això coneixem una mica la vida de cadascú".



CARMEN BEL

"Ja teníem un negoci de fruiteria a Badalona i, en saber que s'obria el mercat, vam agafar la parada Josep i David. Aquí ve gent de tot arreu, fins i tot de Badalona, que s'apropa pel nostre producte de proximitat i de temporada que agrada molt. La clientela que tenim és molt maca".



GUILLEM ANCKERMANN

"Soc veí del barri des de fa sis anys. M'encanta la vida que té el barri i la tranquil·litat. Aquest mercat és una meravella, hi ha amistat entre tothom i els paradistes t'atenen amb molta simpatia i amabilitat. Compró carn, peix, molta fruita i vinc a dinar sovint".



MARIA BELMONTE

"Treballava en una parada al Mercat de Sagrada Família i la meva anterior cap em va traspasar aquesta parada, ara Llegums Maria. L'aventura de ser empresària ha sigut més fàcil, perquè ja coneixia el negoci i aquí al Mercat de Fort Pienc tinc exclusivitat en el producte".



IMMA ESPONA

"Faig molta vida al mercat, hi passo gairebé cada dia per anar cap a casa. Aquí tothom em coneix, i normalment compro fruita i carn cada setmana. El que més m'agrada d'aquest barri és la cafeteria. Els dissabtes surts al carrer i et vas parant amb uns i amb altres".



ÀNGEL SORIANO

"El que més m'agrada del barri és l'amplitud dels carrers, la convivència dels veïns... Té un gran teixit comercial. Abans venia aquí al costat, a l'Ateneu a ballar, i ara vinc un cop a la setmana a dinar a la cafeteria. És un mercat petit però acollidor".

EMILI PERELLÓ I MESTRES

VICEPRESIDENT DEL GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA



Emili Perelló s'ha dedicat tota la vida al negoci familiar de venda de bacallà que van iniciar els seus avis, l'any 1898, al Mercat del Ninot. Ja retirat, avui són dos dels fills, el David i el Ricard, els encarregats de portar un negoci que per a ell no té secrets. Quatre generacions donant servei als veïns de l'Eixample.

Quin és l'origen de Bacallaneries Perelló?

El meu avi, Emili Perelló, va néixer al Talladell, al costat de Tàrraga. Però per guanyar-se la vida va deixar casa seva i va venir a Barcelona, on es va posar a treballar d'ebenista, fent mobles. Aquí va conèixer la meva àvia, una dona amb molta empenta. Va ser ella qui va observar que al barri hi havia un mercat molt important on la gent es guanyava la vida, i li va proposar muntar una bacallaneria. La van obrir l'any 1898 en un local de lloguer de 14 m² situat al carrer Mallorca cantonada amb Villarroel, just davant del Mercat del Ninot. L'any 1911 els va sorgir l'oportunitat de comprar una botiga dins del mercat, que en aquella època era a l'aire lliure, amb tendals.

Per què l'àvia es va decidir per obrir una bacallaneria i no un altre tipus de parada?

El bacallà és un producte molt especial, no és fàcil de preparar. La meva àvia era una gran cuinera i sabia com tractar-lo. No hi havia gaires bacallaners en aquell moment; per tot això, l'àvia es va decantar per aquest peix. Tenir versatilitat amb la sal és molt complicat: cada client necessita el bacallà d'una manera diferent, segons quan l'hagi de consumir o com el vulgui cuinar.

Més endavant es va aconseguir una ampliació del negoci per vendre olives i conserves, i el meu pare ja va comprar una segona parada en l'època en què es va aixecar la primera estructura fixa del mercat, amb

els arcs de ferro que avui encara són visibles. En aquella segona parada, però, només podíem vendre bacallà.

Abans de la Guerra Civil, els avis vivien al carrer Mallorca, 154, just davant del mercat. Durant la guerra vam perdre el negoci. L'avi va morir (de mort natural) i el meu pare i el meu oncle Ernest, un cop acabada la guerra, van començar a treballar a la parada amb les dones i van tornar a fer créixer el negoci. Va ser dur tornar a començar. Per tal de tenir mercaderies, vam dir als proveïdors que els aniríem pagant tal com anéssim venent-les. Com que teníem prestigi, els proveïdors ho van acceptar.

Com van viure la postguerra al barri?

Vam tenir algun cop de sort. Hi ha una anècdota al respecte: un proveïdor de l'Escala ens va telefonar dient que estaven traient molta sardina i el meu pare els va dir que salessin tota la que poguessin, sense importar-ne la quantitat, i que l'hi enviessin. Aquí es passava gana, perquè hi havia molta escassetat de producte, de manera que es van començar a generar davant la parada cues que donaven la volta al mercat. Aquesta situació va durar uns dies, fins que es va presentar un inspector a preguntar d'on trèiem tot aquell producte. El problema és que tot havia de passar per ells...

Ara sí que en tenen molta, de competència, fins i tot dins d'aquest mercat... D'on ve el nom de Mercat del Ninot?

A l'època en què això era el poble de les Corts, hi havia una taverna molt popular. La filla de l'amo va veure com desballestaven un vaixell a Barcelona que tenia un ninot a la proa. La noia va demanar si es podia quedar el ninot i el va dur a la taverna, on el van col·locar a la façana. Això va fer que la gent comencés a anomenar-la del Ninot, fins que finalment el mercat també va agafar aquest nom popular que mai no ha perdut, tot i que "oficialment" porta el nom del Porvenir. L'autèntic ninot es conserva avui al Museu Marítim de les Drassanes. Aquí en tenim una còpia.

Quins records guarda de quan vostè era petit?

Quan jo era petit, era costum que, quan els nens tenien festa a l'escola, ajudessin els pares. Jo ho feia netejant penques i esqueixant bacallà.

El mercat té una idiosincràsia molt especial. Recordo que la gent era cridanera, però molt divertida; s'organitzaven moltes gresques. Es parlava, sobretot, de dos temes: dones i futbol.



Bacallaneria Perelló 1898 al Mercat del Ninot.

Als mercats sempre hi havia un equip de futbol, i un dia li van demanar al meu pare que hi anés a jugar, perquè els faltava un jugador. Quan va acabar el partit, un caçatalents el va fitxar per a un equip que es deia Espanya. Un any més tard, va fitxar pel Sants, un equip que només ha tingut un jugador internacional en tota la seva història: el meu pare. Va jugar un sol partit, un Espanya-Portugal al Bernabéu, que va guanyar. El pare va plegar del futbol amb 29 anys, perquè volia seguir amb el negoci familiar.

Quina relació han mantingut amb el barri i la seva gent?

El Ninot està vinculat a l'eix comercial del barri. El mercat és un lloc on la gent gran es troba bé, on troba escalf. Contribuïm a la cohesió del barri, sempre ho hem fet. L'Exemple és extraordinari; hi tens tots els serveis, els comerços de proximitat, el mercat, l'Hospital Clínic, pots anar a peu al passeig de Gràcia... No hi falta res.

Aquest escalf no es troba comprant per Internet.

Segur que podríem vendre sense problema el nostre producte a Internet. Però li explicaré una anècdota: acabat de casar, vaig visitar Sant Petersburg i Moscou. A Sant Petersburg, la primera impressió va ser extraordinària, una ciutat preciosa, amb uns edificis espectaculars. Però quan t'acostaves als edificis ja no era tot tan maco. Jo pensava: "Què li passa a aquesta ciutat que no m'acaba d'agradar?". El problema era que no hi havia botigues ni vida al carrer. Tot era mort. Doncs bé, algunes amigues de la meua dona expliquen que fins i tot compren les piles per Internet. Si aquesta manera de fer s'estengués a tots els altres serveis, això ens obligaria a tancar les portes i els nostres carrers també quedarien deserts. El mercat té una cosa importantíssima: qualitat. A dins hi quedem gent professional. Qui vol menjar bé, compra aquí.

La quarta generació ja ha pres el relleu a la parada. Com veu el futur del negoci?

Tinc tres fills. El gran és dissenyador gràfic i s'ha encarregat de la imatge gràfica del negoci. Però els que l'estan continuant són els dos bessons. En aquest sentit, he tingut sort. Quan vaig heretar el negoci, molts altres paradistes tenien el problema que els fills no volien continuar amb el negoci. Veien el seu pare aquí, treballant tot el dia per només treure un sou, i no els resultava atractiu. Si no dones una educació als fills, potser sí que voldran seguir amb la botiga, però els pares han de procurar que els fills estudiïn al màxim (com més estudiïn, millor portaran el negoci). El que cal és fer un plantejament empresarial als fills perquè el negoci els sigui agradable, però cal ser sincer amb ells: portar una empresa no és fàcil. Els vaig dir: "Mireu, per portar aquest negoci cal tenir una titulació universitària, la que vulgueu". I aquesta va ser la manera de motivar-los perquè continuessin estudiant. Un va fer Empresarials, i l'altre, Informàtica, i no els vaig obligar a treballar ni els caps de setmana ni quan tenien festa a la universitat. Fins que un dia els dos bessons em van dir: "Pare, volem seguir amb el negoci". Va ser llavors quan vam edificar un modern obrador de 800 metres al passatge Torrent de l'Estadella, al barri del Bon Pastor, on també tenim les oficines i el magatzem des d'on servim a l'hostaleria i a les nostres pròpies botigues, tant la del Ninot com la que tenim a la plaça de Mercadal, al barri de Sant Andreu.



CARMEN AGUILERA

"Treballo al mercat, a la peixateria Bacalalo. Hi ha un ambient molt familiar entre els paradistes. Els clients són molt exigents amb el producte i et pregunten com preparar plats. Hi ha una clienta que ve a buscar bacallà per als seus nets i el vol tallat d'una manera específica".



SANDRA ALCALÀ

"Treballo a Ous de Calaf al Mercat del Ninot des de fa 2 anys. El que més venem són els ous de pagès i intentem tenir un tracte molt proper amb els clients. Les activitats que es preparen al mercat, com els tallers per a nens o la Shopping Night, són un extra de feina, però un valor afegit".



LLUÍS MACIÀ

"La parada Fruites Macià-Ninot està oberta des de l'any 1962. El nostres clients reben una atenció diferenciada. En coneixem els noms i inclús els dels familiars. Donem consells sobre els productes de consum i això crea confiança. Venir a comprar aquí és tota una experiència".



BEGOÑA ALÓS

"L'àvia ja tenia una fruiteria al mercat; la mare treballa des dels 12 anys al mercat i va muntar la Xarcuteria i Carnisseria Alós, de la qual soc la tercera generació al capdavant. Tenim clientela que ve de tot Barcelona per comprar hamburgueses, entrecots, cansalada..."



JORDI ALONSO

"Tenim la parada Xarcuteria Alonso Andrés, oberta des del 1933, quan la portava la meva besàvia. Sempre ha estat el negoci familiar i tota la vida he corregut per aquí. Hi ha clients que coneixen la meva mare des de petita i alguns que es recorden de la besàvia. També som veïns del barri".



JAVIER MAYOR

"Quan l'experiència de diverses generacions va acompanyada de qualitat i aquesta barreja s'envolta d'un bon servei, l'èxit està assegurat. A Perelló 1898 van més enllà, aconseguen que et sentis part d'ells i fan aflorar els teus sentits quan comparteixes taula o els seus productes".



EDUARD ESCOFET

"Soc president de l'Associació de Venedors del Mercat del Ninot, un espai en dinamització constant mitjançant ofertes, obsequis, xarxes socials, compres per Internet... A més, tenim una aula gastronòmica on un xef imparteix tallers de cuina amb producte fresc de proximitat".



ELISABETH POCH

"Vaig conèixer el Perelló 1898 amb la reinauguració del mercat. La parada té més de 100 anys i això no és gratuït. Si a la qualitat hi afegim el tracte exquisit i la professionalitat del personal, l'excel·lència està garantida. Pots gaudir de bones receptes envoltat de caliu".

JAVIER DE LAS MUELAS FERNÁNDEZ
FOUNDER & CEO DE DRY MARTINI ORGANIZATION



Nascut a Barcelona el 1955, a Sant Andreu de Palomar, Javier de las Muelas va estudiar Medicina, però sempre va voler treballar per a ell mateix i de ben jove va descobrir la màgia dels bars, “esglésies” —al seu entendre— que conviden a la conversa amb un mateix. A dia d’avui, el seu nom i el de la seva marca, Dry Martini, són presents a tot el món: des de Londres a Tailàndia, però tot comença a Barcelona. El 1979 va obrir el Gimlet, al Born, i més tard el mític i emblemàtic Nick Havanna, al carrer Rosselló. Finalment, el 1996, Pedro Carbonell, creador del Dry Martini, li va oferir continuar amb la seva obra del carrer Aribau.

Tot i haver estudiat Medicina i anar a l’escola d’arquitectura va iniciar-se en la cocteleria amb el Gimlet el 1979, al Born. Per què aquest canvi?

Quan tenia 6 anys, passava hores i hores a la bodega de davant de casa, Can Tarafa, a Sant Andreu, el meu barri, ajudant l’amo a vendre vi a granel i trossos de gel per a les neveres. Encara recordo les taules de marbre, les botes de fusta... Aquestes experiències em van deixar una empremta inesborrable que m’han portat fins aquí.

Sempre he tingut una inquietud per fer coses, en part pels meus pares. Recordo que, quan anava als Escolapis del carrer Diputació, el pare era el responsable del departament de sabates a mida en un establiment emblemàtic de Barcelona situat a la Gran Via que es deia Torrents. Ell em va ensenyar a apreciar i a valorar la importància dels grans detalls i a parar atenció i tenir cura del que significa fer un ofici.

Sempre he treballat en molts llocs: als 7 anys era venedor de còmics al carrer davant de casa meua, també donava mostres de detergents pels barris, a Correus, a l’Ajuntament, feia enquestes. A la universitat vaig col·laborar amb promotors de concerts de música rock..., perquè el meu somni era treballar per a mi. Per aquest motiu, quan estudiava, vaig crear amb dos amics una

empresa dedicada a enganxar cartells: Difusió Cartell Blau. El primer client va ser el Festival Grec de Barcelona, després vindrien tots els teatres de la ciutat, cinemes... Aquella feina em va permetre connectar amb tot un món de creativitat. Fins que un dia vaig obrir la porta del Boadas, al carrer Tallers. Allà vaig descobrir que els bars són esglésies, llocs de meditació i recolliment; espais únics envoltats de la melodia de les converses. Veure treballar Maria Dolors Boadas va ser com una aparició, les notes musicals que treia d'una coctelera eren màgiques.

I l'any 1996 va adquirir el Dry Martini. Què el va portar a seguir amb l'emblemàtica cocteleria del carrer Aribau?

Si el Boadas era la catedral, el Dry Martini era el Vaticà. Em vaig enamorar d'aquella barra, de la seva *mise en place* on servien únicament *dry martinis*. El bar, per a mi, és una forma d'interpretar la vida, de conversar amb un mateix. En un bar, hi ha tot un món dins i al voltant de la copa: l'ambient, el *look & feel*, el volum de la música, etc., que és el que li dona contingut. Sempre he cregut que els bars i els restaurants formen part de la vida de les persones d'una manera molt determinant. Als bars s'hi roden pel·lícules de la vida, ja que constitueixen una escenografia perfecta per a moments decisius. Moltes històries d'amor comencen aquí. Quasi bé totes ho fan darrere del clàssic: "¿Quedem per prendre alguna cosa?". Una vegada que s'ha dit que sí, és l'hora d'escollir molt bé el bar (església), el *barman* (capellà) i el còctel (ofrena) amb el qual ens iniciarem. I a mi, personalment, molts clients m'ho han reconegut i agraït.

Com es va produir el traspàs?

Com deia, jo anava molt al Dry Martini totalment seduït pels uniformes blancs immaculats dels cambrers, la barra espectacular, les fotografies a les parets, el cuir, la seva litúrgia... Aquell lloc era la creació de Pedro Carbonell. Jo sabia que ell tenia una habitació petita a la rebotiga, dins on ara es troba el Speakeasy, on solia escoltar música clàssica amb el *walkman*. Una tarda, després de prendre dos *martinis*, vaig tenir el valor de parlar amb ell i li vaig comentar que, si un dia decidia retirar-se, pensés en mi per continuar la seva obra. Dos anys després, va ser ell qui va demanar de parlar amb mi i em va dir el que li havia dit jo, que havia arribat el moment de fer-ho i que, si no acceptava, no volia que ho fes ningú més. Va ser un gest de gran generositat per part del meu mestre, Pedro Carbonell. Vam tancar l'operació en 48 hores. Recordo el dia de la firma davant el notari, que era amic meu, al passeig de Gràcia: vaig portar ginebra, vermut sec, gel i copes per brindar amb els *martinis* que vaig preparar. Va ser un dia que plovia a bots i barrals, però els *martinis* van ser molt secs i gelats.



Interior del Dry Martini al carrer Aribau.

Va mantenir l'estil anglès de còctel bar i va ampliar la carta amb creacions innovadores fins a convertir-la en una de les millors cocteleries del món.

Fundar un bar que es dediqui a la cultura del *dry martini*, que és un estil de vida, diu molt de la genialitat de Pedro Carbonell. Era una persona molt culta; la dona era cantant d'òpera i amb una vida interior d'una gran riquesa, cosa que no era gaire freqüent en aquest món. Val a dir que, els dos primers anys, l'únic còctel que s'hi feia era el *dry martini*, de manera que si en demanaves un altre no te'l servien.

Com que el local és del 1978, l'he hagut d'actualitzar. Però, precisament el que s'ha de fer és conservar l'*heritage*, perquè de bars moderns n'hi ha molts, però un lloc com aquest, no. Per això, les modificacions que vaig fer-hi no tenien una incidència molt evident, aparentment, però, en qualsevol cas, van ser importants per canviar el concepte, ja que als anys 80 era un bar d'homes, en el qual costava molt trobar una dona. Així doncs, vaig obrir les cortines i vaig canviar la música, de trios de jazz a música electrònica. Alguns dels clients habituals es queixaven molt dels canvis que vaig introduir, però seguien venint. I vaig aconseguir que comencessin a venir dones o grups d'amics i amigues a prendre uns còctels. Va sorgir un local molt singular, que rebia crítiques molt

bones a publicacions internacionals. Actualment, té una clientela molt eclèctica i cosmopolita. Sempre hem tingut molts estrangers, que fins i tot venen de l'aeroport amb les maletes, perquè el primer que volen fer a Barcelona és prendre un còctel al Dry Martini.

Quina relació manté el bar amb el barri de l'Eixample?

Quan es va triar aquest local, en el moment en què es va construir la finca fa 40 anys, es buscava una cantonada de l'Eixample que tingués molta visibilitat, per això és a la banda de muntanya, per tal de reproduir un concepte de bar americà, com a la Cinquena Avinguda de Nova York, amb els seus famosos tendals verds. És un local molt distintiu a l'Eixample.

Però abans del Dry Martini, va crear l'espai multidisciplinari Nick Havanna, sala emblemàtica de la nit barcelonina.

Vaig crear el Nick Havanna en una antiga impremta litogràfica que duia més de 30 anys tancada, perquè vaig veure moltes possibilitats en aquell local. Gràcies a un muntatge singular amb un grup de socis molt divers que em permetria obtenir el màxim ressò (el Tricycle, Gay Mercader, Antonio Muñoz, Marcel Montlleó i els propietaris de Pilma, entre d'altres), el Nick Havanna va ser únic, molt especial, no s'assemblava a res del que havia fet abans. Vaig fer un concurs entre 4 despatxos d'arquitectes, vaig triar i el guanyador va ser Eduard Samsó. També hi va haver un altre concurs amb diverses escoles de disseny per triar el vestuari del personal i, finalment, els homes vestien faldilles llargues i les dones, pantalons. A més, teníem un *video wall* amb 30 monitors de TV; un cuiner de *sushi* i *sashimi*; un discjòquei diferent cada dia... Obriem tots els dies de la setmana sempre amb gran afluència de gent, fins a 5000 persones un divendres o un dissabte. Va ser com, en el seu moment culminant, l'Up&Down o el Bocaccio.

Creu que l'ambient nocturn del districte ha patit molts canvis?

Recordo que a l'època —vaig inaugurar el 1986— el carrer Aribau tenia molta vida: la gent jove volia mostrar la seva creativitat, tenia molta il·lusió, arriscava sense por a perdre res, compartia les poques coses que tenia. Jo vaig muntar el Gimlet amb 23 anys i, després, el Nick Havanna. Venien cada dia el Xavier Mariscal, el Miquel Barceló, l'Enrique Vila-Matas, l'Eduardo Mendoza, el Fernando Amat... Em movia amb el Gato Pérez, Loquillo, Jaume Sisa... hi havia molta barreja. Trobo a faltar aquesta alegria, però això també és perquè la vida ha canviat molt. Crec que a l'Eixample cal incorporar-hi més jovent. Noves il·lusions.



JORDI BERNEDO

"Dry Martini Barcelona posseeix, sens dubte, una de les millors barres d'Europa. El Javier ha sabut projectar i donar visibilitat a la cocteleria espanyola a la resta del món, amb la creació d'un consistent segell personal. Un veritable referent del nostre país a l'univers del bar".



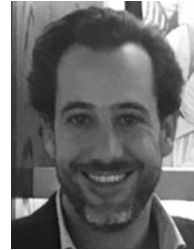
IGNACIO CORONADO

"Dry Martini by Javier de las Muelas és un local increïble que et transporta a l'època de la llei seca, on gaudir d'un bon còctel era un esport de risc. Conserva una essència única on et pots perdre, tant sol com acompanyat, per desconnectar de la bogeria de l'exterior".



GREGORI SALAS

"La màgia del Dry Martini rau en el culte per les relacions humanes i la conversa en un espai únic, acompanyats d'un seductor i meravellós còctel i la personalitat que transmet Javier de las Muelas a través del seu equip. Detalls que donen confort i autenticitat".



ANTONIO BATLLORI

"Dry Martini és més que el màxim exponent de la cocteleria a Barcelona, és servei al client en majúscules. Les parets d'aquest icònic local de l'Eixample recullen milions d'històries. En 40 anys han sabut actualitzar-se sense perdre l'essència i això només ho aconsegueixen genis com el Javier".



LUIS RACIONERO

"El Saint-Regis a Nova York, el Bamboo Bar a Bangkok, el Harris a Venècia, el Hemingway a París i, sens dubte, el Dry Martini a Barcelona. Solera, senyoriu, discreció, comoditat i sabor en tots els seus còctels. *What else?*".



FERRAN ADRIÀ

"El meu amic Javier de las Muelas ha aconseguit una cosa extraordinària: per a l'amant dels còctels, el nom de Dry Martini ja no hi cap en una copa, sinó que s'identifica amb aquest establiment mític on hem passat tantes hores de càlida i estimulante conversa".



CARME RUSALLEDA

"El Javier és el responsable d'un espai de culte a l'Eixample. Les cocteleries amb història són espais amb caràcter, on els ciutadans vivim moments entranyables, d'aquells que es guarden a la memòria de les coses bones de la vida".



GERARD ACEREDA

"Vaig entrar al Dry Martini al 91 i encara no m'ha passat pel cap allunyar-me'n. És genial pel que va fer i es va negar a fer, per com va sorgir... En pocs mesos farà 40 anys i, mentre les històries d'amor (o desamor) comencin amb un 'Et ve de gust prendre alguna cosa?', tindrà sentit continuar".

SYLVIANNE DAHAN

PRESIDENTA DE L'ASSOCIACIÓ DE VEÏNES I VEÏNS ESQUERRA DE L'EIXAMPLE



Un barri per a tothom. Aquest és l'objectiu que mou Sylvianne Dahan i l'Associació de Veïnes i Veïns Esquerra de l'Eixample que presideix. Aquest anhel es basa en el poder dels teixits associatius dels barris com a espai de cohesió social i de participació.

Va néixer a Alger, va estudiar a París... Com va arribar a l'Esquerra de l'Eixample?

És un barri on vaig anar a parar per casualitats de la vida. Vaig estudiar a París i allà vaig conèixer un noi català que es va convertir en el meu marit i que va heretar un pis al barri. La resta ja us la podeu imaginar. Visc aquí des del 1989, i és on he educat els meus dos fills i on em trobo a gust.

Com era l'Eixample de finals dels vuitanta?

Recordo que una cosa que em va sobtar molt al principi de viure al barri era que diferents generacions d'una família sovint vivien en un mateix pis. A París, on els pisos acostumaven a ser més petits, no es podia fer això i les famílies eren més independents. Aquí, amb els pisos grans, era com si hi hagués més solidaritat familiar.

Ahora, també em va cridar l'atenció la gran quantitat de gent que tenia un pis en propietat i, fins i tot, una segona residència. El lloguer era una cosa que no estava ben vista. De nou, una diferència important amb França. Probablement, això va fer que la crisi econòmica fos més dura aquí.

Han passat gairebé 30 anys des de la seva arribada al barri. Com ha canviat?

La imatge del barri no ha canviat gaire perquè, urbanísticament parlant, hi ha hagut poques modificacions rellevants, però sí que destacaria el canvi social, de la gent. De sempre, havia sigut un barri popular amb un



Esquerra de l'Eixample Associació de Veïnes i Veïns

Tel: 93 453 28 79

<http://www.avvee.org>

"[...] la ciutat, tal com aquí la enténem, no es compra ni es ven; no la fan els diners ni els poders. La fa el ciutadà, perquè la seva existència està estretament lligada a la ciutadania residencial, laboral, social, cultural. És que veïem i el que reconeixem com "la nostra ciutat" és la materialització dels records, de les r·periències i de les esperances de tots els que al llarg dels anys, hi viuen i hi viuen més tard, així és el que condueix personalitat a la ciutat, el que la fa diferent i la dona la nostra i no excloent [...]".

Anna Alabart



29089

Associació de Veïnes i Veïns Esquerra de l'Eixample, al carrer Calàbria.

predomini de la gent gran. Sovint em preguntava on era el jovent, perquè n'hi havia ben poc. En els darrers anys, la crisi econòmica, el boom dels pisos turístics i la presència d'estrangers han modificat el perfil social del barri. Els preus de l'habitatge fan que no tothom es pugui permetre viure-hi.

Quins són els temes amb què treballa l'Associació de Veïnes i Veïns Esquerra de l'Eixample?

Històricament, el barri ha tingut un dèficit d'equipaments important; per exemple, les famílies que tenien nens petits havien de portar-los a altres barris per falta d'escoles. I és aquí on hem focalitzat moltes de les nostres iniciatives i, per què no dir-ho, lluites.

Es tracta d'un barri amb una densitat de població molt alta i amb equipaments i infraestructures que no podien respondre a totes les necessitats. Però en els darrers anys hem aconseguit diverses victòries per al barri que ens ajudaran a reduir aquesta mancança.

Així, tenim l'espai de Les Germanetes, uns 5.500 m² entre els carrers Consell de Cent, Comte Borrell i Viladomat, on abans hi havia el convent de les Germanetes dels Pobres. Quan es va enderrocar l'edifici l'any 2001, una part la va adquirir l'Hospital Clínic per tal d'ampliar-ne les instal·lacions i amb la resta estava planificat fer-hi un conjunt de serveis públics necessaris per al barri, com ara un centre de dia, habitatges protegits per a gent jove, un institut, una escola i una zona enjardinada a l'interior. Les retallades als pressupostos van aturar el Pla d'Actuació Municipal previst i va ser llavors quan l'Associació de Veïnes i Veïns Esquerra de l'Eixample, juntament amb el grup de treball Recreant Cruïlles, vam treballar per aconseguir que l'Ajuntament cedís una part del solar de l'antic convent per a l'autogestió veïnal, concretament 585 m². En aquest espai es realitzen tot tipus d'activitats enfocades a la dinamització social del barri i a l'aprofitament de l'espai públic per part de les persones.

Ahora, també destacaria el Centre Cívic Urgell, que és l'espai d'equipaments més gran del districte de l'Eixample i que va obrir les seves portes el 2011, o Casa Golferichs on, després de 12 anys de lluita veïnal, es va aconseguir que l'Ajuntament comprés l'espai per a ús públic.

El tancament de la Model i la reutilització dels espais de ben segur que és un tema que també haurà estat rellevant per a l'associació.

I tant! A la Model s'ha obert un pla de participació públic el primer trimestre del 2018 per proposar idees, però nosaltres fa anys que hi treballem. De fet, ja vam participar en l'elaboració del Pla Director del 2009 on, per descomptat, vam demanar equipaments per al barri: escoles, instituts, un espai per a la memòria històrica i, sobretot, pisos. Hi ha una mancança important de pisos assequibles i públics per equilibrar el mercat i contrarestar la pujada de preus.

Des de l'Associació intentem lluitar precisament perquè sigui un barri que cohesioni la gent, que sigui un barri per a tothom d'on no hagi de marxar ningú.

Què la va motivar per implicar-se en el teixit associatiu del barri?

En el pla personal, va ser la necessitat de sortir de l'aïllament. Era estrangera, dona, no tenia família aquí i necessitava relacionar-me amb gent. De fet, vaig entrar en contacte amb l'associació de veïns perquè buscava gent amb qui parlar català, ja que havia de fer l'examen de nivell C. Tant a la feina de professora com a casa amb els meus fills parlava francès i no tenia gaires oportunitats de parlar català. I a l'associació de veïns vaig trobar gent que em va ajudar molt a practicar-lo, que em corregia. Suposo que els va agradar que algú que venia de fora s'interessés per la seva llengua. I una cosa va portar l'altra: d'aprendre català, vaig passar a ajudar a la revisa, després a la comptabilitat i fins ara, que he acabat com a presidenta.

Quin paper han tingut en les darreres dècades les associacions de veïns?

Penso que han estat absolutament vitals per mantenir la cohesió social. La necessitat de les associacions de veïns ve de la necessitat mateixa de la gent com a col·lectiu d'existir democràticament. Durant la dictadura, no hi havia el dret per agrupar-se i fer política i el moviment veïnal va oferir aquest espai de lluita democràtica, de participació per millorar la vida quotidiana. I és que el moviment veïnal ha tingut un paper molt important per millorar la vida de la gent, dels barris, per lluitar per les escoles i la llengua. Per tant, també ha tingut un paper rellevant a l'hora de dibuixar la Barcelona actual i ha permès que la persona esdevingui subjecte.

Actualment, segueix vigent aquesta necessitat?

Penso que sí, perquè és important que la gent tingui la possibilitat de trobar-se en un espai plural, obert, laic i democràtic. Aquí no demanem saber la ideologia, el pensament o la religió de la gent. Som independents dels poders polítics i, tot plegat, ens permet reivindicar coses de manera lliure. Des de l'associació seguirem treballant per millorar el barri i la qualitat de vida dels veïns i veïnes, tot fomentant la seva participació en la vida comunitària, cultural i social.



JOSEP VALLS

"Soc veí del barri des de sempre, ja que vaig néixer al carrer Urgell i aquí tinc tots els meus records. Fa tres anys que vinc a l'Associació de Veïns de l'Esquerra de l'Eixample per jugar al *bridge* un cop a la setmana. També faig ús d'altres equipaments del barri, com ara el gimnàs o l'espai de petanca".



ANTONI CAROL

"L'Eixample és el meu barri de tota la vida. Ara he tornat a vincular-m'hi a través d'aquesta entitat. Fa tres anys que vinc aquí; vaig començar pels cursos de *bridge*, però totes les activitats que hi fan em semblen molt interessants. Algun any també he fet voluntariat per festes".



JOSEFINA GUASCH

"Soc del barri des de fa 82 anys. Visc al costat de la Model, i ara que la tanquen em fa pena, perquè són tants anys... Soc voluntària de l'associació i ajudo a fer els berenars, hi col·laboro per Festa Major, pel sopar de Nadal... Trobo que la gent gran necessita un espai com aquest".



Mª CARMEN PARRÓN

"Fa 14 anys que soc a l'associació. Vam començar a anar al sopar de gent gran i a la Festa Major i m'hi vaig implicar com a voluntària. Hi ha comissions de cada tasca on fem reunions per organitzar-nos. He fet vida i treballat al barri. M'agraden tots els seus carrers".



MARIA GONZÁLEZ

"Porto la vocalia de festes i de gent gran de l'associació. Un dia vaig passar pel davant i vaig decidir vincular-m'hi. Muntem excursions pels voltants de Barcelona i jo m'encarrego d'organitzar-les. M'agrada molt l'Eixample, vaig venir el 1969 de Galícia i m'hi vaig adaptar de seguida".



LOURDES ROY

"Vaig néixer a l'Eixample, soc del barri de tota la vida. De petita els nens de Consell de Cent ens barallàvem amb els d'Aragó. Jugava al carrer i la mare em cridava des del balcó per anar a berenar. També recordo amagar fustes per la foguera de Sant Joan en un antic cinema tancat".



MARTA MARÍN

"He crescut a l'Eixample. Ara que he marxat a l'estranger m'adono que és un barri ideal per viure-hi i m'agradaria tornar-hi i formar una família. Hi conviuen botigues de tota la vida amb bars de moda i una bona oferta cultural. Situat al bell mig de Barcelona, pots anar caminant a tot arreu".



ANTONIO MARÍN

"Conec l'Eixample des del 1970. De seguida em va encantar: carrers amples ideals per caminar, ple de comerços i edificis amb encant, bona restauració... S'ha anat fent més cosmopolita, ja que hi ha gent de tot arreu passejant per les voreres, cosa que em permet sentir-me ciutadà del món".

DAVID HOSPITAL LLOP

RESPONSABLE DEL WINE BAR CASA MARIOL



La societat Casa Mariol va ser creada per Josep Maria Vaquer i Bes l'any 1949, quan va començar a comercialitzar el vi que sempre havien elaborat a casa seva, al poble de Batea (Terra Alta). Als anys noranta, l'empresa ja distribuïa vins embotellats al seu mercat natural, la Costa Daurada i Barcelona. El 1999, Casa Mariol obria dues botigues a la capital catalana i, a la dècada del 2000, va entrar una nova generació al celler: Josep Maria, Marta i Miquel Àngel Vaquer Llop, nets del fundador. Finalment, l'any 2013 s'incorporava com a responsable del Wine Bar Casa Mariol, ubicat al número 442 del carrer Rosselló de Barcelona, el cosí del Josep i la Marta, David Hospital, veí de tota la vida del barri de la Sagrada Família.

Com i quan va entrar al negoci familiar?

Aquest negoci és dels meus tiets. La inauguració del Wine Bar es va fer a finals dels anys noranta, i jo i la família vam ser-hi presents com a convidats. Però no és fins al 2012 que entro a treballar a l'empresa, quan el meu cosí Josep Maria em va demanar si volia anar dos mesos a Batea a fer la verema en substitució d'una treballadora que estava de baixa maternal. El que havia de ser només dos mesos de feina es van convertir en set i, finalment, un divendres em van comunicar que dilluns havia de tornar a Barcelona per fer-me càrrec d'aquest Wine Bar. Això va ser la Setmana Santa del 2013, i des de llavors que treballo aquí.

A Batea vaig anar-hi a fer de peó, però un cop allà em van ensenyar a mesurar la graduació del vi, a fer analítiques i controlar tot el procés. Jo vaig fer Administració i Direcció d'Empreses, mentre que el meu cosí és qui havia estudiat Enologia; ell sempre em deia que ens hauríem d'haver intercanviat les carreres, perquè ell duia el negoci, mentre que jo m'encarregava de totes les analítiques.

La veritat és que fins a aquell moment jo no tenia cap coneixement sobre el món del vi. De fet, en bevia poc. Però, un cop ets a dins, entrenes el paladar, comences a notar les diferències, a recordar els gustos i a distingir els que t'agraden, i ja t'hi fiques de ple.

A dalt del Wine Bar tinc l'oficina, perquè, a més d'atendre el local, des d'aquí m'encarrego de la distribució dels vins que reben els restaurants i bars de la província de Barcelona i també de les comandes i exportacions que fem arreu del món. A la botiga som dos dependents i jo mateix (la mare també m'ajuda). Ja veus que tot és molt familiar.

Per què es va obrir la botiga a l'Eixample?

En aquest mateix local, abans hi havia una botiga de queviures i fruits secs que ens va començar a comprar els vins de Casa Mariol i que es va convertir en representant comercial de la nostra marca. Quan aquell negoci va tancar, Casa Mariol va decidir establir aquí el seu Wine Bar, aprofitant que ja hi teníem la representació comercial. De fet, aquell comercial va continuar amb nosaltres fins al 2013.

Al principi, la botiga tenia aspecte de celler antic. No va ser fins al 2011 que es va fer una reforma per deixar-la amb l'aspecte actual. Va ser també llavors quan el Miquel Àngel Vaquer va implantar el model de vermuteria, que és el que ens ha donat més ressò. Fins a aquell moment, el vermut era una beguda que no estava molt introduïda a l'empresa, però vam veure un nínxol de mercat i vam encertar amb el producte i amb l'estratègia de màrqueting, que ha estat clau.

També vam canviar l'etiquetatge dels nostres vins, simplificant-ne tota la informació perquè el consumidor sàpiga quina intensitat té, si és amarg o sec, o reproduint icones que il·lustren amb quin tipus de menjar mariden. Això també va ser tot un èxit.

Quin tipus de clients tenen?

Normalment són gent del barri, sobretot els que venen a comprar els vins a granel. També tenim gent gran que s'ajunta cada dia aquí per fer el vermut. Però és cert que, a través del vermut, que és el nostre producte estrella, ens hem guanyat certa fama i t'adones que ve gent de fora, que no et sona de res, a tastar-lo. De vegades paren taxis al davant i la gent que en surt entra a la botiga. Igualment, com que som a prop de la Sagrada Família,



Wine Bar Casa Mariol, al carrer Rosselló, 442.

venen turistes, que saben que han de demanar-se un vermut amb uns seitons. Això no em deixa de sorprendre, perquè a les xarxes socials, per exemple, no tenim gaires seguidors ni comentaris. Això sí, els que tenim són positius.

Els diumenges em quedo treballant de cambrer i hi ha dies que no servim cap cervesa. La gent ve aquí pel vermut. Segurament hi té molt a veure el fet que el Miquel Àngel ha treballat molt la nova imatge de la marca i la presència als mitjans de comunicació. Nosaltres només comercialitzem la nostra marca, tant de vins com de vermut, en ampolla o a granel.

Vostè és veí del barri. Com el descriuria?

Visc a Rosselló amb Sardenya. És un barri familiar, en el sentit que no hi ha molts edificis d'oficines. Surts al carrer i et trobes parelles, matrimonis amb la canalla fent un volt... Els dissabtes a la tarda i els diumenges també veus que no hi ha gaire ambient, la gent no ve a la Sagrada Família a prendre copes; va a altres llocs, com ara al Born o al centre de la ciutat. Això sí, pel que fa al comerç, no cal que vagis a cap altre lloc. Aquí hi ha de tot. Jo he viscut aquí tota la vida: hi he estudiat, hi he jugat a bàsquet i hi conservo les amistats.

I com és la relació de Casa Mariol amb el barri?

Casa Mariol organitza periòdicament *El ball del vermut*, amb el qual hem volgut traslladar a Barcelona el que es feia antigament als pobles: la festa dels diumenges després de missa i abans de dinar, on hi havia la típica orquestra i la gent ballava i prenia el vermut. De moment, ja hem celebrat cinc edicions del ball en diferents ubicacions de la ciutat de Barcelona: la Rambla, el Teatre Goya, el Raval, l'Estació de França o el Teatre Lliure.

Si encara no hem fet cap edició al barri, és perquè busquem llocs que tinguin algunes particularitats: cal que sigui un espai prou gran per encabir-hi una orquestra, que tingui una barra on es puguin servir vermuts i vins... Això sí, és un acte obert a tothom, inclosos, és clar, els veïns de l'Eixample. A partir de l'any vinent farem dues edicions a l'any d'*El ball del vermut*, a l'octubre i a la primavera.

Tenen intenció d'ampliar el negoci amb noves botigues?

Ja teníem una altra botiga al carrer de Fabra i Puig i un magatzem per a la distribució a prop d'aquí. A Barcelona conservem aquesta botiga i l'oficina, que són claus per donar visibilitat als nostres productes; clients que han vingut aquí, després de fer el vermut et comenten que tenen un bar o un restaurant i s'interessen per tenir el nostre vermut o els nostres vins als seus establiments.

Ara ens estem consolidant a Barcelona i a tot l'Estat espanyol amb el vermut, i volem créixer als països on ja estem distribuint, com ara Alemanya, Bèlgica, Finlàndia, Suècia, Anglaterra o Suïssa, però no tenim previst obrir més locals com aquest.

La marca Barcelona ajuda a la projecció de la DO Terra Alta?

Segur que sí. Estem tenint molt d'èxit a Austràlia i als Estats Units, especialment amb el vermut. El Canadà també és un mercat molt important per a nosaltres, tant pel que fa al vermut com al vi, sobretot amb la varietat de *verdejo*.

De tota manera, malgrat que fem servir la marca Barcelona, nosaltres no neguem que som de Batea. A la Terra Alta, fins ara s'havien fet vins amb molta graduació, que per la seva potència no era fàcil que agradessin a tothom. Però, gràcies a la millora del terreny, en l'actualitat surten vins molt bons i la denominació d'origen s'ha consolidat.



ANTONIA MOYA

"Vaig començar a Casa Mariol el 1999. En aquest local hi havia una botiga de queviures on jo treballava i quan es va traspasar ens van demanar que continuéssim. Desconeixia completament aquest món. M'agrada el producte i el contacte amb la gent".



JOSÉ MUNNÉ

"Soc veí de l'Eixample i vinc a Casa Mariol d'ençà que van obrir, per comprar el vi i el vermut a granel. Al final es crea confiança amb els propietaris. Tenir comerç de proximitat al barri és molt important. L'Eixample és el millor de Barcelona, això ja és el centre de la ciutat".



JAUME SOLER

"Vinc a Casa Mariol a fer vermuts amb els amics divendres a la tarda o diumenge al matí. El vermut és molt bo i l'ambient és acollidor. El personal és molt amable i t'aconsellen sobre els diferents vins i vermuts. Ara fins i tot hi compro vi per a casa".



ANNA GALINDO

"Venim molt a Casa Mariol i també a petits comerços de la Sagrada Família. Vaig conèixer el local fa dos anys i els seus vins blancs m'agraden molt. Aquí et sents com a casa, hi ha un ambient relaxat i distès. Un espai com aquest, amb ànima, és important perquè el barri no perdi la seva essència".



JOAN SALINAS

"Treballo a Casa Mariol des de fa vuit anys. Vaig arribar de casualitat, vaig venir personalment i em van agafar. El secret de Casa Mariol és la relació qualitat-preu, bons vins a preus a l'abast de tothom. Tenim un etiquetatge molt trencador i això ens diferencia".



XAVIER PÉREZ

"Vinc a Casa Mariol des de fa tres o quatre anys. El vaig conèixer passejant pel barri. És un lloc agradable i acollidor per prendre un bon vi blanc, garnatxa o verdelho, i vermut. No tens la sensació d'entrar a un lloc amb gent marcant les distàncies. M'encanta entrar en un lloc de confiança com aquest".



ALEIX CAÑELLAS

"Soc el responsable de tuaperitivo.com. Casa Mariol ha estat un dels impulsors de la renovació i tornada del vermut a Barcelona i molts indrets de Catalunya en els últims cinc anys. I això gràcies a un bon producte amb un disseny espectacular i una vermeria molt xula".



JORGE ARAGÓN

"Soc creador de la vermeria Vermut Pérez a Barcelona i el vermut Casa Mariol ens encanta. És un molt bon vermut, macerat amb més de 150 herbes i envellit amb mares centenàries. Ideal per fer l'aperitiu a qualsevol hora del dia".

XAVIER CABALLÉ VIDAL

MEMBRE DE LA PLATAFORMA FEM SANT ANTONI



Xavier Caballé (Xàbius) ha viscut pràcticament tota la seva vida al barri de Sant Antoni. Va néixer al carrer Diputació, a la zona que anomena la “zona fronterera del barri”. “Quan era petit, la gent que vivia a partir del carrer Aragó feia vida cap avall, cap al Mercat de Sant Antoni. El mercat i els voltants eren com la plaça d’un poble”, afirma el Xavier. Fa anys que forma part de la plataforma Fem Sant Antoni, però abans s’havia dedicat al món editorial com a corrector i traductor. “És un món complicat, bastant precaritzat. Per això fa temps que m’he jubilat d’aquest sector, tot i que segueixo fent alguna cosa esporàdica de tant en tant, i m’he enfocat més cap a l’àmbit de la participació ciutadana, que sempre m’ha interessat”, comenta el Xavier, que també forma part d’altres plataformes reivindicatives.

Fem Sant Antoni. Creació i consolidació

En Xàbius ens explica que sempre s’ha sentit motivat pel tema de la democràcia participativa. La creació de Fem Sant Antoni es va produir gràcies a la conjunció d’un seguit de factors: “Tot això va coincidir en el temps amb el 15-M, amb una davallada de la feina, amb trobades amb companys i companyes que compartíem inquietuds i que havíem coincidit a les Trobades Populars Municipalistes, al moviment Procés Constituent, a Parlament Ciutadà, parlament alternatiu al dels partits format per persones i col·lectius, i algunes persones érem del mateix barri... Aquest va ser el punt de partida”, descriu. “Compartíem la voluntat d’impulsar una xarxa de plataformes veïnals a Barcelona, per tractar els temes que afecten directament el veïnat, i el més normal i lògic era començar pel nostre barri, Sant Antoni. Feia temps que el veïnat reivindicava una sèrie de millores per al barri, com ara la reforma del mercat, la manca d’equipaments públics...”.

D’aquesta manera, l’any 2015 neix Fem Sant Antoni, amb la voluntat d’impulsar la participació veïnal en tots aquells projectes que millorin la qualitat



Espai Calàbria 66, actual lloc de reunió de la plataforma Fem Sant Antoni.

de vida al barri. “Ens definim com una plataforma per impulsar la participació ciutadana dins del barri de Sant Antoni, però sense cap vocació de lideratge”, explica el Xavier. Actualment FSA es reuneix a Calàbria 66, l’antiga seu de l’ONCE, un espai de trobada per als veïns del barri que vol acabar sent una mena d’ateneu veïnal.

Una de les raons de ser de Fem Sant Antoni, explica el Xavier, és “fer evident el conflicte que hi ha a la ciutat. A conseqüència dels Jocs Olímpics del 92, Barcelona es converteix en una ciutat d’èxit. Però aquest èxit hauria de repercutir en el benestar dels ciutadans, i això no va ser del tot així”. Segons Caballé, això ha suposat un canvi d’usos en l’àmbit de l’habitatge. La proliferació dels pisos turístics és una de les preocupacions principals que afecten el veïnat de Sant Antoni: “Els pisos turístics il·legals són acceptats per les plataformes; després, si passa alguna cosa, el problema és del propietari. A sobre, certes agències i administracions aconsellen llogar

els pisos per temporades i no comprometre's, per exemple, amb famílies, perquè així poden anar variant els preus. Aquest problema normalment el pateixen les persones més joves i les famílies amb fills petits, que són el futur del nostre barri". Aquests aspectes són alguns dels punts en què hi posem el focus des de la plataforma, però no són els únics.

Treball veïnal

La plataforma Fem Sant Antoni es divideix en dues àrees d'actuació: d'una banda, turisme i habitatge; de l'altra, ambiental i espai públic. La primera és la que es preocupa per la pujada de preus dels lloguers al barri i pels pisos turístics, però també per protegir el petit comerç de la zona. "La botiga de proximitat, el comerç petit, és una de les riqueses de Sant Antoni que estem començant a perdre i hem de treballar per preservar-la. Es van canviant petits comerços de tota la vida, com perruqueries o merceries, per franquícies, que són les úniques que poden assumir els elevats preus del lloguer dels locals", comenta el Xavier. Des de la plataforma, a través de diversos grups de treball, s'ha detectat que, per exemple, al carrer Parla-ment hi ha un excés de bars i forns. Tot això potencia el fenomen que està patint Barcelona en els darrers temps, anomenat gentrificació. "Al final, s'està desconfigurant el barri i substituint una gent per una altra, substituint els veïns de tota la vida, que formen part d'aquest teixit social i que són la riquesa d'aquests barris, per gent de pas o turistes. Ens preocupa que un barri com Sant Antoni es vagi desnaturalitzant", exposa en Xàbius, i des de Fem Sant Antoni es mira de mantenir l'esperit de barri i que els nouvinguts s'hi integrin. I és que molts veïns de tota la vida del barri han hagut de marxar fora de Barcelona perquè el contracte s'acaba i els demanen una pujada inassumible. "Nosaltres coneixem gent del barri que ha hagut de marxar a viure a Tarragona perquè els han pujat molt el preu del lloguer i no s'ho podien permetre. Si molta gent ha de marxar a viure fora, vol dir que hi ha alguna cosa que no funciona bé a la ciutat, com és el dret a l'habitatge digne", comenta.

La segona àrea d'actuació de Fem Sant Antoni, la dedicada als aspectes ambientals i d'espai urbà, participa en el tema de la superilla del barri. "Nosaltres reivindiquem el model Cerdà: on l'interior de les illes era per a espai públic. Cerdà fa una ciutat per al poble, amb carrers amples perquè s'hi pugui circular i es regeneri l'aire, amb zones verdes al mig. El que volem és això, recuperar la ciutat per a la ciutadania", expressa el Xavier. Des de la plataforma es treballa perquè la superilla acabi conformant tot el

triangle del barri en si mateix, i per aconseguir-ho es requereix una actuació conjunta dels veïns, de l'Ajuntament i de la Generalitat.

Fem Sant Antoni està en contacte directe amb altres entitats del barri i també de la ciutat de Barcelona. “Formem part de #BarcelonaNoEstàEn-Venda, plataforma vinculada a la Federació d'Associacions de Veïns de Barcelona (FAVB), i també de l'Assemblea de Barris per un Turisme Sostenible (ABTS). També compartim informació amb la gent del barri perquè tothom n'estigui informat i ens comentí qualsevol cosa, ja que, al final, els seus problemes també són els nostres. Tenim un contacte molt directe. És un barri amb un teixit social que cal preservar i que a mi m'encanta”, assegura el Xavier.

Sant Antoni, un poble dins del districte de l'Eixample

“Em sento de Sant Antoni, és un barri on he passat tota la vida. Quan em vaig emancipar, amb 19-20 anys, vaig venir a viure-hi amb la meva parella i encara seguim aquí, no ens hem mogut. És un barri on la gent es coneix força, on és relativament fàcil fer xarxa, vas pel carrer i coneixes molta gent i, si vas pels voltants del mercat, passa el mateix. Aquesta és una de les parts que més m'agrada de viure aquí”, relata Xavier Caballé. Sant Antoni és un barri popular i comercial, amb una forta xarxa associativa. El Paral·lel n'és l'eix principal, i la reforma de l'històric Mercat de Sant Antoni és ara un dels reptes principals. “Quan era petit feia vida al mercat, era un centre vital i dinàmic. Era com un centre comercial, hi anaves amb la mare i et podien fer el vestit de comunió, comprar els mitjons, uns pantalons curts, el que fos. Era com la plaça major d'un poble”, recorda el Xavier. Aquest component de poble és un dels principals atractius de Sant Antoni. “És un barri de la gent, gairebé com un poble gran”, afegeix Caballé.



VLADIMÍR OLIVELLA

"Soc veí del barri i membre de Fem Sant Antoni des del començament. Ho vaig trobar interessant perquè cridava a la participació. Des de fa un any i escaig m'he implicat encara més en el bloc d'habitatge i turisme. Els dimecres fem un punt d'informació per als veïns. Aquest és un barri amb identitat".



ARACELI CASADO

"Vaig néixer al barri, hi he viscut tota la vida i m'hi sento molt arrelada. Sempre he participat en moviments veïnals, en l'associació de veïns i ara també en la plataforma Fem Sant Antoni. Hem treballat molt per portar les problemàtiques d'habitatge a les institucions i plenaris".



LAURA GONZÁLEZ

"Vaig arribar a Sant Antoni el 1999. Faig vida al mercat i porto els meus fills als casals de l'espai Calàbria 66. Està molt ben comunicat i tenim de tot, moltes botiguetes i veïns de tota la vida que s'estimen el barri. La gent s'hi troba molt acollida i, tot i ser una ciutat, encara conserva identitat de barri".



ISABEL LLEONART

"Des de Fem Sant Antoni ens interessa reivindicar més espais verds i menys contaminació atmosfèrica i acústica, és a dir, més qualitat ambiental als carrers del nostre barri. Hem fet accions per engrescar els veïns i les veïnes a proposar millores a l'entorn del mercat i de la Ronda de Sant Antoni".



PILAR SAMPIETRO

"Sant Antoni ha estat sempre un barri popular, frontera entre la Barcelona vella i la Barcelona que es volia esponjada amb jardins entre les cases, com es va preveure al Pla Cerdà. Des de Fem Sant Antoni reivindiquem l'ús del carrer per al veïnat, amb més arbres, més espais verds i de lleure".



MARC FOLCH

"L'espai on es reuneix Fem Sant Antoni, Calàbria 66, és un edifici. Però la gràcia no està en l'edifici, sinó en el que s'hi fa a dins. Allà ens anem aplegant, amb diverses inquietuds, intentant aportar coses al barri, com un epicentre d'acció veïnal".



MARISA CORDERO

"Sant Antoni és un barri molt lluitador, amb molta gent apoderada que treballa per combatre la gentrificació. Amb aquest objectiu es va crear Fem Sant Antoni, la plataforma des de la qual intentem ajudar els veïns i les veïnes que tenen dificultats per quedar-se al barri".



HÉCTOR GARROFÉ

"Vaig néixer a l'Eixample i encara hi visc amb la meua parella. Recordo quan quedàvem amb els amics al bar El Pessebre, on sempre trobaves algú conegut. Sovint m'apropo a Sant Antoni per prendre alguna cosa o anar al cinema Renoir Florida-blanca, de pel·lícules en versió original".

JOAQUIM MALLÉN ROS

PRESIDENT DE L'ASSOCIACIÓ DE VEÏNS DEL FORT PIENC



Joaquim Mallén Ros va néixer al barri del Fort Pienc fa 59 anys i hi ha viscut tota la vida. Quan va néixer, la part del barri compresa entre el carrer Castillejos i la Gran Via pertanyia al districte de Sant Martí. Més tard, quan es va fer la nova distribució de districtes, va passar a formar part de l'Eixample. L'any 1977, ara fa 40 anys, es va fundar l'associació de veïns del barri a l'Església del Roser, a Gran Via amb Lepant. Joaquim Mallén n'és el president.

L'Associació de Veïns del Fort Pienc i el barri

“Quan l'associació es va crear, era una comissió gestora, perquè no es va legalitzar fins al cap d'un any, és a dir, fins al 1978, i érem pràcticament l'única entitat amb força al barri”, assegura Joaquim Mallén. “A partir de llavors vam començar a reivindicar tot el que faltava al barri. Vam començar per la part que la Renfe havia deixat lliure, des de la plaça de les Glòries fins a l'Estació del Nord, vam aconseguir que es fessin camps de futbol, un parc i també el poliesportiu que és al costat de l'estació”, explica Mallén. Als anys vuitanta, el barri tenia moltes mancances, per la qual cosa es van dur a terme una sèrie de reivindicacions per aconseguir nous equipaments. “Potser el més emblemàtic, ja no només al barri sinó a tot Barcelona, és l'illa d'equipaments que vam aconseguir entre Sicília i Sardenya: l'illa del Fort Pienc”, comenta Joaquim Mallén. Per fer aquesta illa d'equipaments es van basar en el projecte de Cerdà. Quan Cerdà va fer el disseny de l'Eixample, va establir que s'havia de fer una illa d'equipaments municipals —amb un hospital, una escola...— cada X illes. Des de l'associació es va demanar la creació d'un centre cívic, una escola de primària, una escola bressol, un mercat municipal —ja que el Fort Pienc era l'únic barri de l'Eixample que no en tenia—, una biblioteca, una residència per a gent gran... tot un seguit d'equipaments que suposarien una gran millora per al barri. Hi va haver bona sintonia amb el districte de l'Ei-

xample i tot això es va poder tirar endavant. “És una illa que és un referent a Barcelona perquè després, a la ciutat, se n’han fet més d’aquest tipus. Això ha marcat molt el barri”, comenta el Joaquim, que també participa en l’associació de comerciants que es va crear, ara fa cinc anys, a l’eix Fort Pienc perquè molts dels comerciants són veïns del barri; ja s’hi han associat unes 120 botigues.

Des de l’associació de veïns se segueixen impulsant altres projectes. Així, fa 10 anys es va posar en marxa un espai d’entitats que es troba al carrer Sardenya. El local ha acabat sent l’espai de l’associació de veïns i el gestionen ells mateixos. “Era un local que ens van deixar per a l’associació, i nosaltres el volíem obrir al barri per tal de poder crear altres entitats. De fet, d’aquí va sortir l’Arxiu Històric, el Banc del Temps, l’associació de comerciants, una cooperativa de consum que es diu Pixapins, el grup de l’Assemblea Nacional de Catalunya i ara també als matins hi tenim l’ACCEM, una entitat que treballa amb els refugiats i els donen classes”, detalla el president de l’Associació de Veïns del Fort Pienc. Des de l’associació es considera que hi ha una manca d’entitats al barri i s’aposta per impulsar-ne la creació de noves per enriquir el teixit social del Fort Pienc.

El barri del Fort Pienc: present i futur

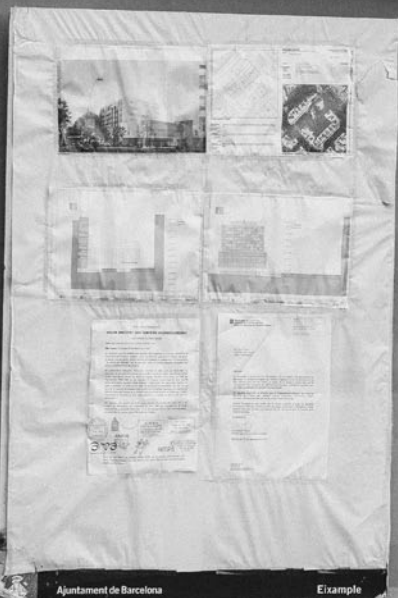
Dins del districte de l’Eixample, Joaquim Mallén comenta que el Fort Pienc és el barri on viu més gent jove i assegura que els veïns tenen la preocupació que, amb l’increment dels preus dels lloguers, aquesta situació canviï i el jovent acabi marxant. Un factor molt important i que atreu molta gent és l’Auditori, on es troba l’Escola Superior de Música de Catalunya (ESMUC). Hi ha molta gent de tot Catalunya que ve a estudiar música aquí i lloguen pisos d’estudiants compartits durant el curs escolar. “Damunt del nostre pis tenim un pis d’estudiants on viuen unes noies i, quan s’acabi el curs, en vindran d’altres, és itinerant. Tot això dona vida al barri”, explica Mallén.

Així mateix, el Fort Pienc és un barri molt ben comunicat, situat a prop de la plaça de les Glòries i el passeig de Sant Joan, i això el converteix en un barri atractiu.

Una de les millores que s’han aconseguit des de l’associació és crear un casal de barri al carrer Ausiàs March amb passeig de Sant Joan. “El casal pot ser una peça important per al barri en el terreny cultural i social. L’estem impulsant amb altres entitats, perquè volem mirar de tirar endavant

ASSOCIACIÓ DE VEINS I VEINES

Fort-Pienc



el banc del temps



el banco del tiempo

Façana de l'associació al carrer Ali Bei, 94.

aquest casal nosaltres mateixos, és a dir, que estigui gestionat per les entitats. S'anomenarà Transformadors", explica Joaquim Mallén. Les obres estan en marxa. És un edifici de cinc plantes i el casal en tindrà dues, amb una superfície de 600 m².

Pel que fa al futur, el Joaquim es mostra optimista. Amb el projecte de remodelació de la plaça de les Glòries, Joaquim Mallén creu que el barri té un futur prometedor. "Encara s'ha de crear tot el parc, que tindrà 12 hectàrees de zona verda, i hi haurà nous equipaments, com una escola, també es faran 500 pisos de protecció oficial... Tot això farà que vingui més gent a viure al barri", afegeix Mallén. Una part important del barri es troba a l'eix del passeig de Sant Joan. Aquesta zona s'està impulsant molt culturalment, sobretot de cara als joves. És aquí on trobem moltes botigues de còmics, de jocs de rol i de videojocs. És un sector que està creixent molt al Fort Pienc; de fet, ja es descriu com el "triangle friqui" i està situat entre els carrers Bailèn, Alí Bei i el passeig de Sant Joan.

Des de l'associació de veïns també es demana que la Monumental passi a ser un circ estable a Barcelona, ja que donaria feina a molta gent jove que treballa al sector i, a més, seria un espai cultural molt important per al barri i la ciutat. "Ja fa temps que ho estem plantejant. En aquests moments no pot ser perquè la Monumental és una propietat privada, però a la llarga nosaltres reivindicuem que sigui un espai de circ fix a Barcelona, com antigament n'hi havia a la ciutat", argumenta el president de l'associació de veïns. "Si fos així, aquesta zona es convertiria en una de les més importants de la ciutat en l'àmbit cultural, ja que hi hauria una oferta de teatre, música i circ. No m'agradaria que canviés l'esperit de barri que tenim; ens coneixem tots els veïns i comerciants. Vivim en una gran ciutat, però hi ha un sentiment de barri important que cal mantenir", conclou Mallén.



JORDI CASANOVAS

"Vaig formar part del grup fundador el 1977. L'associació va néixer per les necessitats del barri: molts magatzems i empreses de transport i poc habitatge. En aquest temps, hem transformat l'espai del mercat, el centre civí... Ara és un lloc amb vida, amb gent nova que ha descobert el Fort Pienc".



JOSEP LLUÍS SABATÉ

"Soc expresident de l'associació i activista del Fort Pienc. Des de jove m'he implicat amb el barri per una qüestió personal. A poc a poc s'ha anat obrint, millorant l'accés i creixent en equipaments. El nostre repte és implicar la gent jove, l'associacionisme i fer nostres l'Auditori i el Teatre Nacional".



GISELA BORONAT

"Estic a l'associació des del 1994 i formo part de l'Arxiu Històric Fort Pienc, que va néixer per recuperar la memòria del barri, i així els nostres fills sabran que hi havia un pas a nivell a Gran Via amb Ribes. També que hi havia el Fuerte Pío, que és el que dona nom al barri".



JESÚS RENTERÍA

"Soc cap de cuina de l'Escola Fort Pienc i, per això, tinc tracte amb el jovent del barri. És una gran escola, amb una AMPA molt potent. En dates assenyalades, com per Nadal, els pares fan carn d'olla i, per fi de curs, es fa un festival a la plaça. Hi ha caliu de barri i la gent es coneix".



MARIO FRÍAS

"Vaig arribar a Barcelona fa 15 anys i ara treballo d'informàtic al barri del Fort Pienc. Trobo que és una part de la ciutat molt agradable i tranquil·la. Hi ha molts espais verds per passejar, anar a dinar... La millor forma d'aprofitar l'espai és donar resposta a la lluita veïnal".



ALBA LLUCH

"Soc dinamitzadora territorial del Centre Cívic Fort Pienc i la meua tasca és vincular les entitats del barri amb el centre en projectes concrets. Hi ha associacions molt actives, com la de comerciants, la de veïns o col·lectius de joves. El més important és que hi hagi cohesió entre totes elles".



ANDREA MÁRQUEZ

"Treballo de monitora infantil al Centre Cívic Fort Pienc durant els dies de Nadal i també soc nova al barri, ja que vaig arribar fa uns mesos. A poc a poc m'estic fent amb els carrers i començo a fer-hi vida: hi vaig a comprar o a prendre alguna cosa".



ROSER MORERA

"Soc monitora de suport a la ludoteca del Centre Cívic Fort Pienc. Aquí ve molta canalla del barri, sobretot el 'Divendres en família', que també és un dia de trobada dels pares. En aquest barri encara es juga a la plaça".

ÁNGEL RODRÍGUEZ TERÉS

MEMBRE DE LA COL·LA CASTELLERA DE LA SAGRADA FAMÍLIA



Tocant a la part dreta de l'Eixample, hi trobem el barri de la Sagrada Família, antigament conegut com el Poblet, un veïnat format bàsicament per camps i per un petit nucli de cases. No va ser fins al començament del segle XX que va començar a créixer com a barri obrer gràcies a l'aparició de moltes indústries. En l'actualitat és un dels barris més coneguts de la ciutat de Barcelona, ja que acull el famós temple neogòtic de la Sagrada Família, l'obra més emblemàtica d'Antoni Gaudí, convertit en símbol de la ciutat. L'avinguda Gaudí connecta la basílica amb una de les obres més representatives del modernisme català: l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau, de Lluís Domènech i Montaner. El barri de la Sagrada Família és, doncs, un dels més rics pel que fa a arquitectura catalana, ja que hi trobem aquestes dues obres excepcionals, declarades Patrimoni de la Humanitat per la UNESCO. Àngel Rodríguez va néixer a la Travessera de Gràcia ara fa 59 anys, sempre ha viscut al barri i ja fa 16 anys que és membre de la Colla Castellera de la Sagrada Família.

Com es va iniciar al món associatiu del barri? Com va arribar a la Colla Castellera de la Sagrada Família?

Vaig començar amb 7 anys a participar al moviment escolta i m'hi vaig estar fins als 30. Va ser quan m'acostava als 40 que el meu fill em va dir que volia fer castells i que al barri començava a formar-se una colla castellera. Vaig pensar que ja havíem participat en molts esports, com el rugbi o el bàsquet, i vaig decidir provar-ho. El més graciós de tot va ser que ell va durar 6 mesos i, en canvi, jo ja porto 16 anys. Aquesta va ser la meva entrada a la colla, una colla molt propera i a la qual s'anava sumant gent molt diversa.

Quan i com va néixer la colla?

Tot això va començar l'any 2000. Entre l'Associació de Veïns i Veïnes de la Sagrada Família i la Fundació Claror hi va haver la proposta de crear



Exposició d'imatges de la Colla Castellera de la Sagrada Família.

una colla castellera, perquè en aquell moment s'estava produint el boom dels castells. A Barcelona ja hi havia quatre colles més. Posteriorment, va aparèixer la colla del Poble-sec i després vam néixer nosaltres. També en van sorgir algunes al sud de França i a les Balears, i en el moment de la creació nosaltres érem la colla 63 en funcionament. En poc temps, es va passar d'unes 20 a 63 colles. S'ha de dir que tot això també anava lligat al tema de la cultura catalana, una cosa que als barris es porta molt.

Així doncs, el febrer del 2001 es van crear els estatuts i la junta constitutiva i es va registrar la colla a la Generalitat. I cap al març o l'abril hi vaig entrar jo, i ja no m'he mogut d'allà. Recordo que aquell any va ser molt d'assaig i d'aprenentatge. Fins a l'any 2002 no vam fer el primer castell de sis. Fa poc hem celebrat el 15è aniversari, perquè no va ser fins a aquell any que ens vam constituir com a colla. És a dir, oficialment, no ets colla si no fas un castell, per tant, és per això que no vam ser colla fins a l'any 2002.

Seguint amb la colla, estan integrats dins d'alguna coordinadora o entitat? Quina és la seva relació amb la resta d'entitats del barri?

Al barri hi ha una coordinadora d'entitats que aglutina totes les associacions, i nosaltres també hi som. Aquest és el nexa d'unió amb totes les entitats. En alguna ocasió, s'ha donat el cas que el president de la coordinadora era membre de la colla. A més, quan hi ha qualsevol iniciativa ens ajuntem totes les entitats del barri i pensem com fer-la entre tots. Sempre hem participat amb el barri i amb les entitats en les activitats que es proposen.

Quants membres en formen part?

Vam començar sent uns 15 o 20 i, en poc temps, vam arribar a ser uns 80. Fins i tot vam donar 200 camises, tot i que mai hem estat 200 persones juntes, però era un indicador de l'alta circulació que hi havia dins de la colla. El punt àlgid és ara mateix; als assajos som unes 100-120 persones, encara que hi ha molta varietat d'afluència: hi ha qui ve dos cops l'any, qui ve cada dia, d'altres dos cops al mes... Hi ha diferents conceptes, però tots formem part de la colla.

I què té aquest barri per a vostè? Ha canviat molt en els darrers anys?

El barri de l'Eixample és diferent de la resta; no té el sentiment de poble que poden tenir altres barris com Gràcia o el Poble-sec, malgrat que abans el barri de la Sagrada Família s'havia dit el Poblet. El que sí que té és molta vida associativa. Durant el franquisme no era així: hi havia centres d'associacions autoritzats com el de la Sagrada Família que, sota el meu punt de vista, tenien molta importància, però eren molt pocs. Pel que fa als escoltes, hi havia els de la Sagrada Família i 3 o 4 agrupaments més que constituïen una part important del barri juntament amb la colla gegantera, que estava dins de l'Associació de Veïns i Veïnes de la Sagrada Família i que encara hi és. En l'àmbit veïnal, al carrer, no hi havia gaire activitat, i és que eren èpoques en què no era fàcil sortir al carrer a fer coses. Ni tan sols recordo que hi hagués Festa Major, al barri.

Quan es va crear la colla, van canviar moltes coses. Van sorgir algunes associacions noves per l'empenta que portava l'entitat castellera. Per exemple, hi havia la Farfolla, que és la bèstia de foc del barri, que feia anys que no sortia al carrer i uns companys la van tornar a treure i la van reactivar. Vam generar també una agrupació de foc i de diables, els Bestialots Es-

puernats. També van aparèixer els Trastocats, una agrupació de percussió, o un grup de gralles associat a la colla però que també fan altres activitats. Totes aquestes són entitats completament obertes on tothom es pot apuntar.

Cada any fem la nostra diada al mes d'octubre. D'altra banda, amb el 10è aniversari de la colla, el 2012, vam ser participants i impulsors d'una petita Festa de Tardor del barri. Actualment és un esdeveniment important, on tothom participa, no és una cosa exclusivament nostra. Per exemple, des de l'associació de comerciants es fan paradetes al carrer, s'organitzen activitats, el mercat hi participa...

I com veu el futur del barri?

Crec que som un barri viu, tot i que estem a anys llum del que eren els barris-poble. Tot i així, tenim moltes possibilitats de créixer pel que fa al moviment associatiu; hi ha moltes coses a fer que altres barris sí que fan i nosaltres encara no. Cal dir que el món associatiu també passa pel món reivindicatiu i pel cultural. És a dir, tenim les associacions reivindicatives i les culturals. Les reivindicatives hi són sempre i les culturals són les que hem de fer créixer nosaltres. Com ja he dit, és un barri amb moltes possibilitats, i una mostra d'això és el fet que està venint gent jove a viure-hi. Sí que és veritat que hi ha el handicap que també ve molta gent estrangera, ja que és un barri que il·lumina, amb tot el tema Gaudí, la Sagrada Família, l'Hospital de Sant Pau... i a més està molt ben comunicat. En definitiva, és un barri molt atractiu i l'hem de fer créixer encara més en molts àmbits.



JUAN JUTGLAR

"Fa 14 anys que soc a la colla i treballo al barri. Des de l'inici, els Castellers de la Sagrada Família hem intentat, i en bona part aconseguit, ser un bon referent per a les entitats del barri, hem consolidat les festes de tardor que, a més, coincideixen amb l'aniversari de la colla".



VICTORIA LOZANO

"El 2015 el meu fill em va engrescar i el que semblava que seria per a 4 dies s'ha convertit en quasi 3 anys. El bon ambient que s'hi respira, la gran família que som i la bossa d'amics i amigues, que s'amplia continuament, fa que continuem a la colla amb moltes ganes i alegria".



FABIO CASTRO

"Des que vaig arribar a la colla considero el barri una zona de la meua vida quotidiana. Soc de Cadis i havia visitat la Sagrada Família com a turista, però no hi ha res com actuar davant les seves torres. El millor regal: gaudir de més de 100 veïns a qui abraçar mentre toquem el cel".



FELIPE ROBLEDO

"Soc casteller de la Sagrada Família. Mitjançant la nostra activitat, actuacions i els castells, els membres de la colla intentem donar visibilitat a la cultura popular catalana i posem el nostre gra de sorra en la millora del teixit social que hi ha al barri".



RAMON PARELLADA

"Soc l'actual relacions públiques de la colla. Vaig entrar-hi fa 9 anys i des de llavors no hem parat de créixer i de fer-nos un nom al barri on estem implicats amb altres col·lectius. Seguim treballant perquè tots els veïns sàpiguem que hi som i que portem amb orgull el nom que representem".



NEUS GABA

"Fa 4 anys que toco la gralla als Castellers de Sagrada Família. Intentem mantenir els vincles socials, som un grup amb molta empena i amb ganes de fer coses. Estic molt agraïda a les escoles del barri que ens donen suport i ens cedeixen algun dels seus espais per als assajos".



SARA BALBÁS

"Els Castellers de la Sagrada Família promovem la cultura popular al barri, fomentem la unió entre entitats i fem castells segurs i preparats tècnicament. El nostre lema: 'El millor de la colla és la seva gent', una colla integradora que accepta tothom que tingui ganes de viure els castells".



ALBERT RIUDEUBÀS

"Sempre havia seguit la cultura popular, però mai hi havia participat i la colla del barri em va semblar un bon lloc per començar. Els castellers s'han convertit en una entitat molt important a les festes de la Sagrada Família. Els assajos i les diades són dies que t'alegren la setmana".

NÚRIA PERARNAU SOLER
BIBLIOTECA JOAN MIRÓ



La Nova Esquerra de l'Eixample formava un únic barri juntament amb l'Antiga Esquerra. La divisió es va produir per l'extensió del barri i el gran nombre de persones que hi van venir a viure. Actualment la Nova Esquerra aglutina la major part dels equipaments públics de la zona, com els centres cívics Urgell i Golferichs, i les biblioteques Esquerra de l'Eixample-Agustí Centelles i Joan Miró, situada dins del parc que porta el mateix nom, un dels més grans de Barcelona. Núria Perarnau n'és la directora des de fa 2 anys.

Com va arribar al món bibliotecari?

Jo soc manresana i vaig estudiar Biblioteconomia perquè m'agraden molt els llibres. Vaig començar a treballar a la Diputació de Barcelona en diversos llocs, sobretot al Bages i a Osona, i finalment vaig acabar a Barcelona. Amb l'inici del Consorci de Biblioteques de Barcelona l'any 2001, vaig començar a treballar a la biblioteca de les Corts, on vaig estar 12 anys. A partir d'aquí he anat voltant per algunes biblioteques de la ciutat fins que, finalment, vaig accedir a la plaça de direcció, primer a la biblioteca del Carmel i ara a la Joan Miró.

I què li agrada de treballar en una biblioteca?

Inicialment, el contacte amb els llibres i la lectura van ser els motius pels quals vaig decidir estudiar Biblioteconomia. Però també m'agrada perquè és una feina molt variada. Té a veure amb el tracte amb la gent, el procés d'adquisició de llibres, la tria segons el públic que tens, el barri on ets i la possibilitat de poder organitzar-hi activitats. Una biblioteca pública és un espai per on passen moltes persones, grans i petites, i la programació d'activitats és molt variada.



Edifici de la Biblioteca Joan Miró.

Quina és la història de la Joan Miró?

La biblioteca ha fet 27 anys i va ser el primer equipament bibliotecari dissenyat com a tal a la ciutat de Barcelona. És un edifici molt singular, els arquitectes el van dissenyar com si fos un vaixell, aprofitant el fet que es troba dins del parc Joan Miró i que està envoltada d'un llac, tot i que ara mateix no tingui aigua. Simbolitzava un vaixell que navegava pel mar del coneixement.

Quin tipus d'activitats fan a la biblioteca?

A totes les biblioteques, en general, hi ha la típica activitat en format de xerrada o de conferència. També s'hi organitzen activitats infantils, amb l'hora del conte com a activitat estrella, i tallers i laboratoris de lectura. L'altra activitat important, sobretot per al públic adult, són els clubs de lectura: un grup de persones, que prèviament han hagut de llegir un llibre concret, es troben un cop al mes a la biblioteca, on comenten el llibre de forma conjunta guiats per un moderador. Aquesta activitat fa molts anys que es fa i és de les que té més demanda.

També fem un club de lectura en llengua francesa, que, òbviament, requereix un nivell mínim de coneixements de l'idioma. A més, des de l'any passat hem apostat per fer un club de lectura del món il·lustrat infantil per a nens i nenes de 6 a 8 anys, on mirem de comentar un llibre il·lustrat d'un autor en cada sessió.

Quin tipus de públic tenen a la biblioteca?

Hi ha molta gent gran, però també canalla, públic familiar i estudiants universitaris. La franja que ens costa una mica més és el públic jove, de 15 a 20 anys. La ciutat de Barcelona té la particularitat que la gent volta molt; sí que hi ha l'usuari que té la biblioteca al costat de casa i la utilitza més, però la gent es passeja molt i va a buscar llibres a altres biblioteques.

Quins canvis ha anat experimentant en els darrers anys la Joan Miró?

Jo només fa dos anys que treballo aquí, però poc abans la biblioteca va estar tancada un any i mig per obres, que van consistir en la millora de l'accessibilitat (es va posar un ascensor), la climatització i la il·luminació. La biblioteca disposa d'unes plaques solars al sostre per aconseguir que sigui autosuficient energèticament. Actualment ho és en més del 70%. Tota l'energia que es recull de les plaques solars s'emmagatzema en unes bateries, fet que ha suposat que la Joan Miró sigui una biblioteca molt més sostenible. També es va aprofitar aquesta renovació per implementar el sistema d'autopréstec, que fins llavors era manual i que ara es pot fer automàticament.

Què té de diferent aquesta biblioteca de la resta?

És curiós. A Barcelona tot canvia molt d'un barri a l'altre perquè la gent és molt diferent. En el cas de l'Eixample, tant la Joan Miró com les altres biblioteques són equipaments molt utilitzats, hi ha un ús i una freqüència de pas molt elevada. L'assistència a les activitats és molt alta i hi ha molta vida. En el meu cas personal, jo venia del Carmel, un barri més perifèric i on es feia menys ús de la biblioteca, tot i que això també passa en altres barris.

Què li sembla l'Eixample?

És un barri diferent. Com a districte és enorme, no s'acaba mai. La disposició del Pla Cerdà sobta molt quan vens per primera vegada. Una altra cosa que també sorprèn, i preocupa molt, és la quantitat de soroll i fum que té el districte. En aquest sentit, la biblioteca participa en el projecte Camí Amic,

que aplega unes quantes escoles i equipaments que tenen per objectiu treballar i millorar aquesta problemàtica de la contaminació i fer que l'accés a les escoles sigui més pacificat. També crida l'atenció la distància que hi ha entre l'Esquerra i la Dreta de l'Eixample, són com dos mons diferents.

En quins projectes participen com a biblioteca de l'Eixample?

La majoria de biblioteques tenim bona relació amb les escoles i hi col·laborem de forma permanent. L'any passat vam dissenyar un catàleg de visites escolar adreçat a cada curs per intentar impulsar l'afició per la lectura. Com ja he dit, tenim el projecte Camí Amic, que intenta pacificar el trànsit perquè tothom pugui respirar un aire més net. I també hem participat en altres temes de contaminació, com el cicle d'activitats "Vides a l'aire", amb un parell de sessions de contes sobre contaminació. És una manera d'estar al corrent de tot el que passa al barri.

Ha notat algun canvi al barri en els darrers anys?

Ara ens estan remodelant el parc. Crec que tenim una situació força privilegiada pel que fa a la ubicació, ja que som dins d'un parc i evitem el trànsit, però alhora estem molt centrícs.

El principal problema que tenim és que no som una biblioteca gaire gran i s'omple de seguida, sobretot en èpoques d'exàmens. Sí que és veritat que som una biblioteca amb molts anys d'història i molt bonica, però la distribució dels espais ja queda petita. És per això que segurament en breu iniciarem un programa d'ampliació.

Últimament, sí que s'ha notat algun canvi al barri. Durant molts anys hem estat l'única biblioteca de la zona i, per tant, teníem un volum de gent que no podíem assumir, però des que es van inaugurar la biblioteca Agustí Centelles i la de Sant Antoni la cosa ha canviat. Hem notat una redistribució dels usuaris que s'agraeix.



MILAGROS VALDEZ

"Vinc a la biblioteca des de fa tres anys amb la meua filla. Visc a pocs carrers i quan vaig tenir la meua filla vaig voler portar-la a la biblioteca perquè tingués l'hàbit de llegir. De vegades fan contacontes per a nens de tres a sis anys. És un espai molt agradable i colorit per als petits".



MARC PIERA

"És el primer dia que vinc amb el meu nebot. Té dos anys i viu al barri i de tant en tant el porten a la Biblioteca Joan Miró. Els seus avis són comerciants i ell està molt acostumat a posar les coses a lloc i aquí ho fa amb els llibres als prestatges, així que potser de gran es fa bibliotecari".



MARIANA SOBRAL

"Soc la cangur de dos nens de nou i onze anys que viuen al barri. Ells venen uns tres o quatre dies a la setmana per llegir llibres, mirar l'ordinador... Els agraden especialment els còmics. Hi ha molts nens, molts llibres i és un lloc agradable per venir amb ells, a més, està molt bé que estigui integrada al parc".



CARLA CARISSIMI

"El 2003 vaig començar a venir perquè vivia al barri. M'agrada la llum i l'amabilitat del personal, que de seguida t'aconsegueix el llibre que necessites. Tinc tres fills, els grans hi estudien i el petit hi fa els deures. Hi ha molts llibres que he agafat aquí que m'han atrapat".



CARLOS SARABIA

"Des de fa un any que vinc amb la meua petita. Li agrada estar amb altres nens, veure llibres diferents i emportar-se'ls a casa. Quan un llibre li agrada vol llegir-lo tres o quatre vegades. Hi ha molt bona oferta. Jo també he agafat llibres i guies de viatge. L'espai és molt accessible i té molta il·luminació".



CARME RIU

"Treballo aquí des de fa vuit anys fent atenció a l'usuari, compres de novetats mensuals i control de la sala d'adults. Va ser la primera biblioteca de la xarxa automatitzada. L'edifici el va dissenyar Beth Galí i simula un vaixell. Quan hi tocava el sol, les onades de l'aigua es reflectien a la façana".



MERCÈ JARQUE

"Soc suport de la biblioteca. M'agrada tot de treballar aquí. La barreja de la cultura, de la gent... Cada dia és una aventura. No és veritat que treballar en una biblioteca sigui avorrit. La gent diu que s'hi troba molt a gust. Hi ha usuaris que han fet aquí el seu racó de lectura i venen de dilluns a diumenge".



ALBA GIL

"Soc una amant de la poesia. M'agrada llegir autors contemporanis com Carlos Zanon o els micropoemes d'Ajo, així com obres tradicionals de Pablo Neruda, per exemple. Biblioteques com aquesta són l'espai ideal per trobar nous títols i gaudir d'una bona lectura".

CARLOS LAFUENTE CUENCA

PROPIETARI I GERENT DEL COLMADO QUÍLEZ



Amb més de 8.500 referències de productes, la històrica botiga de queviures Quílez, a la Rambla de Catalunya, ofereix des de ventresca de bonítol a foie gras, mongetes del Ganxet o catànies caramel·litzades, així com begudes de tot el món. Va tornar a obrir ara fa dos anys, però el nou Quílez manté la filosofia que el va consagrar: el millor servei i la millor oferta, així com l'estètica, la distribució i la seva caixa registradora dels anys quaranta.

L'èxit d'aquest establiment és també producte de l'experiència d'un personal vestit amb bata i corbata que atén el client com es feia abans, resol els dubtes i aconsella productes que coneix a la perfecció. Un personal que va ser dirigit per Andrés Lafuente des del 1974. Ara els seus quatre fills —Laura, Marta, Andrés i Carlos— mantenen viu el negoci, ja sigui des de la direcció, les compres o el disseny. A part de la botiga de Rambla Catalunya, el grup Lafuente té 4 locals més a Barcelona, un a Sant Cugat del Vallès i un altre a Madrid.

Però el Colmado Quílez és especial: és una dels poques botigues de queviures que perviuen a Barcelona, amb més de 100 anys d'història. Una botiga que, com d'altres, ha hagut de fer front a un lloguer impagable, motiu pel qual va haver de deixar el local de la Rambla de Catalunya amb Aragó per traslladar-se a l'antiga rebotiga, a la Rambla de Catalunya, amb un espai de 90 m².

Com és el nou Quílez?

Molt més modern però també molt més petit. Es manté l'equip i la filosofia de la botiga: la manera de despatxar, la caixaera, el tracte personalitzat, els productes molt seleccionats, les bates i tota l'essència: l'olor a cafè o pernil tallat amb la comoditat d'una botiga amb una infraestructura moderna. Ha estat difícil d'aconseguir perquè en fer reformes les olors van canviar totalment i la sensació era la d'entrar en una botiga nova. Però hem guardat el marbre, la caixa registradora, alguns mobles... El resultat és una barreja entre modernitat i tradició.

Com valora el canvi de local?

Fa dos anys que vam obrir i tinc valoracions oposades. D'una banda, hem aconseguit mantenir la clientela fixa, però, de l'altra, hem perdut la clientela de pas. La Rambla de Catalunya no és com el passeig de Gràcia, és una rambla de gent de Barcelona. I el local que teníem abans no era gaire gran i era molt tortuós per dins, però el meu pare havia obert la botiga al carrer el 1978, amb 17 aparadors que agafaven tota la cantonada i resultaven molt vistosos. A més, els turistes venien a comprar amb la guia a la mà, perquè aquella botiga era una raresa, queia a trossos, però no havíem canviat res. Ara tot és diferent.

El 1995 vam adquirir un local al carrer Aragó, a només 50 metres de la botiga original, on es va moure el magatzem i l'obrador de la botiga. Durant els vuit mesos que vam estar fent les obres del nou Quílez, la botiga del carrer Aragó va concentrar tota l'oferta. Però encara hi ha gent que no sap que estem oberts. La botiga actual ja no té aparadors, però en canvi hem aconseguit tenir una botiga molt més espaiosa i confortable per dintre.

Com es va produir el traspàs de la botiga de mans del Sr. Quílez al seu pare, Andrés Lafuente?

Als anys quaranta, la botiga era una porta i dues vitrines als costats. Es tractava d'una botiga molt petita on el senyor Quílez tenia casa seva i un magatzem com els de l'època. Ell es quedava assegut a l'entrada, com un porter, i quan entrava un client s'aixecava i l'atenia. Era la competència del meu pare, però una competència sana, ja que eren mig amics. Quan es va jubilar, li va oferir el negoci perquè les dues filles no s'hi volien dedicar i ell desitjava que se'l quedés algú que en conegués la filosofia. El meu pare estava especialitzat en begudes i Quílez en alimentació, de manera que es van fusionar les dues idees i va ser quan el negoci va començar a créixer. El traspàs va ser l'any 1974 i, a partir de llavors, van acordar que podria venir quan volgués. Recordo que, quan jo era petit, venia a donar un cop de mà cada Nadal, perquè hi havia molta feina.

Pot compartir alguna anècdota més d'aquells anys?

El pare ens portava a la botiga amb 7 o 8 anys perquè ell es passava el dia treballant, de manera que o hi anàvem o no el vèiem. Fèiem bosses de caramels i coses així. Recordo la mare a la porta demanant als clients que deixessin sortir abans d'entrar, perquè, tot i que ara fem unes 200 operacions diàries, n'he vist fer fins a 1500, a cop de colze! Els anys vuitanta van



Nova botiga del Colmado Quílez a Rambla de Catalunya.

ser una època molt divertida, es va disparar el negoci perquè no hi havia tantes grans superfícies com ara. Quan la gent sabia que el preu de l'oli pujaria, feia cues al carrer per comprar-ne 5 ampolles i estalviar-se 2 pessetes. Era una altra mentalitat.

Com ha vist canviar el barri?

El barri ha canviat molt i segueix canviant més i més. Jo vaig estar treballant 10 anys al Quílez. El pare em va col·locar al costat d'un encarregat perquè n'aprengués, de manera que he conegut el passeig de Gràcia quan no hi havia ni una sola botiga, només entitats bancàries. No era un carrer bo. I la Rambla de Catalunya era un carrer més de Barcelona. És un barri que s'ha anat fent vell. I tot són oficines i centres comercials que fan l'any que han de fer.

Què fa del Quílez una botiga de queviures diferent?

Abans donàvem molt de servei. Si venies amb el cotxe, aparcaves al xamfrà i en 5 minuts tenies el vi i el pernil dolç carregat al cotxe i te

n'anaves. Això era possible perquè érem amics del guàrdia urbà, que sempre era el mateix, i ens deixava aparcar 5 minuts. Fa 30 anys tot era una altra història.

Nosaltres ens vam arribar a convertir en una botiga de referència de guia turística. Teníem molta clientela de barri, que venia a buscar el cafè o el pernil dolç, perquè en teníem un d'especial, però això s'ha anat perdent i les noves generacions compren més per Internet. Tenim una pàgina web de venda online que va creixent i que estem fomentant.

Què busca ara el client?

El client que va a una botiga de queviures busca el tracte humà. Nosaltres no tenim valor afegit, perquè una ampolla de whisky és el mateix producte que es pot trobar a la botiga del costat, la diferència és el tracte: explicar l'origen d'aquest whisky, com es fa, conèixer el nom del client...

Un dels valors de Colmado Quílez és el personal. Com és?

El personal és com el d'abans. Són gent que s'ha anat fent gran amb nosaltres, suposo que perquè els tractàvem bé i no se n'anaven. Són l'essència del Quílez. Quan venia un client de tota la vida i preguntava pel Faustino, l'encarregat, se'l tractava com un amic de la casa. Queden poques botigues així, potser El Corte Inglés o el Servei Estació, amb els seus dependents de tota la vida. Hi ha gent a qui això li agrada i gent a qui no. Hi ha gent que diu que som molt simpàtics i altres que som molt antipàtics. Per exemple, Faustino Muñoz, que va entrar com a aprenent el 1976 i ara és director, es fa fotos amb tots els famosos que passen per la botiga, i guarda un àlbum de fotos ple d'actors, futbolistes, periodistes, músics...

Com es poden protegir els locals emblemàtics al centre de la ciutat?

Ja no es pot fer res, ni crec que es pugui fer en un futur. Els diners manen. Per protegir els locals emblemàtics de la ciutat només hi ha una recepta: anar a comprar-hi. Vagi a aquesta botiga i potser li costarà un 5% més i no serà tan còmode perquè no hi podrà anar amb el cotxe, però si hi va, seguirà oberta.

El pare baixava cada nit a la botiga perquè era el caramel de l'empresa: havia costat molt aconseguir-la i havia crescut molt ràpid. I, abans de morir, el maig del 2014, em va dir: "Has de mantenir-la com sigui". Però l'últim any no li vaig explicar res de les difícils negociacions.



**YVAPURŪ
SAMANIEGO**

"Els carrers de l'Eixample són plens d'anècdotes i els seus balcons desbordats de flors són el reflex de l'esperit català, innovador i mai conformista. El Colmado Quílez és l'autèntica botiga de queviures on anaven les nostres àvies a la recerca de *delicatessen*".



FAUSTINO MUÑOZ

"Vaig començar a treballar el 1976. Tenia 16 anys. Primer em vaig guanyar uns diners treballant-hi a l'estiu; més tard, ja m'hi vaig incorporar. Em van atrapar els productes i que aquí vaig conèixer la meva dona. Era clienta i vivia just a sobre del local, on ara vivim".



JESÚS SÁENZ

"Fa 47 anys que soc a l'empresa. Ens diferencia el tracte amb la gent, els consells sobre el producte... És important per a la ciutat que es conservi una botiga de queviures tan antiga, amb generacions d'avis, fills i nets com a clients".



MANUEL MUÑOZ

"Soc el fill del Faustino i des que tenia 5 anys passava aquí totes les tardes coneixent els productes. Gràcies a això, sé moltes coses, com distingir un bon vi, formatge o foie, coses que gent de la meva edat potser no sap. Quan tinc sopars amb els amics els porto coses noves per tastar".



PERCY VILLARROEL

"Fa 10 anys que treballo al Colmado Quílez. L'ambient és molt agradable, els companys són molt simpàtics. Gràcies al Faustino, vaig aprendre sobre pernells i formatges i els tipus de talls i ara porto la xarcuteria. A la gent li agrada que es conservin aquest tipus de locals".



DOMINGO LÓPEZ

"Vaig entrar a treballar al Colmado Quílez el 1971. Ara porto la part de conserves. El negoci ha canviat molt: la manera de comprar, la clientela. Durant tots aquests anys ens ho hem passat molt bé i he conegut molta gent. Aquest era un barri molt familiar, ara hi ha molts turistes i gent que està de pas".



MACARENA MUÑOZ

"Com a filla del Faustino, tinc records de petita ajudant a fer llaços a les campanyes de Nadal. Abans les veïnes feien la compra i la demanaven per telèfon. Porto la part d'administració i proveïdors i també soc *sommelier*".



PEDRO GARRIDO

"Soc dependent a la botiga de licors del carrer Aragó i venen tot tipus de clients: d'alt poder adquisitiu, turistes o del món de la restauració, així com algun famós. Tenim més de 1000 whiskies, 600 ginebres, 500 vodkes... Són molts anys, tastos i cursos".

MÍRIAM ALCARAZ ADALID

DIRECTORA DEL CENTRE CULTURAL LA CASA ELIZALDE



Un repàs a la memòria del districte de l'Eixample passa per fer una parada al Centre Cultural La Casa Elizalde, un centre cívic del districte de l'Eixample amb una trajectòria de més de 30 anys oferint un ampli ventall d'activitats per satisfer les inquietuds culturals dels veïns.

El nom del centre prové de la família que més temps va viure a la casa, la família Elizalde, que va fer de l'edifici la seva residència a partir del 1895. Al llarg dels anys, la Casa Elizalde, a més de ser la residència familiar, també va ser seu de les oficines de l'empresa d'automòbils Elizalde, la qual cosa va provocar moltes transformacions a l'interior. L'any 1964, els propietaris van vendre la casa i el 1978 l'Ajuntament, en un intent per salvar l'edifici, molt deteriorat, el va incloure al Catàleg del Patrimoni Arquitectònic de la ciutat. Tres anys després, el va comprar i va iniciar les obres del que seria el tercer centre cívic de Barcelona.

Des de les primeres exposicions, la Casa Elizalde ha anat creixent sempre amb el suport i bona acceptació del veïns i ha aconseguit situar-se com a centre cultural de referència a la ciutat.

Míriam Alcaraz és la directora d'aquest centre tan propi de l'Eixample i, alhora, de la ciutat de Barcelona.

La Casa Elizalde ara és un centre cultural de referència al barri i a la ciutat, però quins van ser els seus orígens?

Va néixer des d'un bon principi amb un caràcter marcadament cultural, i això l'ha caracteritzat sempre. S'ha de tenir en compte que el 1981, quan l'Ajuntament compra l'edifici, tot estava per fer. Els ajuntaments democràtics donaven les seves primeres passes, no hi havia un model de centre cívic i era necessari fer política cultural en l'àmbit municipal. Actualment, a la ciutat de Barcelona



La Casa Elizalde al carrer València, 302.

hi ha grans equipaments amb molta oferta cultural, però llavors no hi havia res i va recaure en espais com la Casa Elizalde oferir una programació cultural accessible i oberta a tots els ciutadans. Per exemple, es va fer una exposició amb obres de l'artista postimpressionista Toulouse Lautrec. Ara no s'escolliria un centre cívic per fer una exposició d'aquesta rellevància, però en aquell moment hi havia molta escassetat. També cal destacar que l'historiador Josep Maria Ainaud de Lasarte va ser l'encarregat de guiar els primers itineraris per conèixer racons de Barcelona amb un megàfon. Imagineu quin luxe de guia!

Vostè és la directora del centre des del 2003. Què és per a vostè la Casa Elizalde?

És un centre molt potent de cultura de proximitat. Per dimensió, per abast, per trajectòria, per qualitat de l'oferta, des dels inicis la Casa Elizalde ha anat més enllà del barri, amb un esperit de divulgació molt important, perquè el nostre objectiu principal ha estat apropar la cultura a la ciutadania, facilitar-ne l'accés perquè tothom pugui gaudir-ne. Una cultura en un sentit ampli que va d'oferir tallers de literatura, de cinema o de poesia, per citar-ne alguns exemples que trenquen amb la programació habitual d'un centre cívic. Així, actualment oferim més de 200 tallers cada trimestre, a més de rutes variades per conèixer diferents racons de la ciutat de Barcelona i de l'àrea metropolitana. Amb els tallers fa molts anys que hi

treballem, i aquesta experiència ens permet afinar molt l'oferta, sabem el que agrada i interessa. A tot això, hi hem d'afegir la programació de difusió cultural, que inclou exposicions d'art contemporani, espectacles, cinema documental i concerts de música clàssica i actual.

I com definiria el barri de la Dreta de l'Eixample?

La Dreta de l'Eixample és un barri emblemàtic de la ciutat, amb un patrimoni històric i artístic molt ric que forma part dels itineraris turístics. És un barri cèntric amb un dinamisme econòmic important, amb moltes oficines i despatxos i eixos comercials destacats. Però no hem d'oblidar que també és un barri on viu molta gent, que necessita serveis, equipaments i comerços de proximitat i que cal trobar l'equilibri perquè el turisme no acabi difuminant la identitat del barri.

En aquest sentit, la trajectòria de la Casa Elizalde hagués sigut la mateixa de no estar ubicada a la Dreta de l'Eixample?

Per descomptat que no. Ens ha marcat el fet d'estar cèntrics i ben comunicats, cosa que permet fer una oferta vinculada al barri però, alhora, oberta a tota la ciutat. Organitzar tallers de temes tan especialitzats seria difícil en altres zones més perifèriques. Estar en un barri cèntric ens ha fet més accessibles, i això sens dubte ens ha beneficiat positivament.

Quin és el perfil dels usuaris de la Casa Elizalde?

La varietat de la nostra oferta fa difícil establir un perfil d'usuari perquè arribem a tot tipus de públics. És a dir, el perfil del nostre usuari és molt transversal perquè l'oferta també ho és. Aproximadament un 25% són veïns del barri, un 55% d'altres districtes i la resta de fora de la ciutat.

Al web del centre podem llegir que en els darrers anys la Casa Elizalde ha tingut un creixement espectacular i s'ha convertit en un model per a altres equipaments. Quines considera que han estat les claus per aconseguir-ho?

Des d'un bon principi es va apostar per programacions estables de concerts, exposicions, etc. Els usuaris saben, per exemple, que els dilluns hi ha concerts o els dimecres dansa contemporània, i això ha facilitat la fidelitat amb el centre. D'altra banda, també cal destacar el format de tallers d'un dia a la setmana durant un trimestre, que no lliga l'usuari a fer-ne de tot un any. I, per descomptat, també ha estat clau l'aposta feta per oferir un gran ventall de temes i formats que no eren els habituals d'un centre cívic.

La resta de centres cívics han anat adquirint aquesta manera de treballar. La Casa Elizalde, i en general el model de centre cívic promogut pel districte de l'Eixample, ha estat un exemple molt influent per al tipus de centres cívics que ha acabat predominant a la ciutat.

I quin ha estat el paper dels usuaris?

Sempre hem tingut una resposta molt bona per part de la ciutadania, que ha tingut una molt bona consideració cap a la Casa Elizalde. Afortunadament, els veïns —tant del barri com de la resta de la ciutat— han mostrat al llarg dels anys molt d'interès en el que fem i l'afluència de públic sempre ha estat generosa.

Crec que la gent del barri valora molt aquest tipus d'equipaments, que hi hagi espais de cultura, i m'atreiria a dir que la Casa Elizalde la coneix gairebé tothom, tot i no ser-ne usuari. El nostre repte és continuar mantenint els índexs d'assistència, ara que l'oferta de tots els centres cívics de Barcelona és molt bona i variada.

En els darrers anys han dut a terme el projecte “Finestres de la memòria” amb l'objectiu de recuperar la memòria del barri. En què consisteix?

És un projecte d'interacció social que vam posar en marxa l'any 2011 per recuperar la memòria històrica de la Dreta de l'Eixample i per reforçar la identitat del barri. Com? Doncs creant un fons fotogràfic col·lectiu i virtual (finestresdelamemoria.org) amb les aportacions d'imatges dels mateixos veïns del barri. El resultat ha estat molt interessant i cada any hem organitzat, a partir de les imatges recollides, una exposició sobre una època o tema determinat. La resposta ha estat magnífica i per a tots els que hi hem estat implicats ha resultat molt interessant veure com antigues fotos familiars, que potser amb el pas del temps havien perdut valor per als propietaris en no conèixer els protagonistes de les imatges, recollir-les i ajuntar-les ha fet que tornin a ser valuoses, perquè ens ajuden a conèixer i entendre la història del barri.

Quina relació té la Casa Elizalde amb la resta d'entitats i organitzacions veïnals del barri?

Tenim una bona relació; de fet, hi ha entitats que fan un ús regular del centre com a espai de reunió, per fer algun taller propi, algun concert, etc. Ens agrada poder oferir el nostre espai i la nostra infraestructura.



ALEJANDRA SÁNCHEZ

"La Casa Elizalde té un equip humà fantàstic al qual estic molt agraïda. Aquí s'honora el valor de l'aprenentatge i del creixement. Per a mi ha estat un plaer treballar com a formadora amb ells, així com formar-me en català amb els professors, que s'han lliurat al màxim en l'ensenyament".



ALBERTO LÓPEZ

"La meua experiència com a professor de virayoga a la Casa Elizalde és molt positiva. Un edifici al cor de l'Eixample, ple d'història, de cultura i de gent inquieta amb ganes d'aprendre i reciclar-se. En començar em vaig adonar que és una benedicció formar part d'aquest barri i d'aquest espai".



EDUARD CROS

"Soc alumne de virayoga. Ja havia fet alguna classe de ioga i vaig decidir provar aquesta modalitat. A la Casa Elizalde he fet també tallers d'escriptura, cinema, fotografia o teatre. Treballo aquí a prop, les instal·lacions estan molt bé i tenen molta varietat de cursos".



MARISA FERREYRA

"M'agrada la Casa Elizalde perquè tenen tallers molt variats i uns professors molt bons. Actualment estic fent cursos de ioga, joieria, perfumeria i cuina. A més, tenen programació cultural i vaig al cinema. Visc a prop i m'agrada el barri perquè és cèntric però tranquil".



BIBIANA PALOMAR

"Visc i treballo a la Dreta de l'Eixample. Fa dos anys que vinc a la Casa Elizalde perquè és un centre que està molt ben organitzat. Volia fer algun curs de ioga i em vaig apuntar aquí. M'agrada el tracte del personal, perquè quan vaig demanar que volia fer algun taller físic em van orientar i l'han encertat".



JOAN GASCON

"Estic jubilat i he volgut dedicar-me a les meves aficions intel·lectuals i aquí he trobat l'espai on fer-ho. Hi ha una oferta molt àmplia i de qualitat. Faig filosofia, història i escriptura creativa. He fet amistat amb companys de classe i ara entre 12 estem fent un llibre de relats sobre els 10 manaments".



CLEMENCIA BENÍTEZ

"Vaig començar a venir a la Casa Elizalde fa tres anys al curs 'Com llegir un quadre'. M'agrada molt la història i per això he fet cursos d'història del s. XX, de la Revolució Russa, de l'edat mitjana i ara en faré de la guerra freda. L'ambient és amable i m'agrada perquè les classes són amenes".



JOAN FIGUERAS

"A la Casa Elizalde m'ocupo que les aules estiguin recollides i de les necessitats de material per a les classes. A més soc tècnic de so. Aquí hi ha programació de tot tipus, rock, música alternativa, dansa... M'agrada la conjunció d'antiguitat i modernitat i la història que carrega l'edifici".

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.

Gerard Acereda, Ferran Adrià, Carmen Aguilera, Sandra Alcalà, Miriam Alcaraz, Jordi Alonso, Patricia Alonso, Begoña Alós, Guillem Anckermann, Arnau Andrés, Jorge Aragón, Sara Balbás, Antonio Batllori, Carmen Bel, Maria Belmonte, Clemencia Benítez, Jordi Bernedo, Gisela Boronat, Xavier Caballé, Aleix Cañellas, Carla Carissimi, Antoni Carol, Araceli Casado, Jordi Casanovas, Santos Castelo, Fabio Castro, Sergio Clemente, Marisa Cordero, Ignacio Coronado, Jacinta Criado, Eduard Cros, Sylviane Dahan, Javier de las Muelas, Elisabeth Díaz, Eduard Escofet, Christian Escribà, Imma Espona, Carme Estarellas, Marisa Ferreyra, Joan Figueras, Marc Folch, Mario Frías, Neus Gaba, Anna Galindo, Pedro Garrido, Héctor Garrofé, Joan Gascón, Alba Gil, María González, Laura González, Josefina Guasch, David Hospital, Mercè Jarque, Juan Jutglar, Carlos Lafuente, Isabel Leonart, Alba Lluch, Alberto López, Domingo López, Victoria Lozano, Lluís Macià, Joaquim Mallén, Xavier Marco, Marta Marín, Antonio Marín, Andrea Márquez, Javier Mayor, Pepi Medina, Lourdes Monjil, Roser Morera, Antonia Moya, José Munne, Manuel Muñoz, Macarena Muñoz, Faustino Muñoz, Vladimir Olivella, Bibiana Palomar, Ada Parellada, Ramon Parellada, M^a Carmen Parrón, Nuria Perarnau, Emili Perelló, Xavier Pérez, Marc Piera, Elisabeth Poch, Luis Racionero, Jesús Rentería, Carme Riu, Albert Riudenbàs, Felipe Robledo, Àngel Rodríguez, Lourdes Roy, Carme Rusalleda, Josep Lluís Sabaté, Jesús Sáenz, Gregori Salas, Joan Salinas, Yvapürü Samaniego, Pilar Sampietro, Alejandra Sánchez, Carlos Sarabia, Patricia Schmidt, Mariana Sobral, Jaume Soler, Àngel Soriano, David Tomàs, Milagro Valdez, Josep Lluís Valls, Percy Villaroel

Memòries del districte Eixample

Edita:

Aigües de Barcelona

Col·laboradors:

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

Disseny i realització

&Comunicas

Entença, 157, 1r

08029 Barcelona

www.comunicas.es

Fotografia:

La Masia Studio

Ajuntament de Barcelona -

Arxiu Històric de L'Eixample

Impressió:

Gràfiques Bassó

Dipòsit legal:

B 26739-2017



