

The background of the entire page is a stylized, light blue map of Barcelona's urban grid, showing a dense network of streets and blocks. A semi-transparent yellow rectangle is positioned in the upper right quadrant, serving as a backdrop for the title and subtitle.

MEMÒRIES DE SANTA COLOMA DE GRAMENET

La història de les ciutats
s'escriu mitjançant les memòries
de la seva gent



Aigües de Barcelona

MEMÒRIES DE SANTA COLOMA DE GRAMENET

La història de les ciutats
s'escriu mitjançant les
memòries de la seva gent

www.memoriesdeldistricte.com

Sumari

Pròleg	6
Santa Coloma de Gramenet sota la mirada de Justo Molinero	8
Història de la ciutat	11
Cronologia	24
Memòries de Santa Coloma de Gramenet	26

Pròleg

L'àrea metropolitana de Barcelona congrega el 43% de la població de Catalunya. Els 36 municipis que en formen part representen el 52% del PIB català i acullen el 46% del total d'empreses instal·lades a casa nostra.

Es tracta d'un dels territoris metropolitans més grans d'Europa (636 km²), que comprèn àmbits agrícoles del delta del Llobregat, zones urbanes del Pla de Barcelona i àrees verdes dels massissos del Garraf, Collserola i la serralada de la Marina. Però no és només una denominació geogràfica; parlem d'una àrea administrativa amb un pes destacat a la Mediterrània i amb competències pròpies en cohesió, equilibri territorial, habitatge, transport i mobilitat, cicle de l'aigua, residus i medi ambient.

De fet, la cohesió social és un dels objectius que van portar a la creació de l'organisme supramunicipal que porta el mateix nom (Àrea Metropolitana de Barcelona –AMB–) i és el principi a través del qual es defineixen en aquests municipis polítiques d'urbanisme, de transport, de medi ambient, d'infraestructures i d'assistència. El seu propòsit és aconseguir un desenvolupament en què els beneficis i els costos de viure en l'entorn metropolità es distribueixin de manera solidària entre els seus habitants, independentment del municipi on visquin.

Aigües de Barcelona, que treballa per a la gestió responsable de l'aigua al territori i en la definició d'estratègies coherents en la planificació de les infraestructures i els usos de l'aigua, edita ara aquesta col·lecció de llibres que duu per títol *Memòries de l'àrea metropolitana de Barcelona*. Els volums recullen testimonis en primera persona de ciutadans i ciutadanes compromesos i compromeses amb cadascun dels 36 municipis de l'AMB. Alguns s'han posat al capdavant d'associacions de veïns i veïnes i de comerciants; d'entitats de caràcter cultural, social o esportiu; de moviments juvenils, reivindicatius, etc. D'altres regenten comerços emblemàtics, són persones il·lustres o bé gent que de manera anònima fan comunitat. Tots junts han fet de cronistes de la seva ciutat.

Les primeres referències de Santa Coloma daten del segle X, quan ja existia una petita església romànica a l'emplaçament del carrer Major, on avui trobem la parròquia de Sant Josep Oriol. Al voltant d'aquesta església s'estructura l'antic poble i trobem un traçat urbà de carrers estrets clarament medieval.

Durant segles, Santa Coloma va ser refugi de les classes benestants barcelonines quan a la capital els sobrevenia alguna pesta. Però a partir de mitjans de segle XX, la ciutat va experimentar un ràpid creixement. L'any 1950 només tenia uns 15.000 habitants; vint anys més tard, 106.000, i va arribar al màxim històric als anys vuitanta, amb 140.000 veïns i veïnes.

A les dues darreres dècades s'han produït nous corrents migratoris que han canviat la configuració d'alguns dels barris de Santa Coloma, com el de Fondo, el barri Ilatí o el de les Oliveres. És, en definitiva, una ciutat en canvi permanent, amb molta empenta gràcies a la determinació i la solidaritat dels colomencs i colomenques, que sempre han sabut acollir i integrar les persones nouvingudes.

Aigües de Barcelona, que té un compromís per la millora de la qualitat de vida de les persones, col·labora amb l'empresa municipal Grameimpuls per tal d'afavorir l'accés al mercat laboral dels col·lectius amb dificultats d'inserció i manté amb l'Ajuntament de Santa Coloma un conveni de col·laboració en activitats del Programa d'Horts Urbans.

Ignacio Escudero

Director General d'Aigües de Barcelona



“Tots els colomencs ens hem de sentir orgullosos de la Santa Coloma d’avui”

Justo Molinero Calero Locutor de ràdio i empresari de la comunicació

Només tenia 17 anys quan va venir amb la seva família de Villanueva de Córdoba a Santa Coloma de Gramenet a la recerca d’una oportunitat per créixer i desenvolupar-se com a persona. Es va posar davant dels micros gairebé per casualitat, però des d’aleshores, a través de la seva emissora Ràdio TeleTaxi, s’ha endinsat en moltes cases catalanes. Això sí, sempre des de Santa Coloma de Gramenet, que és on afirma que hi ha la seva essència, el seu origen i als quals mai renunciarà.

Com va ser la seva arribada a Santa Coloma de Gramenet?

Vam arribar el 9 de novembre de 1967. No me n’oblidaré mai. La primera nit després de la nostra arribada, una remor em va despertar a les cinc i mitja de la matinada. Érem en un pis a la rambla de Sant Sebastià i, en mirar per la finestra, vaig veure que hi havia unes 200 persones esperant-se per entrar a treballar en una fàbrica. Em vaig adonar que no em regalarien res i que calia posar-se a treballar.

Com era la Santa Coloma d’aleshores?

Molt diferent de l’actual. Per exemple, el barri de Singuerlín s’estava construint i a la rambla de Sant Sebastià, on moltes cases encara tenien hort, no hi havia clavegueram. Era una ciutat en plena construcció.

Com van ser els primers anys?

El 1967 no va ser un any fàcil. Els bancs havien tancat els crèdits i la situació econòmica era complicada. Vaig recórrer, amb el meu germà, tots els tallers mecànics de Santa Coloma a la recerca d’una feina. Com que no ho vam aconseguir, vam haver d’ampliar el radi i, de fet, vam arribar a caminar fins a l’Hospitalet de Llobregat. Finalment, vaig trobar feina als tallers Domènech, al costat de la Ciutadella. Llavors vaig passar a la Renault i després a la mili. Allà vaig conèixer un noi, el pare del qual era taxista, que em va explicar com era la feina. I em va agradar perquè com més treballés, més guanyaria.

I com va sorgir Ràdio TeleTaxi?

El 1982 la ciutat de Barcelona es preparava per al Mundial de futbol. En aquell moment teníem una companyia de taxis amb radiotelèfon. Vaig pensar que durant el Mundial, com que vindria tanta gent, era probable que es perdessin molts objectes i que una emissora de ràdio per comentar aquestes pèrdues o incidents podia ser útil i, de passada, anunciar la nostra companyia de taxis. Vaig anar a parlar amb Narcís Serra, l'alcalde de Barcelona d'aquella època, per explicar-li el projecte. Li va semblar molt interessant, però ell no tenia la competència d'atorgar llicències, així que vaig tornar a casa decebut. Al cap de dos dies, però, vaig decidir muntar l'emissora sense llicència. Era l'única manera que vaig veure per tirar-la endavant.

Com va acabar davant dels micròfons?

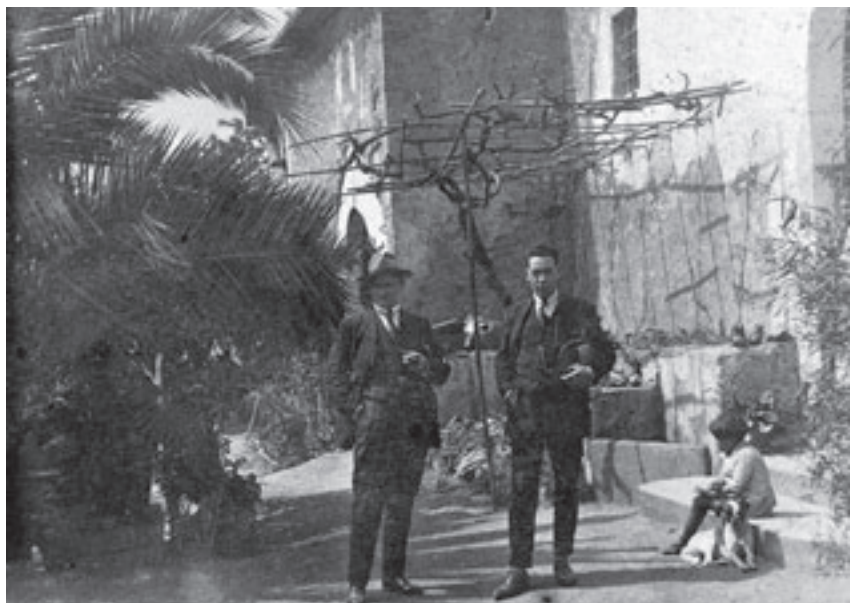
Quan vaig muntar la ràdio no tenia intenció de ser locutor, però el noi que feia el programa dels matins rebia trucades de les oients i la seva parella es va posar gelosa, ja que deia que aprofitava el programa per lligar. Li va donar un ultimàtum —o l'emissora o ella— i ho va deixar. Per sortir del pas, em vaig posar davant del micro. Posava la música que m'agradava a mi, la que portava al taxi. Recordo que la gent trucava i demanava cançons que no tenia, de manera que quan acabava el programa el primer trajecte que feia amb el taxi era per anar a comprar el disc i així poder posar també les cançons que els oients ens demanaven.

La Santa Coloma actual és fruit de dues realitats: la pagesa i la cosmopolita, que va créixer amb les onades migratòries. Considera que ja en conformen una de sola?

Santa Coloma és una de les poblacions que va rebre més migrants de tot Espanya, però va saber créixer molt bé. Tots junts vam empènyer cap a la mateixa direcció i vam construir la Santa Coloma d'avui, de la qual tots els colomencs ens hem de sentir orgullosos. Va haver-hi una època en què dir que eres de Santa Coloma potser era negatiu, com si fos un lloc marginal. Crec, però, que les coses s'han fet bé i la visió actual és totalment diferent. També hi va ajudar el fet que Santa Coloma fos líder en la lluita veïnal. A través de Ràdio TeleTaxi sempre hem estat molt implicats amb aquests moviments, perquè portem la ciutat al cor. Ens hem canviat diversos cops d'edifici, però sempre a Santa Coloma, que és on hi ha la nostra essència i el nostre origen, i mai hi renunciarem.



SANTA COLOMA
DE GRAMENET



Entrada masia de Can Zam.

Any: mitjans del segle XX.

Col·lecció de Rosa Blanchart.

Fons: Arxiu d'imatges del Museu Torre Balldovina.

Santa Coloma de Gramenet

HISTÒRIA DE L'ÀREA METROPOLITANA

Al capdamunt del barri de Singuerlín hi ha un camí de terra que enfila un bon pendent i que ens porta al punt zero del nostre viatge a la història de Santa Coloma de Gramenet: el cim del Puig Castellar. Ens trobem a 303 metres d'altitud i el primer que cal fer és mirar en totes direccions per descobrir unes vistes excepcionals del Pla de Barcelona, de la serra de Collserola i del Vallès. Atenció! Aquestes eren terres de Ferran de Sagarra, pare de l'escriptor Josep Maria de Sagarra. El senyor Sagarra, que era arqueòleg i historiador, va fer aquí una descoberta molt important: les restes d'un poblat ibèric. Les

ruïnes són visitables, el paratge és magnífic i, a més, en aquest emplaçament es va trobar una de les peces més lluïdes de l'art ibèric a Catalunya: un capfoguer amb forma d'animal híbrid, mig brau, mig moltó. Una deducció òbvia: els capfoguers servien per sostenir graelles damunt el foc, la qual cosa indica que fa dos mils anys a Santa Coloma ja s'hi feien costellades.

El capfoguer ibèric és un tresor que es troba a hores d'ara muntanya avall, al barri de Raval, a la Torre Balldovina, antiga propietat, no cal dir-ho, dels Sagarra, actualment convertida en museu. Els Sagarra, com veurem, van deixar una forta petja a Santa Coloma. Però no avancem esdeveniments.

Enmig d'edificis poligonals dels anys seixanta i setanta, hi ha un edifici imponent amb una torre de defensa del segle XI, la Torre Balldovina que comentàvem abans. Parem màquines. Les primeres referències de Santa Coloma són d'un segle abans, quan els primers testimonis escrits parlen d'un lloc anomenat Gramenetum, que vindria a significar "lloc ple d'herba". Al voltant d'una petita església romànica va sorgir un primer nucli poblacional format, sobretot, per masos dispersos i també per molins fariners que aprofitaven l'aigua del marge esquerre del riu Besòs. La Torre Balldovina era un d'aquests masos i ara acull el Museu Torre Balldovina on podreu veure, entre altres coses, moltes eines del camp: durant segles l'activitat dominant a Santa Coloma va ser l'agricultura i la ramaderia. El primer nucli poblacional depenia de la ciutat de Barcelona, se'l considerava poble fora de la ciutat, un fet que, com tot, comportava avantatges i desavantatges. D'una banda, els colomencs i colomenques tenien franqueses, exempcions de càrregues impositives, però de vegades havien de fer contribucions extraordinàries a la ciutat, per exemple en la construcció de les muralles.

Petit parèntesi bèl·lic. Una galeria subterrània de la Torre Balldovina va ser habilitada com a refugi antiaeri durant la Guerra Civil. En el decurs d'aquesta contesa a Santa Coloma se'n van construir prop de 150. I de guerra civil a guerra civil: a tocar de la torre hi va haver una important batalla l'any 1471 que es va conèixer com la carnisseria de Santa Coloma. Es tracta d'un episodi de la guerra entre la Generalitat de Catalunya i el rei Joan II.

Si caminem una mica fins al carrer de Sant Jeroni, trobarem el Mas Fonollar. Ara acull el Centre de Recursos Juvenils Mas Fonollar, un equipament municipal destinat al jovent. Bé, doncs en aquest mas sembla que també hi ha una mena de galeria, un hipogeu que servia de refugi quan hi havia



Masia de Can Jané i Torre Sagarra (o Balldovina).

Any: finals del segle XIX.

Fons: Arxiu d'Imatges del Museu Torre Balldovina.

guerra. I de guerres n'hi ha hagut per parar un tren. Al segle XVII, les tropes castellanques van cometre excessos en aquestes contrades i els colomencs i colomenques van acabar patint repressió per haver-se oposat a l'exèrcit del rei. Però no correm tant perquè ha arribat el moment de tornar a fer cames muntanya amunt, a la vall de Carcerenya, on hi ha una altra torre, la Pallaresa.

Trobar el Mas Fonollar és fàcil. Cal seguir carretera amunt l'avinguda Pallaresa, la qual transcorre al costat de la Ronda de Dalt i, després, de la B-20. A continuació entrem al Parc de la Marina litoral i seguim el camí del monestir de Sant Jeroni de la Murtra, que passa per damunt del túnel de Butinyà. El casalot Pallarès té una gran torre de més de sis pisos que es veu de lluny. Per entrar-hi cal concertar una visita. En aquest mateix paratge, ja existia un mas des del segle XI que, a principis del segle XV, va passar a mans d'un cavaller, Jaume Pallarès, d'on li ve el nom. Un segle més tard, el bisbe auxiliar Joan Cardona el va reformar i va transformar l'antic mas en una mena de castell d'estil renaixentista, tot i que conservant la planta gòtica preexistent i algun finestral. El pati té una gran escalinata que porta als pisos superiors. Esteu davant d'una de les millors mostres d'arquitectura renaixentista a Catalunya. Santa Coloma, que ja al segle XVI tenia fama de ser un paratge saludable, servia per a un propòsit que va tenir continuïtat: ser refugi de les classes benestants barcelonines quan a la ciutat els assolava alguna pesta. De fet, el Consolat de Mar es va refugiar a Santa Coloma l'any 1589, fugint d'una epidèmia.

Deixem la muntanya i anem a fer bugada. Hi ha un carrer que fa giragonses i que va a parar a l'avinguda de Francesc Macià que es diu del Safareig i que passa pel costat d'una plaça, la plaça de Montserrat Roig, també coneguda com a plaça del Safareig. Hi trobareu la figura de bronze d'una noia llegint, asseguda damunt el voral d'una mena de bassa, que de fet és una estructura de vidre sobre una plataforma de ceràmica blava que deixa veure les restes d'un antic safareig. Aquest conjunt es va urbanitzar l'any 2006, però abans hi havia hagut un safareig mig soterrat construït per l'Ajuntament de Santa Coloma l'any 1868. Aquesta antiga bassa estava dividida en dues parts, una per ensabonar la roba i l'altra per esbandir-la i es proveïa de l'aigua procedent d'una riera. Moltes veïnes de Santa Coloma hi venien a rentar la roba. Obrim un altre petit parèntesi dedicat a l'aigua. Durant el segle XVII es va començar a conrear horts gràcies a les concessions de regatge del Rec Comtal. Les verdures i fruites que es produïen a Santa Coloma eren molt apreciades, com les que es feien al mas on treballava Bartomeu Busquets, un masover nascut a Badalona que era conegut com a Zam. Anem, doncs, a Can Zam.

Si travesseu la Ronda per l'avinguda de Francesc Macià, anireu a parar a Can Zam, un parc a tocar del Besòs que rep el nom d'una masia construïda al segle XVI i que encara està dempeus. La masia, molt reformada, està prou



*Plaça del safareig.
Autor: Jaume Grau.*

ben conservada, amb dues palmeres altíssimes al davant i el gratacel del projecte Cúbics al darrere. Fa una mica més de mig segle, hi havia en aquest mas un roure famós, el roure de Can Zam. Sota l'ombra d'aquest arbre, es va reunir el govern de Catalunya durant la guerra dels Segadors. Uns anys més tard, durant la guerra de Successió, moltes cases de Santa Coloma van ser ocupades per militars, de la mateixa manera que a altres pobles del redol de Barcelona. Santa Coloma era un poble petit, amb una trentena de cases, que no arribava als dos-cents habitants. Això, aviat, començaria a canviar.

Anem a la parròquia de Sant Josep Oriol, al carrer Major. Des del segle X ja existia en aquest emplaçament una petita església romànica que l'any 1759 va ser reconstruïda en estil barroc. És al voltant d'aquest punt on s'estructura l'antic poble i encara avui es conserva un urbanisme de carrers estrets clarament medieval. Ara hi ha una església senzilla feta d'obra vista, dels anys setanta del segle passat, perquè l'antiga va ser enderrocada després de quedar malmesa durant la Guerra Civil. A finals del segle XVIII, però, l'església s'acabava de construir i donava servei a una població d'uns 700 habitants; la majoria era pagesia dedicada principalment al conreu de la vinya.



Vista panoràmica de l'Ajuntament i el seu entorn.

Any: dècada de 1950.

Col·lecció de Jaume Pañella.

Fons: Arxiu d'Imatges del Museu Torre Balldovina.



Mercat Sagarra.

Any: dècada de 1950.

Col·lecció de Josep Blanchart.

Fons: Arxiu d'imatges del Museu Torre Balldovina.

La vida tranquil·la dels colomencs i colomenques va quedar sacsejada durant la guerra del Francès. Les tropes invasores del general Lechi van assaltar Santa Coloma i van matar 14 vilatans. La resposta dels miquelets comandats pel general Milans del Bosch va ser un atac que va sorprendre els francesos, que es van haver de retirar temporalment. Un mes més tard, però, es van revenjar en un combat que es va desenvolupar prop del monestir de Sant Jeroni de la Murtra, on els guerrillers de Milans del Bosch tenien el campament. Milans va haver de retirar-se i els francesos van saquejar el poble.

L'empenta industrial del nucli de Barcelona es va fer notar poc a Santa Coloma, on es van instal·lar diversos tallers tèxtils de caràcter familiar. El 1857 hi havia vuit tallers de teixits que donaven feina a un centenar de persones, majoritàriament dones, en una població que ja tenia uns 1.400 habitants.

En aquesta època les epidèmies de pesta i còlera assolaven Barcelona i la de 1865 va fer que la família Sagarra, que ja tenia vincles a Santa Coloma,



Mercat ambulant del Fondo.

Any: dècada de 1950.

Col·lecció de Núria Pla.

Fons: Arxiu d'imatges del Museu Torre Balldovina.

es decidís a instal·lar-s'hi. Des de llavors hi passarien tots els estius, un fet que, anys més tard, es va estendre a altres famílies benestants que hi van construir les segones residències. Santa Coloma es va convertir a finals del segle XIX en un poble d'estiueig, un fet que en marcaria la fesomia.

Anem als Jardins d'Ernest Lluch, al carrer del cementiri. La família Sagarra va donar aquests terrenys a l'Ajuntament perquè hi construís un cementiri, que es va inaugurar l'any 1861. La urbanització dels jardins va respectar el panteó de la família Sagarra, que es troba al capdamunt del parc. És en aquest tram de segle quan es van accelerar les obres de millora de la vila, amb l'enllumenat públic, conduccions d'aigua, vorals dels carrers i una de prou important: el nou ajuntament.

Ara toca anar a la plaça de la Vila. Aquí hi havia un antic mas, Can Pascali, unes terres amb vinyes on es feia un bon vi. En aquests terrenys es van construir l'any 1887 la casa de la vila, un jutjat i una escola. Des de llavors, aquest punt constitueix el centre neuràlgic de la ciutat. Ara fa uns anys es va reformar la plaça, que va quedar lliure d'aparcaments, i es va dotar d'un es-

pai obert i ampli davant del consistori i un jardí a l'extrem oposat. El conjunt convida al lleure i a passejar.

La construcció de segones residències de famílies benestants de Barcelona no s'aturava. Anem al carrer Rafael Casanova, número 5, a Can Roig i Torres. Es tracta d'una casa senyorial, construïda a la primera dècada del segle XX com a segona residència de Rafael Roig, enginyer i publicista. La casa té dues ales i, enmig, una torre central amb un pinacle que li dona, salvant les distàncies, un cert aire de *chateau* francès. Aquesta casa es va utilitzar com a hospital durant la Guerra Civil. Ara al subsol hi ha l'Auditori Can Roig i Torres. Una altra casa d'estiueig va ser Cal Sisteré, construïda a finals del segle XIX. Durant la Guerra Civil va acollir una escola popular i un refugi antiaeri. Ara hi ha el Centre d'Art Contemporani Cal Sisteré.

Ja hem parlat dels Sagarra, omnipresents a la vida de Santa Coloma durant el segle XIX i el XX. És el moment de parlar del masover de la família, Llorenç Serra i Badosa. El Llorenç era un pagès força dinàmic que feia de masover



*Façana principal de Can Roig i Torres.
Any: dècada de 1950.
Fons: Arxiu d'imatges del Museu Torre Balldovina.*

de la finca dels Sagarra, que anava des del riu Besòs fins on ara hi ha el mercat, el Mercat Sagarra, per descomptat. El senyor Serra va ser alcalde de la ciutat i durant els seus dos mandats es van fer força obres. Va facilitar l'arribada del telèfon, l'enllumenat elèctric dels carrers i va fer dos ponts que travessaven el Besòs: el més gran es va inaugurar l'any 1915, tot i que, malauradament, se'l van endur uns forts aiguats l'any 1943.

Anem a la nova Església Major. Es troba al capdamunt d'un passeig de torretes amb jardí, en un carrer prou ample que emmarca l'edifici de l'església amb una perspectiva ben estudiada. Tot plegat senzill però amable. L'església va ser construïda sota el mandat de l'alcalde Serra, que té un bust dedicat a la plaça de la Vila.

La població pagesa i senyorial estava a punt de patir un fort primer canvi que la faria incrementar notablement. L'Empresa Nacional de Tierras va començar a adquirir terrenys i a parcel·lar-los per a la seva urbanització, sobretot a la zona de muntanya. Aquest fet va provocar l'arribada d'un nou poblament, persones que hi venien a treballar i que es construïen la caseta amb un hortet al davant. Dels 2.700 habitants que tenia Santa Coloma l'any 1920, va passar als prop de 13.000 l'any 1930, amb una migració majoritàriament de l'interior de Catalunya i de l'Aragó, sobretot de Terol.



Primer pont de Santa Coloma amb el poble al fons.

Any: dècada de 1930.

Col·lecció de Josefina Serra.

Fons: Arxiu d'Imatges del Museu Torre Balldovina.



*Bòbila d'en Casals, a prop de l'Església Major.
Any: dècada de 1910.
Col·lecció d'Isidre Gurri.
Fons: Arxiu d'imatges del Museu Torre Balldovina.*

Al carrer del Pedró, Maria Argelaguet i Joan Manent inauguraven l'any 1923 una escola, l'Estudi Nou o l'Escola Nacional Catalana, amb uns criteris pedagògics avantguardistes, l'organització d'excursions i colònies i amb l'ensenyament en català. En aquesta època es van començar a regularitzar les comunicacions amb Barcelona gràcies al primer servei de tartanes: l'any 1928 ja hi havia un transport que cobria el recorregut des de la plaça de la Vila fins a la plaça de la Universitat de Barcelona.

El republicanisme estava molt arrelat a Santa Coloma, gràcies, en part, a la força de la Unió de Rabassaires (sindicat de viticultors no propietaris) i dels diferents moviments obrers, tot i que el primer alcalde republicà va ser de la Lliga Catalana. Durant la República es va obrir la Casa del Poble, la societat coral i recreativa El Pensament, diferents escoles i un mercat del qual ja hem parlat, el Mercat Sagarra.

La guerra va comportar molt de trasbals a Santa Coloma, que va canviar el nom pel de Gramenet del Besòs. Es van crear menjadors per als infants, un a l'antic cinema Capitol. També es va donar refugi a persones d'altres po-



Passera sobre el riu Besòs.

Any: inici dècada de 1920.

Fons: Arxiu d'imatges del Museu Torre Balldovina.

blacions. Santa Coloma va patir els estralls dels bombardejos, el primer dels quals va caure el juliol del 1937. Si aneu passejant pels carrers, veureu de tant en tant a terra una placa amb una bomba. L'any 2015 l'Ajuntament va assenyalar els punts on van caure les bombes com a record a les víctimes. Acabada la guerra, va començar la repressió i les execucions. Qui havia estat alcalde durant un període de la guerra, Celestí Boada, d'ERC i de la Unió de Rabassaires, va ser afusellat al Camp de la Bota. La sentència afegia que les seves propietats havien de ser confiscades. Després de més d'un any de mirar i regirar, els facciosos van adonar-se, sorpresos, que el Celestí no tenia propietats.

Ara toca anar a Can Xiquet. Al carrer Santa Coloma, a tocar del carrer Major, hi ha el comerç més antic de la vila, una merceria de la qual es té notícia des de l'any 1832 i que porta la mateixa família des de fa 6 generacions. Durant la dècada dels anys trenta van instal·lar una fàbrica de peces de roba per a confecció a tocar de la botiga. Si caminem una mica i arribem fins al carrer de Rafael Casanova, veurem la nova nau que es va construir l'any 1953, activa fins als anys vuitanta, quan la majoria d'empreses tèxtils van fer fallida. Ara a l'espai que ocupava la fàbrica, i amb el nom de Can Xiquet, hi ha les oficines de Grameimpuls, que promou l'ocupació i l'activitat empresarial.

Després de la Guerra Civil, la població va estar estancada durant força anys, fins i tot va disminuir el nombre d'habitants, si comptem que la part del municipi que es trobava a l'altre marge del riu, on hi havia les cases barates, a tocar de Barcelona, va passar a formar part de la ciutat comtal. Tot això estava a punt de canviar. L'any 1950 Santa Coloma tenia uns 15.000 habitants. Vint anys més tard, el 1970, assolia els 106.000, i va arribar al màxim històric als anys vuitanta, amb 140.000 veïns i veïnes. Santa Coloma es va convertir en una ciutat que creixia desordenadament, fruit de l'augment de l'activitat constructora i d'unes autoritats franquistes que no la frenaven. La majoria dels habitatges eren petits i, a més, de difícil accés. Els serveis bàsics, tot sovint inexistents. Però el veïnat es va organitzar, hi va haver un gran corrent d'activisme social que va esclatar amb el tancament de l'únic ambulatori existent l'any 1971. La mobilització va ser tan forta que es va aconseguir que s'obris un nou ambulatori al carrer Major. És en aquesta època quan sorgeix la revista *Gramma*, una iniciativa vinculada a les parròquies de la ciutat. Santa Coloma va ser un referent de la lluita popular. L'any 1972 King Kong apareixia a la portada de *Gramma* destruint el patrimoni de la ciutat. Aquell número incloïa un estudi dels dèficits d'equipaments i d'infraestructures que afectaven Santa Coloma. L'estudi estava vinculat als centres socials parroquials. Davant l'amenaça d'un pla comarcal imposat per les autoritats i que no garantia els equipaments necessaris ni la protecció de l'entorn, es va produir un fet singular: es va elaborar un pla popular alternatiu. El pla es va fer des de les assemblees de la ciutadania, i se'n va derivar un projecte de mesures urgents, que amb moltes dificultats i controvèrsies va assumir el primer ajuntament democràtic. L'alcalde va ser del PSUC, Lluís Hernández, un sacerdot vinculat als moviments socials.

En els darrers anys hi ha hagut una millora substancial dels equipaments, sobretot les àrees destinades a parcs, com el d'Europa, el de Can Zam o el de la Bastida.

A les dues darreres dècades s'han produït nous corrents migratoris que han canviat la configuració d'alguns dels barris de Santa Coloma, com el Fondo, el Llatí o les Oliveres. Per tal de fer una bona integració d'aquesta nova ciutadania s'ha creat una xarxa d'acollida.

Santa Coloma, la novena ciutat de Catalunya en població, és una ciutat en canvi permanent, que, malgrat tot, té molta força i empena gràcies al coratge, la determinació i la solidaritat dels seus habitants.



Cronologia de Santa Coloma de Gramenet

Segle
VI aC

Poblat
iber de
Puig
Castellar

1010

Torre de
defensa de
Balldovina

1019

Primer
document
on apareix
esmentada
l'església
de Santa
Coloma

1642

El govern
de
Catalunya
es reuneix
sota el
roure de
Can Zam

1808

Enfrontament
entre les
tropes
franceses i
els miquelets

1832

Obre la
merceria
de can
Xiquet

1861

La família
Sagarra
dona uns
terrenys
per a la
construcció
del
cementiri

1887

Es
construeix
la casa de
la Vila



1915

S'inaugura
el pont
sobre el
Besòs

1917

S'aixeca
la nova
Església

1923

S'inaugura
l'Escola
Nacional
Catalana

1943

Uns
aiguats
esfondren
el pont del
Besòs

1971

Lluita
veïnal per
l'ambulatori

1992

S'obre el
Parc Europa

1999

S'inaugura
el Parc de
Can Zam

2012

S'inaugura
l'Auditori
de Santa
Coloma







MEMÒRIES DE
SANTA COLOMA DE GRAMENET

RICARD GARCIA RODRÍGUEZ

MEMBRE FUNDADOR DE L'ASSOCIACIÓ CULTURAL
BRUIXES DE GRAMENET



L'Associació Cultural Bruixes de Gramenet és un grup de persones de Santa Coloma de Gramenet a qui els agrada el món del foc i la promoció de la cultura popular catalana per tot el territori. Tot i ser una organització sense ànim de lucre, els seus components tenen formació en arts de carrer i circ, així com una àmplia experiència en el món dels espectacles de foc, cercaviles i correfocs.

Ricard Garcia va ser un dels membres fundadors de l'associació. Actualment compagina la seva feina com a administratiu amb la seva passió: l'acrobàcia aèria. Des de ben petit, al Ricard sempre li havia agradat el teatre, la dansa i l'acrobàcia. Finalment, fa cosa de vuit anys, va decidir apuntar-se a una escola de circ per formar-se com a acròbata. Parlem amb ell sobre l'entitat que va ajudar a crear i sobre l'arrelament que té a la ciutat de Sant Coloma.

Va néixer a Santa Coloma de Gramenet?

Doncs sí. Vaig néixer en aquesta ciutat ara fa trenta anys i hi he viscut tota la vida. De fet, vaig ser un dels últims que va néixer a l'ambulatori d'aquí.

Que ja no hi és, l'ambulatori?

Abans era maternal i van decidir tancar-lo i ens vam quedar sense servei de maternitat. El meu avi hi treballava i la mare va ser l'última a donar-hi a llum, per tenir-me a mi. Així que podem dir que soc colomenc des de sempre.

I com a colomenc, què el va portar a fundar l'Associació Cultural Bruixes de Gramenet?

En realitat, des de ben jove he participat en diferents entitats de la ciutat: gegants, diables... Va ser concretament a la colla de diables que vaig entrar en contacte amb l'associació Bruixes de Ripollet. Aleshores, per



Finestral a la façana de l'Associació Cultural Bruixes de Gramenet amb una mostra de capgrossos.

motius aliens a la colla, un grup vam decidir marxar i vam pensar que la ciutat necessitava, dins de l'àmbit cultural d'arts de carrer, un personatge nou: la bruixa. I així es com un grup de set persones vam crear l'Associació Cultural Bruixes de Gramenet. A més a més, podem dir que la ciutat no ha estat mai aliena al món de les bruixes: tenim un paratge anomenat Torrent de les Bruixes on, segons explica la llegenda, a l'Edat Mitjana un grup de bruixes s'hi reunien per fer conjurs, ofrenes a la mare natura i convocar els esperits.

Hi ha moltes associacions de bruixes a Catalunya? En coneix més?

Sí, sí que n'hi ha més. A part de les Bruixes de Ripollet, amb les quals col·laborem tot sovint, també conec les Bruixes de Nord Sabadell, que van ser les primeres. Ja fa 30 anys que hi són.

I vostès, quants anys porten a Santa Coloma de Gramenet?

Nosaltres enguany celebrem el nostre cinquè aniversari. Vam fundar l'associació l'any 2013 i actualment en formem part 13 socis, majoritàriament dones, i amb edats compreses entre els 25 i els 55 anys. Com a entitat sense afany de lucre, funcionem a partir de les quotes dels nostres socis, d'aportacions particulars per micromecenatge i de les petites subvencions públiques, sobretot de l'Ajuntament de la ciutat i de la Diputació de Barcelona.

Així doncs, durant els espectacles que preparen van tots vestits de bruixes.

Sí, aquest és el nostre vestuari, però, a diferència d'altres associacions de bruixes més tradicionals, nosaltres a més portem maquillatge, amb la qual cosa aconseguim una imatge molt més forta. I anem vestits de lila, que és el color reivindicatiu de la lluita feminista, per la igualtat entre homes i dones.

Quines activitats organitza l'associació?

Nosaltres com a entitat estaríem dins la branca de la cultura del foc, però des del començament, l'associació va voler desmarcar-se del tema dels correfocs per una qüestió de personal, perquè són espectacles que requereixen molta gent. Així doncs, vam decidir centrar-nos a fer espectacles més estàtics i reivindicatius, amb un missatge al darrere. Cada any en fem un. El primer va ser el de la nostra presentació oficial davant del públic. El vam anomenar *L'Ombra de les Bruixes*. Hi combinàvem diferents disciplines artístiques i consistia en un joc d'ombres, espurnes, llums i vols de les capes. El segon espectacle que vam preparar va ser *Akelarre*. Aquí fèiem un espectacle de fort caràcter reivindicatiu i crític. L'exhibició era un ball d'espurnes i vols acrobàtics, tot envoltat de fum i color.

El 2016 vam preparar *Beldurrik*, un espectacle reivindicatiu contra el maltractament de les dones, dintre dels actes de les Jornades de les Dones que se celebraven a la ciutat amb motiu del Dia Internacional de les Dones. Finalment, l'any passat vam estrenar *Valientes*, on denunciàvem el problema del *bullying* a les escoles. Aquí les bruixes tenien un paper de protecció cap a l'infant que patia l'assetjament.

Quin és el darrer muntatge en el qual estan treballant?

Estem preparant un espectacle que se celebrarà dins dels actes que s'estan organitzant a Santa Coloma de Gramenet pel Dia Internacional de l'Orgull LGTB, cap a mitjans de juny. Com totes les nostres representacions, aquesta també tindrà un caràcter marcadament reivindicatiu. Encara no te'n puc donar gaires més detalls, perquè l'estem enllestint, però sí que et puc dir que el farem, com tots els altres, al Mas Fonollar, que és un edifici exponent de l'arquitectura rural i que té un pati interior ideal per fer el muntatge dels nostres espectacles.

A part d'aquestes representacions, organitzen altres activitats?

Sí. Per tal d'apropar la cultura popular catalana als més petits, hem participat en projectes infantils tot realitzant gimcanes a escoles, dins del pro-

jecte “Patis oberts”, que consisteixen en un seguit de pistes que han de cercar mentre van coneixent a poc a poc la història de les bruixes. També hem organitzat tallers de maquillatge i tallers de malabars, on s’aprèn a ballar el foc tot fent maces de foc.

Participen a la Festa Major de Santa Coloma de Gramenet?

Tenim un conveni amb l’Ajuntament, segons el qual participem en diferents actes que s’organitzen al llarg de l’any. Per la Revetlla de Sant Joan, per exemple, participem en la rebuda de la Flama del Canigó, on organitzem un cercavila amb la resta d’entitats. Després, al setembre, per la Festa Major, fem el Seguici Inaugural i participem en el correfoc.

Col·laboren amb altres entitats de Santa Coloma? I amb altres associacions similars d’altres ciutats?

Compartim el mateix local per reunir-nos, un espai cedit per l’Ajuntament de la ciutat, així que ens coneixem tots. Pel que fa al fet de participar a les representacions d’altres entitats hi ha de tot. Per exemple, de colles de foc, n’hi ha cinc a tota la ciutat, però no fem el mateix. Com et comentava, nosaltres ens hem especialitzat en un tipus d’actuacions de format més petit, però més reivindicatives, mentre que d’altres se centren més en el tema dels correfocs. Sí que hem col·laborat força amb la Colla de Draconaires de Santa Coloma, que porten dracs de foc. Després també col·laborem amb Entenem Santa Coloma LGTBI, entitat que dona visibilitat i normalitza aquest col·lectiu a la ciutat, i amb els Castellers de Santa Coloma, que de vegades ens criden per participar-hi als seus actes. I sobretot col·laborem molt amb altres associacions similars a la nostra d’altres localitats, perquè tenim la mateixa estètica de bruixa i, per tant, fem més pinya.



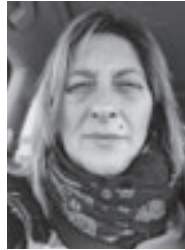
VANESA GARCÍA

"Cada vegada que fan alguna cosa, les Bruixes innoven i reivindiquen un tema per al seu aniversari. Cada dia van sortint més projectes i l'evolució ha estat positiva en tots els sentits".



OLGA BARAJA

"Les vaig veure, em van cridar molt l'atenció i vaig decidir apuntar-m'hi. És un col·lectiu que destaca perquè també fan espectacle. Em van acollir molt bé quan era nova i no coneixia ningú".



GLORIA VALDÉS

"Em va agradar que fos una colla de foc que transmetia missatges amb els espectacles que estan molt oblidats per la ciutadania, les dones o el *bullying*. Són oberts i familiars. És gent que sap el que vol i quan ho vol. Tot-hom és benvingut".



RAQUEL PAVÓN

"Vaig ser una de les fundadores de les Bruixes de Gramenet. Veníem d'una colla de diables i volíem organitzar alguna cosa on la dona tingués més paper; que si fèiem un espectacle fos amb fons i argument".



YOLANDA CAMPILLO

"M'hi vaig apuntar i vaig dir que d'aquí no em mouria. M'agrada l'ambient i el tracte familiar. Si tens un problema, arribes, l'expliques i elles t'escolten com si fossin germanes. És molt agradable, la veritat és que et sents molt a gust i fan molt bona feina".



MARÍA BELÉN ANTÚNEZ

"M'agraden les Bruixes de Gramenet perquè hi ha molta varietat de socis i ens ho passem molt bé. La veritat és que s'esforcen molt en cada espectacle. L'espectacle de denúncia del *bullying* va emocionar tot el públic i posava els pèls de punta".



MARÍA DEL CARMEN ANTÚNEZ

"El que més destaco és que tots ens portem molt bé. Hi ha un ambient molt proper, molt familiar i molt variat i, a més, ens aporten un espectacle al qual no estàvem acostumats. A més, tenim les bruixes més maques de Santa Coloma".



LORENA EMILIA RODRÍGUEZ

"Bruixes de Gramenet és una associació que reivindica la cultura catalana i lluita per enaltir la figura de la bruixa com a dona sàvia, forta i independent. És una experiència que dona la possibilitat de reivindicar temes que són importants per a les persones que en formem part".

JORDI SALADRIGAS SITJAS

CAL NEN



El poeta i escriptor Josep M. de Sagarra va escriure a les seves memòries unes paraules d'elogi a "les salsitxes de Cal Nen", una petita mostra de la rellevància d'aquesta cansaladeria centenària, oberta des del 1891 en ple centre de Santa Coloma. Jordi Saladrigas, nascut l'1 de gener de 1926, ha estat tota la vida darrere del taulell i encara ara, als 92 anys, dona un cop de mà amb el que pot a la seva filla Montserrat, que està al capdavant de l'establiment. La conversa amb ell ens trasllada a una Santa Coloma que enyora: petita i pagesa, on tothom es coneixia.

Com va començar la història centenària de Cal Nen?

L'àvia tenia 3 germanes i un germà que, com era habitual en aquella època, va ser l'hereu. D'aquí ve el nom de la botiga, perquè tothom li deia "el nen". L'establiment el van obrir per a ell quan es va casar i hi va treballar durant anys juntament amb la dona, que era qui despatxava. Com que no va tenir fills, la meva mare, carnissera, i el meu pare, dependent d'una botiga de queviures a Barcelona, se'n van fer càrrec. Ens vam traslladar a la casa que està a tocar de la botiga el dia que jo feia 9 mesos, l'1 d'agost de 1926, i des de llavors ja no m'he mogut d'aquí.

Sempre a la botiga?

Només vaig estar fora 18 mesos durant la Guerra Civil. Tenia 10 anys i amb la mare vam estar a Folgueroles, amb una cosina i els seus fills. Era una zona on hi havia menjar i la guerra quedava lluny. Però, a part d'aquest període, sempre he viscut aquí a Santa Coloma: primer al carrer Major i des dels nou mesos en aquesta casa a tocar de la botiga.

Després dels seus pares, ja se'n va fer càrrec vostè?

Exacte. Al principi vaig treballar en una empresa, però aquí hi havia feina, així que vaig plegar. El pare va morir el mateix dia que feia 50 anys de



Quatre generacions de la família Saladrigas han estat al capdavant de Cal Nen

casat amb la mare i, des de llavors, ja vaig continuar amb la botiga i, al meu costat, la meva dona, Maria Rosa, amb qui vaig portar el negoci i va estar despatxant molts anys. Quan ens vam jubilar, van agafar el negoci el meu fill Jordi i la meva filla Montserrat. Malauradament, el Jordi va patir un ictus que el va obligar a deixar el negoci i la Montserrat ha continuat

fins ara. Tot i que serà difícil que continuï el negoci familiar perquè la Montserrat es jubila l'any vinent i la seva filla ja té una feina sense cap vincle amb la botiga.

El 2016, Cal Nen va fer el seu 125è aniversari. Quin és el secret per aconseguir-ho?

Juntament amb Cal Xiquet, som els dos únics establiments centenaris de Santa Coloma de Gramenet. El secret? Suposo que dedicar-li moltes hores i l'ajut de la família, perquè, si bé actualment tenim dues empleades —una a la botiga i l'altra a l'obrador—, tots els membres de la família hem fet hores al negoci. Jo, per exemple, encara faig coses a l'obrador perquè, si m'assec al sofà, m'adormo. I l'activitat em dona vida. Alhora, un altre fet que ens ha ajudat a mantenir-nos és que seguim fent la base de la botifarra crua igual que es feia al principi de tot: bona carn, sal i pebre. El procés és artesanal, el mateix dels inicis. Això sí, recordo que, a diferència d'ara —amb totes les mesures sanitàries que hi ha—, compràvem els porcs vius un cop a la setmana a l'escorxador que hi havia a Santa Coloma. Ho fèiem nosaltres i les 5 o 6 altres cansaladeries que hi havia al poble en tan sols 150 metres. Ara només quedem nosaltres, però això ha passat al nostre sector i a molts altres. Costa molt trobar —no només a Santa Coloma— establiments centenaris.

Des de darrere del taulell de Cal Nen, quatre generacions de la família Saladrigas han estat testimonis de l'evolució de Santa Coloma de Gramenet. Quins records té de la seva infància?

Santa Coloma era un poble de pagès. Recordo perfectament quan només hi havia dos carros, així que quan passava el segon ja sabíem que no n'hi hauria cap altre i els carrers eren tots nostres per jugar. O també quan només hi havia tres cotxes: un de l'Ajuntament, un del doctor Vilaseca i el tercer de l'empresari de la bòbila. Abans de la guerra, Santa Coloma era un poble petit on ens coneixíem tots.

I quins diria que han estat els canvis més significatius?

A partir del 1939 va començar a canviar, principalment amb l'arribada de molta gent arran de les onades migratòries. Recordo que les nits d'estiu preniem la fresca al carreró de darrere de casa i, de tant en tant, veies persones passar amb una maleta com a tota pertinença. Aquí hi havia feina i el flux de migració va ser molt important.

I a Cal Nen, com us heu adaptat als canvis?

Amb el temps hem anat adaptant els productes a allò que ens demanava la gent. Per exemple, no només venem porc, sinó que també treballem amb productes de pollastre i vedella. I hem incorporat botifarres farcides i hamburgueses, que ara tenen molta sortida, tot i que en els meus temps no se'n menjaven, d'hamburgueses.

A més, de Cal Nen va sortir fa uns anys el que s'ha convertit en el producte típic de Santa Coloma, la botifarra Brisa. Com és?

Es volia trobar un producte gastronòmic propi de Santa Coloma, igual que les mongetes de Santa Pau o els calçots de Valls. La meva filla, juntament amb el xef Víctor Quintillà, del restaurant Lluerna, i el sommelier Paco Cordero hi van treballar fins que, després d'algunes proves, van aconseguir "la Brisa de Santa Coloma". La base és la botifarra de perol de tota la vida però cuinada amb pinyons i brisa (el residu que queda del raïm un cop trepitjat i premat). Tot un homenatge a la tradició vinícola del poble i que només es ven a Cal Nen.

I la vostra clientela, com és?

La nostra clientela sempre ha sigut del que jo encara anomeno "el poble" i que ara és el nucli urbà de Santa Coloma: famílies joves amb canalla que busquen productes de qualitat. En els darrers anys, han canviat molt els hàbits de compra. Es cuina poc i es menja molt fora de casa. Ara els bars sempre estan plens. Tot plegat molt diferent de quan era jove, quan pràcticament no s'anava als restaurants.

Què enyora de la Santa Coloma de la seva joventut?

El sentit de poble, perquè trobo a faltar conèixer tothom. De vegades faig un volt i no conec ningú amb qui petar la xerrada. A la botiga encara pregunto a la meva filla o a la meva dona de quina casa és una clienta però, és clar, no m'ho saben dir perquè ja no ens coneixem tots.

Com definiria Santa Coloma de Gramenet?

És el meu poble, un poble que ha canviat.



JOSEFA GIRALT

"El dia que no vinc em truquen per si m'ha passat alguna cosa. El gènere que tenen és molt bo, per això vinc. Sempre li dic a la Montse que té molta sort de tenir gent jove, que ve i s'interessa per aquest tipus de producte".



MONTSERRAT SALADRIGAS

"La creació de la botifarra Brisa va ser perquè t'has d'anar reinventant i oferint coses noves. Érem els que quedàvem dels gremis de cansaladers, i per això ho vam dur a terme. El Víctor Quintillà, com que també té traça i és bon cuiner, la té diàriament al seu restaurant, i tenen molta oferta".



ROSA CORCHERO

"El que més m'agrada de la cansaladeria és l'atenció, perquè és com si fossis a casa. El que tenen és bo i nosaltres busquem un producte de qualitat. Tot és fresc i aguanta molts dies dins de la nevera".



ÀNGELA CAMPS

"Hi he treballat molts anys. Sempre hi he estat bé i molt còmoda. Hi havia persones més grans, més joves i el que jo volia que fos per a mi, doncs també era per a ells. Era una relació molt bona i recíproca".



MARIA ANTÒNIA PLA

"Potser vinc a comprar des que vaig néixer, i ho dic així perquè la meva mare ja venia aquí a comprar. M'agrada molt el tracte, perquè és com si anessis a casa teva i aquí sempre trobes gent coneguda, l'un o l'altre".



MARIA ROSA PLA

"Soc la dona del Jordi i he treballat a la cansaladeria des que em vaig casar amb ell fins que ens hem jubilat. Hi hem viscut gairebé tota la vida. Amb els clients el tracte és molt bo i són molt fidels".



ANGÉLICA GRANDE

"Vaig començar a venir perquè m'agrada el producte i hi ha una relació de tu a tu. És un tracte molt familiar. La innovació de les botifarres destaca i el producte és natural i fresc, i tot això agrada".



MONTSERRAT YLLERAS

"M'agrada molt treballar-hi perquè, a part que m'agrada manipular aliments, és una botiga molt antiga, amb una història al darrere, i això és important. Tinc un tracte molt proper amb el Jordi i la Maria Rosa, així com amb totes les dependents que hi treballaven".

JORDI MOURE CRESPO

PROPIETARI DEL RESTAURANT CASA PEPE



Pepe Moure va obrir el primer Casa Pepe l'any 1960 just davant de la parada de l'autobús número 35, a Santa Coloma de Gramenet. En aquell moment va aconseguir un permís especial per obrir les 24 hores. Els temps han canviat i avui el bar restaurant Casa Pepe està obert tots els dies de 7.00 a 00.00 hores, excepte els dimarts, que és el dia de descans i roman tancat. Es tracta d'un senzill bar-restaurant familiar especialitzat en peix i marisc on trobem una àmplia oferta de tapes i cuina tradicional espanyola. Però el Casa Pepe és tota una institució a Santa Coloma, una vila que destaca per la pluralitat de la seva gent i la bona cuina.

Els inicis

Va ser l'any 1954 quan Pepe Moure va arribar a Santa Coloma de Gramenet des de la seva Galícia natal, tot i que no va ser fins al 1960 quan va fundar Casa Pepe al carrer García Morato, l'actual Pompeu Fabra. Era un local molt petit, però va tenir la sort d'estar situat davant de la parada de l'autobús 35, l'únic que feia el trajecte de Santa Coloma a Barcelona. En un moment en què els serveis de transport de la ciutat eren molt escassos, aquell bar era el lloc de trobada per a tots els col·loms i colomenques que anaven i tornaven de Barcelona per treballar. "La gent que agafava l'autobús a primera hora prenia un cafè, i la gent que arribava a última hora, feia el mateix. Per això el bar només tancava mitja hora, de 16.00 a 16.30 h, per netejar i es tornava a obrir. Eren altres temps", explica Jordi Moure, el fill del fundador.

Aquest bar on se servien cafès, entrepans i algunes tapes va estar en actiu 18 anys, però el seu gran èxit entre el veïnat va portar el senyor Moure a comprar un local nou: "Ell volia fer el mateix que feia però amb

més espai i, com que les coses li anaven bé, va poder anar comprant els pisos del costat per fer més gran el local fins a arribar als 600 m² que té ara, que ocupen pràcticament tota l'illa de cases. Però tot va succeir de manera improvisada, va començar amb les tapes i, com que tenia més i més demanda, anava ampliant la carta", afegeix el Jordi.

Jordi Moure, el fill del Pepe, va entrar a treballar al restaurant als 16 anys: "Amb 14 ja ajudava esporàdicament, però encara estudiava i, com sempre m'ha agradat aquesta feina, als 16 vaig decidir deixar d'estudiar i dedicar-me completament al bar. És un negoci familiar, jo porto la barra i el meu cosí és l'encarregat de la sala. Però el Pepe, que ja té 87 anys, encara continua venint per aquí a donar un cop de mà i estar amb la clientela. En total som un equip de 20 persones, tot i que en altres èpoques hem arribat a ser-ne 25". Estem parlant de treballadors i treballadores que porten tota la vida a Casa Pepe, alguns d'ells 25 anys.

El seu èxit

El secret de l'èxit d'aquest restaurant és la utilització de productes frescos, les seves tapes, menús i un tracte molt familiar i proper. Segons ens explica el Jordi, són la gran varietat de tapes el que han donat la fama a Casa Pepe. "Alguns productes venen de Galícia i altres són de proximitat. Però és la relació quantitat, qualitat i preu el que fa que tinguem una clientela molt fidel. El pop gallec i les patates braves són els plats emblemàtics. Els plats de cullera també agraden molt, com el brou gallec". Però n'hi ha molts més: mongetes vermelles i fabada asturiana, calamars a la romana, tires de sípia, salaons, amanides, alvocats farcits, carn gallega i de Girona, pastís de la iaia o el tradicional pastís de Santiago.

La proximitat de Ràdio TeleTaxi ha fet del restaurant un punt de trobada dels famosos i famoses que anaven a l'emissora. Des de Jordi Pujol a David Bisbal, tots han passat pel restaurant i es veu a les fotografies que pengen a les parets del restaurant. Lluís Hernández, Núria Parlon, tots han passat en algun moment o un altre pel restaurant. "Amb Ràdio TeleTaxi hem anat de la mà. Ells ens han donat molta fama, i per això els artistes passen a menjar alguna cosa després de les entrevistes. Són 25 anys al seu costat, de manera que són molts els que han passat per aquí. Jo recordo especialment Miguél Bosé; em va impressionar tenir-lo aquí", ens confessa el Jordi.



Entrada principal del restaurant.

Nascut a Santa Coloma, ell ha vist com la ciutat ha anat canviant al llarg dels anys, tot i que els gustos de la clientela gairebé no han canviat i Casa Pepe segueix triomfant amb els seus plats més tradicionals. El que sí ha canviat i molt és l'oferta gastronòmica de Santa Coloma, ja que quan el restaurant va obrir eren poques persones les que es dedicaven a la restauració i ara la ciutat és tot un referent gastronòmic dins l'àrea metropolitana, com ho demostren iniciatives com Santa Coloma deGusta, que

enguany celebra la seva 3a edició. “Abans érem 4 i ara hi ha una gran oferta, fins i tot tenim un restaurant amb estrella Michelin! (el restaurant Lluerna), i just abans de Sant Jordi ha tingut lloc la Mostra Gastronòmica de Santa Coloma de Gramenet, a part de la celebració del deGusta. No paren de sorgir iniciatives”.

En aquests anys la ciutat ha canviat molt, i per al Jordi ho ha fet per a bé: “No té res a veure a com era abans. Per exemple, ara les voreres són amples i podem passejar tranquil·lament. Tot és nou. A nosaltres, per exemple, ens va beneficiar molt la inauguració de la parada de metro Santa Coloma, just al costat del restaurant, sobretot quan era final de línia, perquè tothom baixava aquí i passava per davant del restaurant”.

El futur no és un tema que preocupi a Jordi Moure, que veu en el seu fill un relleu natural: “Està força interessant en el restaurant i ens dona un cop de mà sempre que pot, de manera que per ara ho tenim encarrilat. Intentarem continuar uns quants anys més”. De moment, al juny Casa Pepe farà 40 anys en aquesta ciutat, i la família ja ha està pensant a celebrar-ho.



MANUEL SÁNCHEZ

"Vinc gairebé cada dia a Casa Pepe a berenar des que tinc ús de raó. Soc de Santa Coloma i conec el restaurant de tota la vida. M'agrada molt perquè es respira molta tranquil·litat. A més, ofereixen un menjar molt bo i tenen un horari molt flexible per servir-lo".



JOSÉ PALLARDÓ

"L'experiència de treballar ha estat molt bona i he après moltíssim. Casa Pepe ha evolucionat en molts sentits des que es va fundar. Principalment, el fet que no deixessin fumar en establiments va ajudar moltíssim".



RAFAEL AGUILAR

"Duc aquí des que va obrir el bar. Hi ha molt bon tracte, molt bon menjar, rapidesa en el servei —que és el que interessa— i molta varietat. Som com una petita família".



JESÚS CASANUEVA

"La gran virtut de Casa Pepe és que, quan va obrir, va crear una cultura al seu local d'amabilitat amb el client i atenció individualitzada. Té un tracte molt personalitzat, on et sents reconegut i molt ben tractat".



JUAN PEDRO BENITO

"Em sento molt a gust amb el tracte, la presentació i la companyia que tenim. L'atenció és immillorable. Si algú em demanés per un restaurant a Santa Coloma, el portaria aquí, perquè la qualitat és molt bona".



PATRICIO FELICES

"Vinc des de fa vint anys, ja que visc a prop i tinc amistat amb els treballadors. Amb mi sempre han tingut un tracte especial, com si fos a casa meua; ja fa molts anys que ens coneixem".



PACO SANTANA

"M'agrada molt la rapidesa amb què treballen. Quan arribo, no demano mai el que vull; el Jordi ja ho sap i m'ho posa. Tenen un tracte molt personalitzat, saben qui ets i el que vols".



JOSÉ ANTONIO ARGÜELLES

"Vaig començar a treballar-hi com a aprenent de cuina i es va convertir en la meua família. M'agrada molt Casa Pepe, i això es demostra amb la quantitat d'anys que fa que hi treballo. La relació amb els clients i els companys és immillorable".

GEMA GONZÁLEZ MARTÍNEZ

PRESIDENTA DE L'ASSOCIACIÓ DE CONCESSIONARIS DEL MERCAT SAGARRA



Un edifici de totxo vist amb trets ornamentals de l'arquitectura noucentista obra de l'arquitecte Josep Alemany és seu del Mercat Sagarra, el més antic de Santa Coloma. Obert el juliol del 1934, deu el nom a l'historiador Ferran de Sagarra, pare de l'escriptor Josep Maria de Sagarra, que va donar a l'Ajuntament els terrenys on es construiria posteriorment el mercat.

Durant 84 anys, el mercat ha estat punt de trobada dels colomencs i colomenques i, tot i haver dut a terme una rehabilitació integral respectant l'estructura exterior de l'edifici el 2014, el Sagarra manté el seu esperit de mercat clàssic on, a més de comprar, es troba un tracte familiar i una atenció personalitzada. Així ens ho explica la Gema González, actual presidenta de l'Associació de Concessionaris del mercat.

Com va començar la teva vinculació amb el Mercat Sagarra?

Ja fa 33 anys que, juntament amb la meva germana, treballem a la parada de Les Nenes. En un principi com a empleades, però fa 25 anys vam tenir l'oportunitat de convertir-nos en propietàries i la vam aprofitar. Tot i fer més hores que un rellotge, a les sis del matí ja estem aquí preparant la parada perquè quan obri el mercat estigui tot llest per atendre els clients, això ens ha permès combinar bé família i feina.

Com és el comprador del mercat?

La majoria dels clients actuals són fills o nets de persones que venien al mercat a comprar fa dècades; clients que de petits ja acompanyaven els seus pares i que tenen molt interioritzada aquesta cultura de fer la compra al mercat. M'agrada pensar que des de les parades hem vist passar diferents generacions d'una família.

I què busca les persones que entren al Mercat Sagarra?

El client vol que estiguis per ell. L'atenció és un dels nostres punts forts perquè ens coneixem tots i sabem el que volen i com ho volen.

Què es necessita per ser paradista al mercat?

Sempre procurem tenir un somriure per al nostre client. Et surt de dins perquè, si no t'agrada el contacte amb la gent, al mercat no tens res a fer.

A més, la gent de mercat som d'una altra pasta. Som més durs. Per exemple, treballant em vaig fer un tall al peu que va necessitar punts de sutura, però al cap d'una hora ja estava de nou darrere del taulell. I com jo, tots.

Què us fa diferents de la resta de mercats?

Tenim una cosa molt bona i és que hi ha molta companyonia entre nosaltres. Som una família i ens ajudem entre tots. Ser un mercat petit probablement facilita aquesta solidaritat. Això sí, a les reunions si ens hem de discutir, ho fem i, com a les millors famílies, en parlem i ho arreglem.

Ahora, també cal destacar que la gent del mercat n'estem enamorats. No menteixo si et dic que quan passo els diumenges per la Rambla i veig el mercat m'emociono de com és de maco. Hi ha un vincle molt especial.

Amb 84 anys d'història, quina ha estat l'evolució del mercat?

Al principi de tot, segons m'han explicat, hi havia una escola al soterrani, on ara estan els magatzems. De fet, hi ha clients que m'han explicat que els seus pares havien anat a aquesta escola.

D'altra banda, al començament del mercat la venda era molt diferent: es posaven els pagesos a vendre les mercaderies, però no hi havia unes parades fixes. I els pollastres o conills els mataven a la mateixa parada. Està clar que ha canviat tot molt.

El que no ha canviat és que hem sabut mantenir l'esperit de mercat clàssic, de tota la vida.

I actualment, com està el mercat de "salut"?

Afortunadament no ens podem queixar de com funciona el mercat, amb una clientela de molts anys que cuidem. Hem viscut temporades pitjors



El Mercat Sagarra ha estat punt de trobada dels colomencs des de la seva inauguració el 1934.

quan, per exemple abans de la reforma del 2014, haviem tocat fons, però ara tot rutlla molt millor.

Això sí, no ens regalen res, penquem de valent cada dia. Per exemple, per adaptar-nos als nous temps hem sumat serveis com el de domicili o la compra per WhatsApp. També estem ampliant l'ús de xarxes socials i

organitzem activitats el dia de Sant Jordi, quan fem sortejos de llibres, o al mes de maig, quan celebrem la nit de tapes. Sempre tenim una molt bona resposta a totes les iniciatives que organitzem i això fa que les fem encara amb més ganes i il·lusió.

Ha esmentat la reforma del 2014. Què va suposar per al mercat?

Va ser clau per a l'evolució i la bona marxa del mercat. Abans de la reforma, no s'havia fet gairebé res en 80 anys d'història. Les instal·lacions estaven completament desfasades.

Quan van dir de reformar-lo, des de l'Ajuntament es plantejaven fer un tipus de mercat com el de San Miguel, a Madrid, on es dona molta importància a la restauració. Aprofitant un pont, vam anar cap allà a veure'l. Realment és preciós, però és un model que no s'adequava al nostre, el de client clàssic d'un mercat. Amb la reforma podem gaudir de l'edifici, però amb totes les comoditats: aigua calenta, espai, calefacció i aire condicionat, tot mantenint l'esperit del mercat tradicional.

Què pot trobar la clientela al mercat que no trobarà en altres tipus d'establiments?

Principalment qualitat de producte, perquè tenim fama —merescuda— de bona qualitat al seu preu. Alhora, l'atenció que tenim al mercat és diferent perquè pots comprar el que vols i la quantitat que vols. Això en un gran supermercat no es pot fer. I, sens dubte, que és molt més humà.



CARME BONET

"He nascut en aquest mercat. Abans es treballava el dissabte a la tarda, vam lluitar molt per tancar aquest torn. Les parades eren totes rodones, es comunicaven totes. Quan acabava la feina ens posàvem a dinar i fèiem festa grossa".



**JOANA
"MARGARITA"
COSTA**

"Quan era jove neta els meus pares tenien una paradeta davant del Marlos de cigrons i mongetes cuites. Recordo moltes coses de quan anava a comprar amb el Ciscu, el peixater, o a les Peláez. El mercat era diferent del d'ara, ara és més maco".



NÚRIA JIMÉNEZ

"He treballat 50 anys al mercat. Dic que vaig néixer per treballar al mercat perquè sempre vaig a comprar-hi i és un ambient molt agradable. Actualment estic jubilada i la meua filla gran va comprar la paradeta quan van fer les reformes".



ROSALÍA MORENO

"Quan tenia 19 anys vaig substituir la mare i vaig començar a fer cuinats i menjars més elaborats. El mercat és molt familiar i la gent és encantadora. Riem molt i ens ho passem molt bé. Els clients ens estimen moltíssim".



EDUARDO CERRO

"Ara fa vuit anys, vam crear amb cinc amics una junta per facilitar la venda del comerç no sedentari. El nostre objectiu principal és donar suport a un sector molt important per a nosaltres, que és el comerç i les famílies".



TEÓFILO REDONDO

"Vaig ser el president del mercat durant deu anys i em va tocar negociar amb l'Ajuntament les reformes. El mercat ha canviat molt, tenia 78 anys quan es va reformar i estava obsolet".



CARLES ZARAGOZA

"Per triomfar de pagès, igual que de ramader o peixater, s'ha de saber patir. És un sector molt oblidat. M'agrada l'antiguitat que té el mercat. Aquí hi ha professionals molt importants. El tracte que tenim amb el client és molt familiar".



LORETO BORONAT

"El mercat ha millorat moltíssim, tant per al client com per als venedors. Ara tenim més recursos, com aigua calenta o geleres. Abans es matava l'animal de cara al públic, es penjava a les reixes i es despatxava al moment".

SORAYA SANTALUCÍA RUBIO

PRESIDENTA DE LA CASA DE ARAGÓN VIRGEN DEL PILAR DE
SANTA COLOMA DE GRAMENET



Fundada el 1999, la Casa de Aragón Virgen del Pilar és una casa regional jove, com la seva presidenta, Soraya Santalucía, que amb tan sols 26 anys està al capdavant de la Junta Directiva. El centre no es va crear per mitigar l'enyorança d'un grup d'emigrants: el seu objectiu és difondre la cultura aragonesa en una ciutat, Santa Coloma, a la qual se senten molt a prop.

Què porta una jove nascuda a Santa Coloma a presidir la Casa d'Aragó?

Vaig començar a venir al centre fa 16 anys a cantar i ballar amb la meva àvia materna, que és qui té les arrels aragoneses a la meva família. Els pares ja van néixer a Santa Coloma i jo soc catalana. Però l'àvia és d'un poble del Pirineu d'Osca que es diu Brollo. Va venir aquí amb 18 anys, com molta de la gent que en aquella època s'havia de buscar la vida, i va formar la seva família a Santa Coloma amb el meu avi, que era extremeny. D'això fa prop de 50 anys.

Així doncs, vaig començar de nena, cantant, ballant i tocant el que em deixaven a la rondalla del centre. De fet, soc la responsable dels grups de ball i de cant del centre des de molt abans de ser la presidenta. D'aquí ve la meva vinculació amb aquesta casa.

L'equip de persones que ens hem posat ara al capdavant de la Junta portàvem des de l'any passat madurant la idea de presentar-nos, però formalment porto en el càrrec des del mes de març d'aquest any.

Quin és el funcionament intern de l'associació?

Hi ha un president i una Junta Directiva, però som molt pocs els que estem a l'hora de la veritat treballant junts braç a braç. Tenim 330 socis,



Interior de Casa de Aragón Virgen del Pilar.

però només unes 40 persones col·laborem en els sis grups d'activitats que tenim: cant, ball, rondalles, timbals i bombos, gegants i capgrossos, i el del drac de Sant Jordi. El drac l'utilitzem per representar el venciment de Sant Jordi el dia de Sant Jordi... Cal tenir en compte que Catalunya i Aragó compartim patró, per això la festa que muntem aquest dia és una barreja de cultures, ja que hi participen aragonesos, catalans, gallecs...

Pel que fa al perfil de soci que tenim aquí, doncs hi ha una mica de tot, com a Santa Coloma: aragonesos, catalans, andalusos, gallecs, etc. El centre aragonès està obert a tothom, ja sigui el servei de bar o les activitats que organitzem al soterrani del local, on tenim espai per ballar i cantar. Aquí estàs còmode i et sents com a casa. La Loli, la cuinera, per exemple, és una gallega casada amb un aragonès, el Carlos, que n'era l'anterior president. El menjar aquí és com el de casa: els ous *baturros* de la Loli són coneguts a tot Santa Coloma!

Qui la va fundar i amb quins objectius?

El centre va ser fundat l'any 1999 per un grup de 70 persones (no totes aragoneses), al capdavant del qual estava Mateo Tomás Sau. Totes les cases d'Aragó poden ser semblants, encara que després el funcionament intern de cadascuna sigui diferent... La nostra, per exemple, no es va fundar perquè un grup d'immigrants s'ajuntessin per calmar l'enyorança de la

seva terra, perquè l'any 1999 ja hi havia a Barcelona un munt de cases aragoneses (no així a Santa Coloma). Aquesta es va crear, i en això seguim, amb l'objectiu de mostrar i difondre la cultura aragonesa a Santa Coloma i no tant per tenir un lloc on reunir-nos perquè enyorem la nostra terra.

De quina manera difoneu aquesta cultura aragonesa?

És amb aquesta idea que som presents en tot el calendari festiu de la ciutat. Durant la Festa Major, per exemple, el primer diumenge de setembre, a les set de la tarda muntem el nostre propi festival a l'escenari principal de la plaça de la Vila. Per Sant Jordi, organitzem activitats en una esplanada molt gran que hi ha a sota del Museu Torre Balldovina. Allà estem instal·lats tot el cap de setmana amb una fira medieval, animació infantil i la representació de la derrota del drac. A més, oferim un espai perquè la gent gran participi amb algun espectacle que preparen per a aquest dia. Diferents associacions de Santa Coloma s'impliquen i participen en aquests actes. Al Nadal, cantem nades a l'església. Totes aquestes activitats estan obertes a tothom.

Amb vostè ha arribat el relleu generacional a la Casa de Aragón?

Doncs la veritat és que gent jove en tenim molt poca. De fet, aquí tampoc donaven un "duro" per mi: "Quan es faci gran, segur que no seguirà", pensaven anys enrere. Perquè jo era la persona més jove que hi havia llavors al centre (amb alguns em portava deu anys). Ara ens queden el que, amb tot l'amor del món, anomeno els iaïos.

No aconseguim que la gent jove s'enganxi, perquè això és una cosa que acostuma a passar de generació en generació, que es transmet de pares a fills. És el que passa a altres cases regionals. A la nostra, en canvi, hem sofert un salt generacional entre la de l'àvia i la meva: els meus pares i molts d'altres de la seva generació no s'hi van enganxar, de manera que els fills tampoc ho han fet.

Quin seria el missatge per a aquest jovent?

Que vinguin i que ho provin; que no tinguin prejudicis, que no identifiquin tot allò tradicional amb el més antic: aquí ballem, cantem i ens divertim.

Com és la relació amb altres entitats de la ciutat?

Tenim molta relació amb els gallecs de Santa Coloma, que també són un grup molt actiu a la ciutat. Per exemple, a principis de maig sempre orga-

nitzen la seva festa (Airiños da nosa Galícia) al Parc Europa. És un cap de setmana en què munten una fira i conviden altres associacions perquè hi participin. Nosaltres sempre ho fem.

Què significa per a vostè Santa Coloma?

No veig Santa Coloma com la meva ciutat, la veig com a casa meva. Si em moc per altres llocs, m'acaba faltant i quan torno aquí... respiro. Santa Coloma ha canviat molt els darrers anys. El riu, per exemple, no era accessible quan jo era petita, i ara la gent hi va a passar l'estona amb la canalla i els gossos. També ha millorat molt l'accessibilitat en barris com el de Singuerlín, que és on visc des de fa molt poc temps. Tenim moltes pujades que ara se salven amb escales mecàniques o ascensors que no solament utilitzen les persones grans. Els carrers de la ciutat estan cuidats i, en l'aspecte cultural, que és on jo em moc més, s'estan fent moltes coses. Per exemple, ara portem anys acollint el Rock Fest, que és un esdeveniment que m'emociona... M'agrada també aquest tipus de música. Sembla que no tingui res a veure amb mi, perquè vaig començar acompanyant l'àvia a una missa *baturra* i ara canto i ballo jotes, però no són coses excloents.

Pel que fa a l'Ajuntament de la ciutat, no ens podem queixar de res. Les subvencions s'han reduït, però sempre miren de proporcionar-te el que necessites. Suplim aquesta falta de subvencions fent tot tipus d'activitats benèfiques que ens permeten seguir donant visibilitat al que fem. Aquest és un dels objectius de la nova Junta. Anem, per exemple, als centres per a gent gran, que tampoc acostumen a tenir massa recursos, però que són molt agraïts. Ho veus a les cares que el dia que actuem per a ells és molt especial. Per a nosaltres també ho és, i es tracta d'una activitat que no ens costa diners i, en canvi, ens permet seguir mostrant la nostra cultura. En algunes residències, com la de Ramon Berenguer, ja som assidus: hi anem una vegada a l'any.

Òbviament, l'àvia està molt orgullosa de mi. El meu besavi, que també vaig conèixer, era l'únic que cantava jotes a la família. Però ell no va arribar a veure'm actuar, perquè em feia vergonya fer-ho davant de la gent i m'hi negava. Em va quedar clavada aquesta espina de com n'era de tossuda... i vaig sentir que ara havia d'intentar-ho.



MANUEL ZAURIN

"La gent de la Casa de Aragón abans era molt jove. Cada any fèiem concentracions de totes les cases regionals d'Aragó a Espanya i anàvem a un poble diferent de cada província d'Aragó. Ara que som més grans, fem partides de *guiñote*, i aquí seguim".



CARLOS ANDREU

"Un grup de persones va venir i em va proposar ser president de la Casa de Aragón, així que vaig decidir fer-me'n càrrec fins que la Soraya em va rellevar. Hem interpretat una sarsuela i també representem la derrota del drac per Sant Jordi, que té molt d'èxit".



MERCEDES PÉREZ

"Diuen que Déu els cria i ells s'ajunten; doncs aquí ens ajuntem els d'Aragó, i els que no són d'Aragó també. Hi havia un grup que volia oficialitzar una Casa Regional d'Aragó, i d'ençà ha estat un mitjà per ajuntar-nos i organitzar activitats com la Festa Major de Santa Coloma".



FERMÍN SAURA

"Buscava un centre per passar el temps d'oci quan ja m'havia jubilat. Quan em vaig establir a Santa Coloma tenia poca vida social i aquí vaig trobar un acolliment amb amics per parlar i jugar partides de *guiñote*. La convivència amb els companys és molt bona".



MARÍA COMÍN

"Recordo que quan fèiem les excursions de les cases regionals, els primers anys dormíem en lliteres de tres pisos, érem joves i no ens importava res. Casa de Aragón és com una família, ja que ens reunim persones que tenim sempre una cosa en comú".



MARÍA CRUZ GONZÁLEZ

"Hem arribat a fer obres de teatre molt boniques, com la sarsuela. Quan vam fer la primera em vaig emocionar moltíssim. La meva neta Soraya canta a les obres i, fins i tot, té premis tant aquí com a l'Aragó".



FRANCISCO LÓPEZ

"M'agrada molt el caliu que es forma entre totes les persones del centre, amb qui et trobes a gust amb tot el que fas. Fem balls i organitzem festes. Vaig ser un dels que va decidir formar la Casa de Aragón".



SANDRA MARTÍN

"L'ambient és agradable. Faran tot el possible per aconseguir qualsevol cosa que demanis, i hi ha molta germanor entre tots nosaltres. Participem en totes les activitats que organitza el centre i també les que s'organitzen per a Santa Coloma".

AGUSTINA RICO VILLORIA

CATEDRÀTICA DE LLENGUA I LITERATURA CATALANES I PROFESSORA JUBILADA
DE L'INSTITUT D'ENSENYAMENT SECUNDARI PUIG CASTELLAR



L'IES Puig Castellar va ser el primer institut de Santa Coloma de Gramenet. Es va inaugurar amb el nom d'Institut Nacional de Bachillerato Mixto de Santa Coloma de Gramenet el curs 1968-1969, per la qual cosa enguany celebrarà el seu 50è aniversari. El nom actual de Puig Castellar el va proposar poc després el primer director del centre, Joan Vaqué i Jordi, en referència al nom del poblat ibèric, primer nucli habitat de la zona.

Agustina Rico ha viscut en primera persona la història de l'institut gairebé des dels seus inicis, ja que abans de treballar-hi com a professora hi va estudiar com a alumna tres anys, els equivalents al Batxillerat Superior i el COU, acabat d'implantar. A part de professora, l'Agustina també ha treballat de periodista fent col·laboracions a la mítica revista de la ciutat *Gram* i com a escriptora de llibres relacionats amb la ciutat: *La família Sagarra a Santa Coloma*, *Memòria d'un recorregut. 50 anys del Centre Excursionista Puig Castellar* o *Avancem junts: la història d'Aspanide*. Parlem amb ella sobre la seva trajectòria vital i professional a la ciutat.

Vostè és nascuda a Santa Coloma de Gramenet?

No. Jo vaig néixer a Barcelona, al barri de Sants. Allà vaig passar els primers quatre anys. Després ens vam traslladar a Santa Coloma, al barri del Fondo.

I com era la ciutat quan vostè hi va arribar?

El barri del Fondo sempre ha estat considerat com un exemple del que se'n deia "barrio de aluvión", la zona que acollia els últims que arribaven; després va ser un exemple d'hiperconstrucció i de superpoblació. Doncs bé, quan m'hi vaig traslladar amb els pares, hi havia molt pocs blocs de pisos —un d'ells era el nostre—, alguna torreta d'estiueig, molts horts i solars, i casetes d'autoconstrucció de gent. Era un barri entre rural, suburbial i llunyà, perquè a l'època no hi havia transport públic que arribés fins allà. Pel que fa a la Santa

Coloma centre, era una població que va passar de poble a suburbi i després s'ha anat fent una ciutat, però sense que hi hagués una transició. Tot va passar molt ràpidament. Però la Santa Coloma de la meva infància encara va ser entre rural i suburbial: no hi havia gairebé cotxes, carrers sense asfaltar, manca de clavegueram, ni tan sols aigua corrent a moltes cases; la gent havia d'anar a buscar-la a les fonts.

Aleshores va ser quan va anar a estudiar a l'IES Puig Castellar, oi?

Encara no. Primer vaig estudiar en un col·legi de nenes amb una mestra i després en un col·legi que va ser una obra social i que es va fer a la parròquia de Santa Rosa. Aquest centre va donar oportunitats a molta gent, i allà és on em van preparar per fer l'ingrés al Batxillerat. Els quatre anys de Batxillerat Elemental els vaig cursar al col·legi de les dominiques. Al Puig Castellar vaig entrar-hi per fer el Batxillerat Superior.

I com era el centre que es va trobar?

El Puig Castellar es va inaugurar el 1968 i no només va ser el primer institut de Santa Coloma, sinó que també va ser el primer centre de la població on les classes eren mixtes i l'únic lloc on es podia estudiar el Batxillerat Superior. Jo vaig entrar-hi el curs del 1969-1970, és a dir, un any després d'inaugurar-se. En total, vaig estar tres anys al Puig Castellar. I el canvi respecte del col·legi de monges va ser molt gran. En primer lloc, pel nombre d'estudiants per aula. Només 8 noies vam acabar 4t de Batxillerat a les dominiques i el 5è de l'institut sobrepassava de llarg els 40 nois i noies. Procedien de tots els barris de Santa Coloma i de barriades del voltant que no tenien institut: el Bon Pastor, la Trinitat, Sant Andreu, el Clot... I les classes eren mixtes, cosa molt poc freqüent aleshores. Va ser tot un impacte. Però voldria destacar que, per damunt de tot, l'IES Puig Castellar va suposar una gran igualtat d'oportunitats: per a tothom en general, per a la classe treballadora en particular i, concretament, també per a les noies. Destacaria també la permeabilitat social: a l'institut hi havia la barreja de tots els extractes socials de la Santa Coloma de l'època, ja que hi aplegàvem gairebé tots els estudiants de la població.

Quina va ser la seva formació acadèmica quan va acabar d'estudiar al Puig Castellar?

Jo vaig entrar a la universitat per estudiar Filosofia i Lletres, especialitat en Filologia Romànica Hispànica. Abans d'acabar la carrera, ja vaig posar-me a buscar feina i vaig trobar que necessitaven mestres de català. Jo no l'havia estudiat mai, el català a l'escola encara no existia. El parlava i el llegia. Com que



Façana de l'Institut d'Ensenyament Secundari Puig Castellar.

era per fer classes als més petits, tot era principalment oral i el vocabulari molt bàsic, només vaig necessitar uns cursos de didàctica que organitzava la DEC (Delegació d'Ensenyament del Català) d'Òmnium Cultural. Aquelles bases didàctiques, la creativitat amb què es treballava i la implicació d'aquells mestres em van marcar per sempre. Quan finalment vaig acabar la carrera i em vaig llicenciar, vaig entrar a treballar com a professora de català al Puig Castellar. Encara no s'havia normalitzat l'ensenyament del català, però pares i mares lluitaven perquè el català entrés a les aules. Santa Coloma és la població on es va iniciar la immersió lingüística. Llavors tot va venir seguit: em vaig reenganxar per treure'm la llicenciatura de Filologia Catalana, vaig aprovar les oposicions per aconseguir la plaça i, amb els anys, l'accés a la càtedra.

Quina ha estat l'evolució de l'IES Puig Castellar al llarg de mig segle d'història?

L'evolució ha estat la mateixa que a la societat catalana: extraordinària. Va viure el final de la dictadura, els inicis de la democràcia, la introducció del català a l'escola... I més modernament hem viscut la gran onada immigratòria de la dècada dels 2000. Cada dia venien famílies noves a l'institut per inscriure-hi els seus fills; el repte va ser majúscul. El Puig Castellar va haver de buscar solucions: va haver de crear aules d'acollida quan encara no s'havien institucionalitzat, aules de transició per a aquells alumnes amb necessitats especials

lingüísticament parlant... Aquesta actitud de servei ja arrencava de molt enrere: l'institut va oferir la possibilitat, durant molts anys, de fer el Batxillerat nocturn, on van estudiar generacions senceres de treballadors que, sense aquesta possibilitat, no haurien pogut estudiar. Al Puig hi ha hagut moltes etapes, però s'ha mirat de cuidar el factor humà, de mantenir unes bases sòlides de comunitat educativa en el sentit més profund i noble d'aquests termes.

A part de ser professora, també ha col·laborat com a redactora a la revista *Gramma*. En què consistien aquestes col·laboracions?

La revista *Gramma* era una publicació històrica de Santa Coloma que tenia molt de prestigi. Era propietat de les parròquies de la ciutat, que era des d'on es podia publicar una revista com aquesta durant el franquisme. En diferents etapes, ha arribat fins a l'actualitat en format digital amb el nom de *Fòrum-Gramma*. Tenia un fort component social, però també era molt potent en continguts culturals, urbanístics i de ciutat. Podríem dir que va ser un instrument que va fer molt per la cohesió social de Santa Coloma. La meua feina allà era la de redactora i, amb els anys, vaig fer de redactora en cap, una mica de tot. Jo vaig entrar-hi de molt jove, amb 17 anys. Ben aviat vaig començar a fer de corresponsal en diaris de Barcelona, com ara *El Noticiero Universal*, *Mundo Diario*, *El Correo Catalán* i *l'Avui*. Tot plegat va durar uns anys, just abans d'acabar la carrera i buscar feina com a professora. Posteriorment, també he escrit alguns llibres per encàrrec. El fet d'haver estat professora i periodista i haver treballat tants anys a Santa Coloma fa que la gent et conegui i t'ofereixi projectes diferents.

Com ha canviat Santa Coloma de Gramenet en tots aquests anys?

Moltíssim, en tots els aspectes. A tall d'exemple, només diré que Santa Coloma tenia uns 15.000 habitants el 1950 i el 1970 ja en tenia més 100.000. Els nousvinguts van suposar de cop el 90% de la població, i això va tenir conseqüències. El que havia estat un poble eminentment rural amb unes quantes fàbriques s'havia convertit en un enorme i superpoblat suburbi amb tot tipus de mancances. Més recentment, amb la renovació urbanística que es va implantar ja en democràcia, la regeneració del riu Besòs, la xarxa de biblioteques, el Conservatori, el Teatre Sagarra, etc., Santa Coloma ha anat esdevenint ciutat en un sentit ampli. Crec que sempre hi ha hagut un arrelament, un orgull de ciutat tot i els problemes, fins i tot l'orgull d'haver-ho aconseguit tot a còpia de lluita i d'esforç, però potser amb el temps s'ha anat fent més evident. Ara bé, cal afegir que no hi ha una única Santa Coloma; és una ciutat diversa i polièdrica, com la gent que hi viu.



**MONTSERRAT
PÉREZ**

"Les persones són el que em va cridar més l'atenció del centre, perquè formes part de l'institut tan bon punt arribes. Jo faig classe a Grau Superior i són alumnes que posen interès, que s'esforcen i, sobretot, són agraïts. Treballar amb ells dona molta satisfacció".



CARLES GIL

"L'institut va viure els anys de la Transició, que van deixar una manera de fer molt democràtica, i hem intentat mantenir aquest esperit democràtic, obert i d'amor pel coneixement, on el claustre té molt a dir i es fa tot a partir del consens i el respecte pels alumnes".



ÓSCAR TORRENTE

"Els de Grau Superior són adults, gent amb ganes de fer les coses, amb inquietuds, crítica, gent amb qui pots deixar de banda el temari durant una classe i parlar d'algun tema que sigui d'actualitat, debatre..., i això en segons quins grups doncs no es pot fer".



ENRIC CALERO

"Vaig arribar al centre just quan s'inaugurava i va ser una experiència molt agradable, ja que hi havia molta variació de professorat, on cadascú cobria una sola assignatura, amb una altra manera d'enfocar el tema, i va ser aquí on vaig trobar un ensenyament diferent, oficial".



MERCÈ ROMANÍ

"El Puig era un centre que estava ben dotat, i els pares no forçaven a estudiar, els alumnes ho feien voluntàriament. S'ajuntava gent d'edats similars, i això va ser una bona conjunció, d'una estabilitat forta; i tothom va ser molt creatiu: vam arribar a tenir cinc grups de teatre".



**FRANCISCO
GALLARDO**

"He mantingut una relació molt arrelada de manera intel·lectual i emocional tant amb alumnes com amb el professorat. És un institut molt variat ideològicament i, pel que fa a la procedència del professorat, aquests han dedicat moltíssimes hores a atendre l'alumnat de diversos orígens".



**MARÍA ASUNCIÓN
ÁLVAREZ**

"El Puig va ajuntar gent de la mateixa edat que va coincidir en un moment on moltes persones de classes mitjanes i algunes de classes camperoles van arribar a la universitat durant el temps de la Transició. Era un caliu de persones que pensàvem que havia arribat el moment de canviar les coses"



ÀNGELS IBARZ

"El Puig és un centre que té molta estabilitat amb el professorat i l'alumnat. Vam arribar tots en la mateixa edat en un moment polític important, i era un centre molt reivindicatiu. L'ensenyament ha estat molt gratificant, i tots els alumnes mereixen una estimació".

NÚRIA LARROYA GORDO

PRESIDENTA DEL CASAL DEL MESTRE



El Casal del Mestre és una entitat sense afany de lucre que promou activitats culturals i educatives amb la voluntat d'establir complicitats i treball en comú entre les persones interessades en l'educació. Com a associació va néixer l'any 1980 a Santa Coloma de Gramenet i va ser creada per professionals de les escoles de la ciutat per cooperar en la millora de l'educació a la ciutat.

Núria Larroya és l'actual presidenta del Casal del Mestre i ens parlarà de l'evolució de l'entitat al llarg de gairebé 40 anys i dels projectes que estan duent a terme en aquests moments.

Des de quan és presidenta del Casal del Mestre?

Farà uns vuit anys. Jo ja col·laborava amb l'entitat des de molt abans. Després del mandat de l'anterior president, Diego Arroyo, va haver-hi un impàs i aleshores em van proposar per unanimitat per ser la presidenta de l'associació i vaig acceptar. Cal saber que aquest càrrec no té un caràcter jeràrquic, sinó més aviat institucional, de cara visible del centre a l'hora de fer xarxa amb altres entitats.

Com i quan va néixer aquesta entitat?

El Casal parteix de les inquietuds dels mestres. Als anys vuitanta, un conjunt de mestres de l'escola Lluís Millet es van agrupar perquè van detectar que hi havia moltes mancances al barri de les Oliveres i van fer pinya. Aquestes inquietuds es van traspassar a altres escoles de Santa Coloma que tenien carències similars i va néixer el Casal del Mestre. Aquesta entitat té molta importància no només a la ciutat, sinó també a tot el país, ja que va participar en els inicis de la Federació de Moviments de Renovació Pedagògica de Catalunya.



Interior del local del Casal del Mestre.

Tot va coincidir amb una època d'eclosió democràtica i d'introducció de l'ensenyament en català, que va tenir una importància cabdal a Santa Coloma perquè molts dels projectes es van iniciar aquí, gràcies a les demandes de pares i professors. Som una ciutat petita en territori però gran en idees i innovació. Per exemple, una de les primeres aules amb ordinadors a l'escola pública que es van implantar va ser a Santa Coloma. I en totes aquestes reivindicacions el Casal del Mestre ha anat de la mà de les escoles i ha lluitat pel territori i l'entorn.

Quina ha estat la trajectòria del centre al llarg de tots aquests anys?

Nosaltres hem evolucionat paral·lelament amb la societat, però mai hem perdut l'esperit crític constructiu dels inicis ni la voluntat de renovació pedagògica. Amb el temps, vam veure que la Generalitat feia una formació, l'Ajuntament en feia una altra, nosaltres també... i vam establir un conveni per fer coses conjuntes. D'aquí va sorgir la Setmana de l'Ensenyament, que se celebrava anualment i tractava un tema transversal que totes les escoles de la ciutat treballaven durant una setmana. Amb el pas dels anys, la Setmana de l'Ensenyament es va transformar en la Diada de l'Ensenyament, que es va instaurar el segon diumenge de maig i de la qual s'han celebrat 22 edicions. Es muntaven parades a la plaça de la Vila a favor d'un ensenyament públic i de qualitat. L'any passat se'n va celebrar l'última edició. La crisi que va afectar i continua afectant la societat es

trasllada al món de les associacions, que ens ha tocat també patir-la amb una reducció dels recursos. Vam fer un exercici de reflexió i vam decidir apostar per un nou format que se celebrarà enguany per primera vegada i que es diu Rodabaula. Es tracta d'un espai de reflexió i d'acció per veure quines són les necessitats actuals en el camp de la innovació educativa, però sobretot dins de la nostra ciutat i tenint en compte les característiques de la nostra població. S'ha fet molta cosa a Primària i ara tocaria fer el mateix exercici a Secundària; aquest és un dels nostres reptes. Vam fer unes enquestes a les escoles bressol, a Primària i a Secundària i, a partir d'aquestes enquestes, hem elaborat tres grups de treball per a les jornades del Rodabaula.

Com s'organitza internament el Casal del Mestre? Quins grups o projectes teniu entre mans?

Tenim dos grups de treball principals: el de ciències, que fa sis anys que funciona a les escoles, i el de capses d'aprenentatge, que varia en funció de les necessitats que vagin sorgint; perquè cal remarcar que el Casal del Mestre és també un centre formador. Les formacions que impartim són molt empíriques, molt d'escola viva; a partir d'experiments i mètodes de prova i error, tractem temes de ciència i art, ciència cuina... Pel que fa a les capses d'aprenentatge, es tracta d'un grup nou d'aquest any. A partir d'una capsa, nosaltres plantejem un repte de diferent tipus —de llengua, de matemàtiques...— que treballem.

Una altra de les activitats que també hem organitzat al Casal del Mestre són exposicions. Aprofitant el local actual, on fa quatre anys que hi som, hem muntat petites exhibicions, com ara una de fotografia sobre l'abans i el després d'alguns centres educatius de la ciutat. D'altra banda, un cop a l'any, a l'inici de curs, fem una paella de germanor amb tots els mestres i aprofitem per fer un homenatge als mestres jubilats de la nostra ciutat i els regalem una figura dels nostres gegants en paper maixé feta per una artesana d'aquí de la ciutat; és el que comentava de fer xarxa.

Finalment, cal destacar el projecte de Santa Coloma Sona. Fa sis anys que funciona i ha tingut molt d'èxit. És un exemple clar de transversalitat dins de la ciutat. Tot va començar quan l'Escola Municipal de Música va detectar que cada vegada s'hi apuntava menys gent. Aleshores, juntament amb l'Escola Beethoven i el Casal del Mestre, vam posar en marxa el Santa Coloma Sona: professors de l'Escola Municipal de Música van

dos migdies a un col·legi per ensenyar a tocar un instrument: violí, violoncel, guitarra i acordió. El programa té una durada de dos anys: va començar a l'Escola Beethoven, va continuar a l'Escola Tanit i els darrers dos anys ha estat a l'Escola Gaudí. Atès l'èxit de les convocatòries, es va decidir no tan sols continuar amb aquest projecte, sinó també ampliar-lo amb el Santa Coloma Sona Més, per donar l'oportunitat de continuar formant l'alumnat de les escoles que han participat al Santa Coloma Sona. En aquest cas, però, els professors són alumnes de l'Escola de Música de Grau Superior que tot just han acabat els estudis. El seu objectiu és arribar a formar una orquestra de corda. Aquest projecte és un exemple de l'esperit del Casal del Mestre: acompanyar, fer xarxa, posar en contacte diferents entitats que, d'altra manera, no coincidirien i fer ciutat.

Hi ha altres Casals del Mestre a Catalunya? Organitzeu activitats conjuntament?

Sí, sí que n'hi ha. A l'Hospitalet de Llobregat hi ha el Casalet; a Granollers, el Casal del Mestre; a Mataró, el MEM (Moviment Educatiu del Maresme)... Hi tenim força relació perquè formem part de la Federació de Moviments de Renovació Pedagògica de Catalunya i fem xarxa. Ens trobem a les jornades que organitza la federació i també a les trobades que s'organitzen en l'àmbit de tot l'Estat espanyol. També mantenim relacions amb els sindicats, amb l'Ajuntament —amb el qual tenim un conveni de col·laboració—, amb els centres oberts, amb la Creu Roja, que de vegades ens demanen mestres voluntaris per cobrir hores amb activitats per a la canalla quan surt de l'escola...

Quins són els reptes educatius de futur d'una ciutat com Santa Coloma de Gramenet?

En aquests moments, ens preocupa la massificació a la Secundària. Aquest fenomen ja l'hem tingut a l'escola Primària i ara ha fet el salt. Aviat es construiran dos instituts a la ciutat que són molt necessaris. I, lligat amb això, també fan falta mestres, però que tinguin una formació de qualitat. Parlo sobretot de la Secundària: calen experts en les matèries que s'ensenyen —això és evident—, però també una formació en resolució de conflictes, en empatia; aquesta és la importància del Màster en Formació del Professorat. I cal que entenguem que l'educació és una qüestió de tots, no només dels mestres, sinó també dels pares, de les institucions i del conjunt de la societat.



**FRAN JORDÀ
COLOMER**

"En un principi vaig venir a veure de què anava i vaig intentar ajudar en el que fos i donar idees per a les activitats que es fan. És una manera de mantenir unida la comunitat educativa, que aposta per fomentar la feina que es fa a totes les escoles".



**MARINA CASAS
PAPIOL**

"Enguany hem canviat la Diada de l'Ensenyament per una activitat que incita a seure i parlar amb els professors. Portem dos grups de treball, el de ciències i el de les capses d'aprenentatge. La raó del Casal és que els mestres es formin i facin xarxa entre ells".



**MARIA MARCOS
FERNÁNDEZ**

"S'ha intentat recuperar tot el que havia fet el Casal històricament per a la ciutat. Es procura fer xarxa entre els docents i les entitats i tots els centres educatius que vetllen pel benestar educatiu de la ciutat".



**MARIA SOLEDAD
BERTOLÍN PRAT**

"Aquest any hem portat la formació de les capses d'aprenentatge, hem contactat amb un formador, amb les persones que s'hi han volgut involucrar. La nostra idea és intentar que les escoles, en lloc de ser competitives, ens donem un cop de mà i col·laborem plegades".



**SONIA BUENO
TORO**

"És el meu primer any i treballo per a les capses d'aprenentatge, on s'ha contactat amb el formador i s'han fet les entrevistes prèvies. Intentem que el Casal del Mestre torni a resorgir amb l'objectiu amb el qual es va iniciar i aportar una mica de coneixements i informació".



**FRANCISCO JAVIER
DOMÈNECH PUJOL**

"La raó existencial del Casal del Mestre és que sempre ha promogut la vinculació dels centres educatius amb el seu entorn. Implica famílies, entitats i altres centres, tant del barri com de tota la ciutat".



**JOSEP MIQUEL
LACASTA**

"Formo part del grup que va fundar el Casal del Mestre el 1980. L'objectiu fonamental és fer revivre la implicació de la gent i crear moviment associatiu i participatiu".

MARIONA CHAVARRIA DOMINGO

DIRECTORA DE LA BIBLIOTECA DEL FONDO



La Biblioteca del Fondo, de Santa Coloma de Gramenet, acull l'Espai Cui-nes del Món, un projecte cultural que va néixer plenament orientat cap a la cohesió social. Integra, d'una banda, la riquesa gastronòmica d'un barri altament multicultural amb l'objectiu d'apoderar les diverses comunitats que hi són presents i potenciar el barri, i, de l'altra, les dinàmiques que existeixen a la ciutat de Santa Coloma entorn de la cuina i dels aliments. Les dues línies conflueixen en un espai físic al centre de la biblioteca, amb una cuina totalment equipada i preparada tant per a presentacions per a un públic nombrós com per a petits tallers que generin intercanvi entre els comensals. Forma part del projecte municipal "Santa Coloma, Ciutat Universitària", per tot el que fa referència a la gastronomia i nutrició des de la perspectiva cultural.

Mariona Chavarria és la directora de la Biblioteca del Fondo des que es va inaugurar ara fa quatre anys. Parlem amb ella de la trajectòria del centre i de com va sorgir la idea singular d'instal·lar-hi una cuina.

Com va arribar al món bibliotecari?

Vaig estudiar la carrera de Biblioteconomia i Documentació perquè m'interessava i hi havia feina. Aleshores era una diplomatura de tres anys que s'estudiava en una escola adscrita a la Universitat de Barcelona. Coneixia aquests estudis perquè una companya d'escola de la meua àvia hi havia estudiat. Quan vaig acabar la carrera, vaig fer un segon cicle de Ciències Polítiques i Sociologia i un màster en Sociologia de la Cultura. Mentre estudiava, vaig treballar en diverses biblioteques públiques; després vaig estar a la Biblioteca de Catalunya treballant amb manuscrits i a la Biblioteca de Telecomunicacions de la UPC. Posteriorment, la vida em va portar a l'estranger durant deu anys, els quals vaig estar col·laborant amb una ONG, primer per Europa i després a l'Àfrica. Durant aquests anys, vaig tenir ocasió a diversos llocs de convertir col·leccions de llibres en biblioteques organitzades.

Un cop aquí, vaig tornar a treballar a la Xarxa de Biblioteques Municipals de la Diputació i, fa tot just quatre anys, va sortir aquesta plaça i em va interessar pel context social, perquè estava molt lligat al que havia fet durant els meus anys a l'estranger. Aquesta feina incorporava els dos àmbits que més m'interessaven: el social i el més tècnic de biblioteques.

Quan es va inaugurar la Biblioteca del Fondo?

L'11 de setembre de 2014. Ja feia uns mesos que l'equip que es va formar hi treballàvem perquè tot estigués a punt. Abans d'aquesta data, no hi havia cap biblioteca al barri. Actualment, la ciutat de Santa Coloma té quatre biblioteques: la Central, que enguany celebra el seu 50è aniversari, la Singuerlín-Salvador Cabré, la de Can Peixauet i la nostra, que va ser l'última que es va inaugurar, en un barri molt poblat amb una identitat molt forta dins de la ciutat. En aquest sentit, la meva feina ha estat fàcil, perquè el barri ja té molta vida i molta feina feta.

Què té de diferent aquesta biblioteca de la resta?

Totes les biblioteques de la Diputació tenen una especialització. En el cas de la Biblioteca del Fondo, tenim el fons especial Cuines del Món, que és un recull de bibliografia sobre la gastronomia des del punt de vista cultural. Incorpora uns 800 volums que inclouen des de receptaris a estudis sobre l'alimentació i la nutrició arreu del món. Quan l'Ajuntament va pensar en el projecte que havia de tenir la biblioteca, va mirar què hi havia a l'entorn —un barri multicultural— i va decidir que una de les coses que uneix en la diversitat i que ens ajuda a conèixer els altres és el món de la cuina. A partir d'aquí, van reflexionar sobre com es podria dinamitzar aquest fons. Una de les idees va ser obrir un restaurant a peu de carrer i subcontractar-ne la gestió perquè fessin cuines diverses. Finalment, però, es va decidir de muntar una cuina a dins mateix de la biblioteca.

Una cuina?

Sí. De fet, quan vam inaugurar la biblioteca, érem l'única a Europa amb cuina a dins. N'hi ha alguna que està situada dins d'un centre cultural on sí que hi ha cuina, però de moment sembla que nosaltres som els únics d'Europa que incorporem una cuina dins l'espai de biblioteca, que forma part de la seva programació. Aquí no tothom ho veia clar. Hem de pensar que fa quatre anys era tota una novetat i que aquesta cultura del *bibliolab* o *makerspace* (entesa com a laboratori amb tallers participatius i creatius) encara no havia entrat a les biblioteques. Amb el temps s'ha vist que ha estat un gran encert.



Espai de cuina de la Biblioteca del Fondo.

I com vehicleu aquest espai dins de la biblioteca? És una cuina amb biblioteca o una biblioteca amb cuina?

La Biblioteca del Fondo és una biblioteca amb cuina i no a la inversa. Oferim un servei de lectura pública que és molt important per a la societat, perquè una societat crítica ha d'aprendre a llegir, tenir gust per la lectura, diversificar les lectures per conèixer el món d'una manera més àmplia i tenir esperit més crític, que és el que fa la base d'una societat democràtica en la qual creiem. La cuina, en aquest context, és un element de cohesió del barri, que és una funció important de totes les biblioteques públiques; és un element de treball social a l'entorn on ens inserim i, en un entorn tan divers com aquest, doncs era molt evident aquest treball. La cuina ens ajuda a arribar al barri.

Aleshores, oferim un programa d'activitats al llarg de l'any —per a públic infantil i per a públic adult— que s'articula al voltant de diferents cicles: any nou xinès, dones i gastronomia, tallers relacionats amb el calendari religiós, de cuina de mercat... Amb el públic infantil, treballem el tema de la salut: promovem hàbits d'alimentació saludable, d'higiene... Amb els adults, també tractem temes de salut pública en col·laboració amb el CAP a través de xerrades i tallers, com ara el de cuina saludable indo-

pakistanesa. L'espai de cuina, doncs, atreu un públic que, d'altra manera, no entraria mai en una biblioteca. Contactem amb els nostres usuaris i els convidem perquè cuinin un plat de la seva gastronomia. També col·laborem amb altres entitats de la ciutat, com ara centres de salut mental, centres culturals, amb l'Ajuntament i amb el Campus de l'Alimentació, que és un dels pocs centres universitaris especialitzat en alimentació i nutrició. D'altra banda, ens visita gent de la ciutat vinculada al món de la gastronomia que ens prepara un taller, com és el cas del Víctor Quintillà, propietari del restaurant Lluerna, que té una estrella Michelin, i d'altres restaurants coneguts de Santa Coloma.

Una altra proposta que tenim és que organitzem activitats pròpiament de la biblioteca que fem a la cuina. És el cas de la tertúlia literària que programem i que es fa un cop al trimestre a la cuina; aleshores, es fa una lectura i es prepara una activitat. Per exemple, amb les receptes de Carvalho es va fer una activitat teatralitzada: mentre cuinaven, anaven llegint la recepta.

Quin és el perfil de les persones que venen a la biblioteca?

Molt variat. Ve molta canalla; tenim una sala infantil per a ells. Després venen alguns pares d'aquests nens que són immigrants d'altres països. El 50% de la població del barri del Fondo és nouvinguda i, d'aquest percentatge, un terç prové de la Xina. Un dels objectius del centre és atreure gent d'aquesta comunitat en col·laboració amb el Centre de Normalització Lingüística l'Heura. També tenim molts senyors grans del barri de tota la vida, que venen a llegir els diaris. Alguns venen amb l'ordinador a treballar i aprofiten el wifi de la biblioteca i d'altres a fer servir els ordinadors que tenim per fer tràmits de l'Ajuntament. Finalment, tenim l'objectiu d'atreure el públic jove, la franja d'entre 15 i 20 anys, que és un públic tradicionalment difícil de seduir.

Què és el que més li agrada de treballar en una biblioteca?

Principalment el barri i l'equip que tinc, que és fantàstic. Hi ha hagut èpoques que només érem cinc persones. Per sort, ara tenim cinc plans d'ocupació que ens donen suport cada any; a canvi, nosaltres els formem. L'altre aspecte que m'agrada de treballar en una biblioteca és que, a diferència d'altres institucions públiques, es tracta de l'únic equipament amb les portes obertes per a tothom sense haver de donar explicacions; les biblioteques són un lloc de lleure, d'estudi, de formació i d'aprenentatge i estan obertes a tota la societat.



ANNA LANAU

"Soc professora de català del Consorci per a la Normalització Lingüística l'Heura per a xinesos. Em sembla un espai molt interessant com a punt de comunicació entre diferents cultures. Les persones que gestionen aquesta biblioteca tenen un tarannà de 'veniu aquí, que fem coses'".



HAILI HU

"Vaig començar a venir per fer les classes de català amb l'Heura a l'abril. Recomano la biblioteca, ja que té molt bons serveis i ofereixen una varietat de cursos molt interessants".



VIRGINIA PÉREZ

"Fa sis anys que treballo a la biblioteca i m'hi trobo molt a gust, tenim un equip que funciona molt bé i hi ha molt bona relació amb els usuaris, en un edifici molt modern, amb molta llum i uns espais agradables".



SATINDERJIT KAUR

"Soc usuària freqüent de la biblioteca i també ajudo a realitzar diferents tallers. He participat en tallers de cuina del món, preparant cuina índia per a adults i nens. També faig classes d'idiomes a nens indis".



CELESTINE UCHE

"Tinc molt bona relació amb la biblioteca. Em permet renovar el cervell i aprendre coses. A mi, com a persona a qui li agrada aprendre, m'encanta la biblioteca, sobretot explorar tot el que es pugui sobre gent d'altres països".



DOLORS MOLINA

"La Biblioteca del Fondo ha estat un equipament molt innovador dins del territori, no només per l'edifici, que és multifuncional, sinó perquè som en un barri on la població és de diferents cultures".



NADIA EL ASRI

"El Fondo necessitava alguna cosa així, que cohesionés la gent. Tinc un fill de sis anys i m'agraden molt les activitats que fan, l'hora del conte... és una manera perquè coneixin, a través dels tallers, la biblioteca i tinguin l'hàbit de llegir".



URBANO SÁNCHEZ

"Vinc pràcticament des que han obert, un dia sí i l'altre no. M'agrada llegir llibres, revistes i diaris. També em van oferir fer un curs d'informàtica de quatre hores que em va servir per aprendre coses bàsiques".

JESÚS RUBIO AGUILERA

VICEPRESIDENT DE LA UNIÓN DEPORTIVA ATLÉTICA GRAMENET



Quan Jesús Rubio tenia 5 anys, des de la finestra de la seva habitació veia el 90% del terreny de joc de la Gramenet. Recorda com mirava els partits sempre per la finestra, fins al dia en què un veí el va portar “de la maneta” al camp i el vincle amb l’equip va quedar segellat per sempre. Ara, amb 47 anys, el Jesús és el vicepresident de la històrica UDA Gramenet. L’entitat està passant moments difícils, però ell i els actuals responsables del club estan lluitant perquè l’equip d’aquell nen que mirava per la finestra de la seva habitació arribi a celebrar el centenari, l’any 2023.

Qui el va portar al camp de la Grama amb 5 anys?

Llavors vivíem al número 61 del carrer Verdi i, des de la finestra, es veia el 90% del camp de futbol de la Gramenet, de manera que sempre estava mirant els partits. Com que teníem un veí soci del club, un dia la mare l’hi va explicar i li va preguntar si em portaria al camp. I així va ser com els diumenges el veí va començar a portar-me, agafat de la maneta, a veure el futbol... M’estic emocionant, perquè aquell home va morir i per a mi és una cosa molt bonica de recordar.

Recorda què va sentir al camp?

Amb 5 anys tot era curiositat. Hi havia un ambient de barri espectacular: gent obrera que feia cues enormes per entrar al camp, malgrat que es tractava de categories regionals. Llavors la Gramenet era com l’equip del poble, més de barri que de ciutat, però a poc a poc, quan es va anar pujant de categoria, va adquirir l’estatus d’equip de Santa Coloma. Per a mi, per descomptat, la UDA Gramenet és l’equip que representa de manera autèntica Santa Coloma. N’hi ha d’altres a la ciutat pels quals cal tenir i tenim tot el respecte, com el Calaf Gramenet o el Singuerlín, que són també clubs històrics que queden a Santa Coloma. Ara hi ha un club nou: es tracta d’una fundació privada amb una història molt recent. Dels



Camp de la UDA Gramenet el 1955.

clubs representatius de la ciutat, considero que la Unió Deportiva Atlètica Gramenet n'és el principal.

Haurà viscut moltes anècdotes...

Amb els anys, ha estat molt bonic viure les diferents etapes del club, unes vegades pujant de categoria i d'altres perdent-la. Abans no hi havia categories com la 1a catalana; jo he vist l'equip en regional o en tercera divisió (quan equivalia a una segona B d'ara, ja que antigament la categoria no tenia tants grups i era una competició molt potent). Aquí vaig viure anècdotes precioses, com veure cecs a les graderies amb algú al costat que els explicava el partit... coses molt emocionants que et fan sentir part d'un equip: jo, per exemple, no soc ni del Barça ni del Reial Madrid, soc de la Gramenet des de petit i estic molt orgullós de ser-ho.

Què ha canviat en aquests últims 40 anys?

Tot. D'entrada, l'excés de partits de futbol que s'emeten actualment a la televisió ha fet molt mal al futbol modest. Abans feien un partit per la televisió, ara hi ha futbol a tota hora, amb canals temàtics que retransmeten

també les lligues d'altres països (Anglaterra, Itàlia, França...). De vegades tens partits cada dia de la setmana. Aquest empatx fa que molta gent ja no es desplaci a veure els equips modestos.

Com arriba a la vicepresidència del club?

He estat sempre aficionat i soci de la Gramenet. Però fa uns anys vaig decidir implicar-m'hi més perquè vaig considerar que el meu club necessitava ajuda; el veia en perill de desaparèixer. L'equip havia generat anys enrere un deute que va comportar que li retessin la concessió municipal del camp i que ens va fer anar descendint de categoria. Aquesta circumstància ens ha obligat a jugar els partits fora de la ciutat els darrers quatre anys, primer a Tiana i ara a Sant Adrià de Besòs. Ho hem passat malament, però estem intentant reconduir la situació, perquè les nostres arrels són 100% colomenques i les seguim mantenint. El club ja no genera cap deute des de l'any 2008, i no rebem ni un sol ajut oficial des d'aquest mateix any. Ara ens financem al 100% amb donacions, petites rifes i les aportacions de socis i gent de Santa Coloma que ens estima, per això estic tan orgullós de pertànyer a aquesta històrica entitat que va camí dels 100 anys. Actualment tenim poc més d'un centenar de socis, però moltíssims seguidors i gent que col·labora amb nosaltres i que ens estima: ens demanen samarretes des de Cuba, Alemanya, Sevilla, Burgos, Madrid... Que hi hagi persones de tot el món que es recordin de la Gramenet ens anima a seguir lluitant. Per a mi és una cosa sentimental, una passió, per això no m'importen els moments dolents que hem passat; segueixo amb tota la il·lusió. Esportivament, l'any està resultant molt bo: tenim opcions de pujar a segona catalana i el nostre somni és portar l'equip com més amunt millor.

Com és aquesta massa social que segueix donant suport al club?

Tenim socis que fa 60 anys que són a l'entitat. Gent gran que et telefona des de l'hospital per preguntar-te: "Escolta, com anem?". Això et posa la pell de gallina, és una sensació única. Altres socis han tingut el desig d'enterrar-se amb l'escut de la Gramenet al pit. Ja m'estic emocionant un altre cop. Aquestes coses són les que ens animen a seguir. De totes maneres, els nostres seguidors no són només de Santa Coloma, també en tenim de Badalona, Sant Adrià, Barcelona i, fins i tot, n'hi ha que venen de Canovelles. Som un clon del Barcelonès i estem generant nova afició a altres poblacions. Enguany hem arribat a tenir 500 espectadors a la graderia del camp municipal del Besòs.

Ara som un club molt humil, clar, no és com l'any 1957, del qual tenim aquestes fotografies amb 5.000 espectadors a la graderia, o a l'època en què sortíem a la portada de l'*Sport* o el *Mundo Deportivo*. A causa de tots els problemes pels quals hem passat, actualment només tenim el primer equip (vam haver de cedir el nostre futbol base a la Fundació Hermes, perquè no teníem lloc per jugar). Però volem créixer i és possible que recuperem el futbol base propi.

La nostra relació amb la ciutat de Santa Coloma és molt bona: camino pel carrer i molta gent em para i em pregunta, perquè em coneixen com "el de la Gramenet". Pengem els cartells per la ciutat quan juguem i ens portem bé amb altres equips de Santa Coloma, com el Singuerlín, que per Nadal ens va convidar a fer un amistós. Alguns establiments de la ciutat també ens ajuden i col·laboren amb nosaltres. Tenim 95 anys d'història i això no es pot esborrar. La possibilitat de tornar a tenir el camp a Santa Coloma existeix. Hi ha ara mateix a la ciutat quatre camps de futbol, més un camp d'atletisme que també es pot fer servir per jugar a futbol, de manera que de solucions n'hi poden haver.

Què és per a vostè Santa Coloma?

Per a mi, el que és especial a Santa Coloma és la diversitat de la gent: brasilers, pakistanesos, marroquins, argentins, equatorians, peruans, andalusos, murcians, catalans de tota la vida... Possiblement és una de les ciutats més cosmopolites d'Espanya. Com a ciutadà, trobo a faltar més zones verdes, instal·lacions esportives de qualitat i aparcament públic. Si no hi ha lloc per aparcar, no hi ha mobilitat. I si no hi ha mobilitat, no hi ha negoci, per això molt comerç s'ha vist obligat a marxar de Santa Coloma. La ciutat sempre ha estat molt desordenada a causa d'una orografia difícil, però en lloc de construir més i més es podria haver fet un altre tipus de ciutat. Però, malgrat tot, Santa Coloma m'agrada i hi ha barris que han canviat cap a millor, això és indubtable.

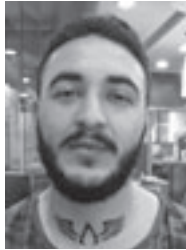
I pel que fa a l'esport?

Això m'entristeix. Quan era adolescent els col·legis estaven oberts perquè els joves juguessin als patis. Als carrers hi havia les típiques cistelles del Cola-Cao, on els nanos s'ajuntaven per fer esport, solars per jugar... Hi havia un ambient esportiu molt sa i bonic. Ara no hi ha tantes facilitats perquè el jovent faci esport a l'aire lliure i això és perillós. Cal conrear l'esport i la cultura com a bases per a la societat del futur.



LLUÍS FERNÁNDEZ

"Soc soci de la Gramenet; la meua afició per la Grama ve de petit, quan l'equip jugava a regional preferent (parlem de la dècada dels setanta). Recordo que el meu pare em duia al camp del Fondo a veure l'equip i, des de llavors, la Gramenet ha estat l'equip dels meus amors".



AGUSTÍN SEBASTIÁN

"És el millor any dels quatre que fa que soc aquí i, sens dubte, hi ha un gran projecte de cara a l'any vinent si enguany arribem a ascendir. Gràcies als socis com el Jesús, el Paco o el David, podem seguir jugant al futbol, que és el que ens agrada, i ells poden veure jugar l'equip, que és el que volen".



ANTONIO BARRAL

"El pare em duia al camp del Fondo quan tenia 5 o 6 anys; fa molts anys que m'hi relaciono. Estic infinitament agraït a la UDA Gramenet perquè, gràcies a ells, he recuperat la il·lusió que vaig perdre quan va morir el meu pare de tornar al camp a veure jugar el Gramenet".



ALBERT IBÁÑEZ

"Per a mi el Gramenet és una forma de vida, i el que més m'agrada és que som com una família, perquè ens coneixem la majoria i hi ha molt bona relació entre la directiva, els aficionats i els jugadors. Aquest caliu m'ha permès fer moltes amistats, i actualment encara en segueixo fent".



DAVID HERRERO

"Em vaig fer soci del Gramenet i, com que era l'equip més potent de Santa Coloma, molts equips petits volien jugar-hi, perquè era l'elit. Vaig entrar a la direcció quan em vaig adonar que el club necessitava ajuda, i em vaig posar en contacte amb el Jesús per veure què podia fer per donar-li un cop de mà".



PACO HERNÁNDEZ

"Soc president i em vaig incorporar a la directiva el 2013, i fins ara. El Jesús i jo, juntament amb el David, hem fet tot el possible perquè el Gramenet pugui aconseguir l'ascens a segona catalana. Gràcies a la lluita per part dels socis i simpatitzants, aquest any s'han aconseguit molt bons resultats".



ANDRÉS SÁNCHEZ

"Per a mi el Santa Coloma és el millor representant de la nostra ciutat a la resta de Catalunya i Espanya. Entre els socis compartim una passió per l'equip de la nostra ciutat, i això ha fet que tinguem una amistat més propera que, si no fos pel club, probablement no tindríem".

ROQUE PASCUAL SALAZAR

PRESIDENT DEL PATRONAT DE LA FUNDACIÓ TALLERS



La Fundació Tallers va néixer gràcies a la inquietud d'unes famílies amb canalla amb discapacitat intel·lectual, agrupades a l'Associació Aspanide, que veien la necessitat de generar oportunitats laborals per als seus fills i filles, que es feien grans i necessitaven uns suports i una atenció diferent de la que havien rebut fins al moment. L'any 1988 es va crear la fundació que va assumir la gestió d'un taller ocupacional amb 110 persones amb discapacitat intel·lectual situat a Santa Coloma. Roque Pascual, president del Patronat de la Fundació Tallers des del 2013, explica les etapes del centre i la seva vinculació amb la ciutat.

Com van ser els inicis?

Els inicis van ser molt locals a Santa Coloma i, seguidament, el 1989 es va incorporar el Taller de Badia del Vallès. Però des de l'Administració es va muntar una superestructura per canalitzar l'activitat ocupacional de persones amb discapacitat intel·lectual a tot Catalunya (Fundació Tallers de Catalunya). L'any 2004, la Generalitat va organitzar la fundació per territoris, i va quedar a la Fundació Tallers les seus de Santa Coloma de Gramenet, Badia del Vallès i Barcelona, i aquell mateix any es va crear el Patronat, amb gent professional del sector com Cristóbal Colon, president de La Fageda a Santa Pau; Manel Palou, president del la Fundació Viver de Bell-lloc a Cardedeu, Ricard Acebes, gerent de Sant Tomàs a Vic... Actualment és una fundació privada amb un Patronat, del qual soc el president, i la nostra manera de treballar ha canviat molt.

I amb quins objectius es treballa ara?

La nostra missió és generar oportunitats socials i laborals a les persones amb discapacitat intel·lectual amb els suports adequats perquè desenvolupin el seu projecte de vida. Que siguin ciutadans i ciutadanes de ple dret i contribueixin a la comunitat des del compromís ètic. Tenim usuaris que arriben a l'edat de la jubilació i volen seguir venint, de manera que els seguim atenent i donant els suports necessaris perquè millorin la seva qualitat de vida.

A quantes persones dona servei i en quines àrees?

Des del Centre Especial de Treball oferim serveis industrials, manteniment d'espais, gestió de residus i gestió documental per a diferents tipologies de clients: per una banda, hi ha les licitacions públiques, com són la neteja de Santa Coloma o el servei de jardineria al Parc Cervantes i al Parc de les Aigües de Barcelona; de l'altra, empreses privades que contracten serveis com la neteja d'un pàrquing, manipulats industrials, digitalització de documents... Un segment nou que hem creat per generar recursos és la nostra tintoreria social Destaca, al centre de Santa Coloma, o la línia artesanal de bijuteria Endorphins, que fem a la fundació i la distribuïm a botigues.

Al Centre Ocupacional (on fem activitats d'ocupació terapèutica i ajustament personal i social) de Santa Coloma atenem 143 persones i 48 més a Badia del Vallès. Es tracta de les dues ciutats últimes al rànquing de renda per càpita a Catalunya, de manera que som on hem de ser. Al Centre Especial de Treball (treballadors de ple dret) generem ocupació per 170 persones, i 45 més a Badia. I al Servei d'Inserció Laboral hem atès unes 50 persones amb especials dificultats d'inserció l'últim any. Tot això gràcies a un equip de 87 professionals.

Com s'adapta la fundació als nous temps i reptes laborals?

En la gestió del Centre Especial de Treball un 48% dels ingressos venen per part de l'Administració pública, però la resta l'ha de generar el mateix centre. És a dir, tenim l'acció social, però cal que tinguem l'actitud empresarial de buscar clients i vetllar per la seva satisfacció. A més, els recursos que generem ens serveixen per desenvolupar nous projectes a l'àrea social.

L'any 2005 vam iniciar un pla estratègic en el qual va participar tota l'organització, perquè vam començar a patir la deslocalització industrial i ens vam quedar sense feina. També ens trobàvem que les persones amb discapacitat intel·lectual entraven en processos de deteriorament cognitiu i envelliment i havíem de pensar en alternatives tant per a les persones com per a les activitats laborals. Així vam passar de màrqueting directe a tractament de dades digitals, vam començar amb la jardineria, la neteja i la neteja viària i, per fer-ho, va ser necessari transformar el nostre personal i identificar tots els usuaris per tal d'orientar-los en les àrees més aptes i formar-los també. Va ser una reconversió total. Gràcies al fet que la deslocalització industrial ens va afectar just abans de començar la crisi, quan



Mostra d'un dels treballs realitzats a la Fundació Tallers.

va venir nosaltres vam atenuar el cop, perquè ja ens havíem transformat i podíem mantenir l'ocupació per a les persones amb discapacitat.

A més, la visualització de la feina que fem és molt diferent, les persones estan integrades amb l'entorn i la gent està encantada que nosaltres ens ocupem dels parcs o netegem els carrers els caps de setmana, perquè ho fem tan bé o fins i tot millor que una empresa ordinària. Els usuaris fan molt bé la feina perquè tenen molt amor propi i són molt agraïts. La motivació de tenir una feina, el suport dels monitors... fan que la seva resposta sigui molt bona.

Quines col·laboracions establiu amb la ciutat de Santa Coloma?

Participem en la Festa Major del barri de Can Calvet, tenim un projecte amb l'IES Ramon Berenguer IV d'inclusió comunitària, utilitzem la Biblioteca Singuerlín com a recurs, tenim tracte amb la farmàcia i els nostres treballadors esmorzen a El Racó de la Pili. Però el contacte és amb tota la ciutat: comencem un projecte d'oci inclusiu en què aprofitem les activitats de la comunitat: els cursos de sevillanes, el karate al Dojo de Can Peixauet, col·laborem amb l'Associació per al Comerç i la Indústria, i som presents a qualsevol esdeveniment que tingui lloc a Santa Coloma, hi participem activament i ens tenen perfectament identificats.

Quina és la seva història amb la Fundació Tallers?

El juny del 2006, el president de l'Associació de Comerç i Indústria de Santa Coloma em va contactar perquè buscaven gent del territori per formar el Patronat de la Fundació Tallers i col·laborar amb el nou pla estratègic. Com que la fundació estava en una situació econòmica delicada i jo podia aportar una visió de gestió empresarial i experiència en licitacions públiques, m'hi vaig implicar. Vam guanyar dos contractes amb Parcs i Jardins de Barcelona perquè les nostres ofertes estaven molt bé, i així va ser com el 2009 vam començar a generar recursos i vam capgirar la situació. Cristóbal Colon va deixar la presidència del Patronat l'any 2013 i el vaig substituir. La fundació m'aporta més del que jo hi aporto. I estic encantat perquè he après molt. No deixaré mai de col·laborar-hi, però penso que la presidència ha d'anar canviant de mans.

Com ha canviat Santa Coloma amb els anys?

El districte de Singuerlín eren vinyes i estava separat per una riera (on ara hi ha el Parc d'Europa, que tots gaudim) que feia de frontera. Era com un poble als afores. Per a nosaltres anar a la plaça de la Vila era baixar a Santa Coloma. Aquesta ciutat no té polígons industrials, només alguns botiguers, de manera que hi ha poca activitat econòmica. Però als anys 80, Santa Coloma va veure com els joves tenien accés a la universitat i va començar a canviar.

Una altra gran transformació va venir amb l'L9 del metro. De tenir dues estacions (Fondo i Santa Coloma) vam passar a tenir-ne cinc més (Can Zam, Singuerlín, Església Major, Santa Rosa i Can Peixauet). Som els més beneficiats de l'L9 i hem guanyat molt perquè ens uneix. La instal·lació de 17 escales automàtiques per facilitar l'accessibilitat a tothom també va ser un encert, perquè els carrers són molt costeruts. A més, és una ciutat molt reivindicativa on les coses s'han aconseguit lluitant-les, de manera que hi ha molta vida associativa i cultural.

Vostè és una persona implicada amb la ciutat. Quines altres tasques vinculades a Santa Coloma porta a terme?

Amb la crisi, vaig haver de tancar la meva empresa de construcció i ara gestiono el Complex Esportiu Torribera. També formo part de Consell de Cooperació de Santa Coloma, soc soci fundador del Rotary Club de Santa Coloma, col·laboro amb el Dojo de Can Peixauet, participo en el Consell de Ciutat..., perquè Santa Coloma és una ciutat molt agraïda i singular.



**RAQUEL
RODRÍGUEZ**

"Treballar aquí em suposa una satisfacció personal, perquè em dona la sensació que estic contribuint a la societat. L'ambient és molt bo, es crea un vincle, t'enduus coses a casa per reflexionar i hi ha molt bona relació entre tots. Si aquest centre no hi fos, els meus fills probablement no podrien treballar".



CELE NAVARRO

"Jo tinc dos germans treballant al centre. La relació amb el centre la tinc des de l'inici, l'any 82, ja que el Pedro, el meu germà gran, va treballar-hi i ha seguit els trasllats que ha fet la fundació. Valoro molt el fet que hi hagi una entitat així. T'ensenyen a estar amb la gent i a relacionar-t'hi".



**MONTSERRAT
IRACHETA**

"Nosaltres, com a farmàcia comunitària del barri de Can Calvet, aquí a Santa Coloma, tenim una relació amb el centre de proximitat. Crec que aquí es desmitifica veure la discapacitat com un prejudici, perquè convius cada dia amb ells".



IVAN MATEO

"Jo vaig començar en un col·legi ordinari; després vaig anar a un col·legi d'educació especial. Vaig anar al Josep Sol fins als set anys i després a Montjuïc. Als vint vaig venir aquí i d'això ja en fa tres anys. M'agrada molt jugar amb l'ordinador i col·laborar en el projecte Endorphins".



**JUANA MARÍA
MARTÍN**

"Fa 18 mesos que treballa aquí, i ho vaig aconseguir gràcies a Grameimpuls. Soc portaveu del projecte d'autogestors, on recollim les inquietuds de tots els companys relacionades amb diferents temes i ho comunico per millorar el seu benestar físic, emocional i material".



NÚRIA LUQUE

"Dintre de la fundació anem canviant i recollim diferents mirades. Tenim molt en compte la persona dins del centre i volem treballar la inclusió a la comunitat a partir del centre ocupacional i el servei d'oci, on cada persona pot fer el que desitja amb eines que els proporciona la comunitat".



NOELIA SÁNCHEZ

"La nostra funció és donar suport a les persones que treballen al centre especial de treball i detectar les necessitats que tenen dins de l'àmbit laboral, personal, social o familiar. El meu aprenentatge l'he fet aquí. Tenir l'oportunitat de treballar amb persones enriqueix molt".



LAURA IBÁÑEZ

"Estic a l'atenció directa del centre ocupacional i duc del voluntariat a l'entitat. El projecte de voluntariat va associat al d'oci inclusiu: s'agafen persones interessades a fer un voluntariat d'integració, se'ls forma i se'ls informa, i també es fa actualment en l'àmbit europeu".

ALBERT NOGUERA CARRERAS

PRESIDENT DEL CENTRE EXCURSIONISTA PUIGCASTELLAR



El Centre Excursionista Puigcastellar (CEP) és una de les entitats més antigues de Santa Coloma de Gramenet. El va fundar a finals del 1946 un grup de joves —amants de la muntanya i la cultura— procedents de la cooperativa La Colmena. La seva dinàmica li dona una identitat muntanyenca i reducte per a la protecció de la cultura catalana. El 1950 van llogar un local al carrer Sant Josep, i allà continuen avui dia.

Com neix el CEP? Com es viu el muntanyisme a Santa Coloma?

A l'inici, el centre era purament excursionista, però la mateixa activitat va fer que s'organitzessin accions socials, culturals i mediambientals; per tant, l'ànima és l'excursionisme en tots els vessants, encara que tenen cabuda altres seccions. El nom fa referència a la muntanya més emblemàtica de Santa Coloma, el puig Castellar, conegut també com a turó del Pollo, que al cim té un poblat ibèric al qual estem molt vinculats, perquè les nostres seccions d'Estudis i Arqueologia van portar a terme excavacions arqueològiques del poblat ibèric i van nodrir el fons museístic del Museu Torre Balldovina.

L'excursionisme havia tingut molta força a Santa Coloma, perquè en aquella època hi havia menys oferta de lleure i anar d'excursió era assequible per a tothom; la preparació era una manera de reunir-se. A més, cal tenir en compte que els centres excursionistes a Catalunya durant la postguerra van ser reducte del catalanisme. Moltes activitats culturals estaven prohibides però, com que es permetien les esportives, aquí es feien classes de català que, de cara a l'exterior, eren classes d'anglès.

Com s'organitza el CEP i quines activitats ofereix?

Som una entitat polièdrica amb molts vessants diferents, i això ens permet tenir més de 700 socis i ser l'entitat més gran de Santa Coloma.



Interior del Centre Excursionista Puigcastellar.

La secció de Muntanya aplega diferents tipus d'activitats, amb especial dedicació al senderisme, el trekking, l'alpinisme, el btt, l'escalada, les raquetes de neu, l'esquí alpí i de muntanya i les vies ferrades amb gent de tots els nivells i edats, des d'aficionats que s'inicien al senderisme fins a alpinistes de gran experiència; el Grup Infantil fa colònies i acampades que tenen com a eix conductor la muntanya, l'excursionisme i la natura; tenim cura del sender GR-92; el Grup Cultural fa xerrades, visites i exposicions; la secció mediambiental, que es diu Col·lectiu Ciutadà, s'ocupa de la recuperació de fonts i la reforestació de la muntanya; l'Aula de Gent Gran reuneix 150 persones cada setmana; des de l'any 2010, l'Orfeo Tanit és una secció del Centre Excursionista Puigcastellar; i després estan els Amics de la Sardana i el Patronat pro Aplec, que organitzen ballades periòdiques a la ciutat, també com a secció del centre.

El 1982 i després de guanyar un llarg litigi amb la propietària del local, vam comprar l'edifici on som ara, cosa que va permetre la construcció d'una nova seu de propietat, que és una fita molt important per a l'entitat.

Com ha contribuït el CEP a preservar la vida cultural i patrimonial de Santa Coloma?

A partir de les primeres excavacions al poblat iber del Puig Castellar el 1954, la secció d'Estudis va assumir la vigilància i conservació del jaciment, que es va convertir en una activitat destacada de l'entitat. Així doncs, el poblat ibèric es pot visitar gràcies als socis que escalaven i protegien el poblat als anys 50 i 60, quan ningú se n'ocupava. Actualment tenim un conveni amb l'Ajuntament i l'Institut d'Estudis Catalans que ens reconeix com a conservadors del poblat. Quan es va crear el Museu Torre Balldovina, totes les troballes les vam donar al museu, però els nostres socis van continuar fent la vigilància i acollida del visitant fins que l'Ajuntament se'n va ocupar. I actualment hi ha voluntaris que s'organitzen amb un calendari per a l'acolliment i custòdia del poblat ibèric els caps de setmana. Per altra banda, també vetllem per tot allò que pot atemptar contra la serralada de la Marina i el seu entorn.

Estem molt orgullosos de la tasca feta pel CEP per a la conservació del patrimoni.

Quina és la seva història al centre?

Vaig començar venint a excursions i colònies quan era petit i després vaig ser monitor. De mica en mica, em vaig anar vinculant al centre fins que vaig entrar a la Junta Directiva com a director del *Butlletí*, i quan el president, Rafel Tries, ho va deixar vaig passar a ser-ne el president, ja fa 6 anys.

Quins són els objectius ara?

Mantenir la massa social i l'entitat sanejada, perquè cada vegada hi ha més despeses i, econòmicament, costa més de gestionar.

La de Muntanya es la secció més forta, però el Grup Infantil o l'Aula de Gent Gran tenen molt èxit. La secció infantil té molt bona salut i quan va de colònies s'emporta una cinquantena de nens, però arriba una edat en què deixen de venir i fidelitzar-los és el nostre repte; de manera que volem consolidar que la gent jove es quedi al centre.

Tenim socis de totes les edats, perquè els que s'han fet més grans continuen vinculats fent una funció de mecenatge. I socis de tots els barris, perquè som una entitat transversal. Però també volem obrir-nos a gent nova, i col·laborem amb entitats amigues per unir esforços, com pot ser

la cooperativa La Colmena, el *Fòrum-Grama* o el Casal del Mestre fent activitats conjuntes de temàtica social.

Hem perdurat 70 anys adaptant-nos als nous temps i amb un augment de socis continuat. D'aquí 3 anys celebrarem el 75 aniversari, i esperem que siguin molts més!

Com ha canviat la ciutat en aquests 70 anys de vida del CEP?

Molta gent gran recorda quan s'anava a banyar al Besòs i a pescar-hi, perquè Santa Coloma era un poble rural i pagès que en pocs anys es va convertir en una ciutat amb poca personalitat. Als anys trenta tenia 5.000 habitants i ara en té 125.000. Quan jo vaig néixer, a finals del seixanta, Santa Coloma era una ciutat dormitori. Però hem lluitat pel manteniment de la identitat de Santa Coloma. Urbanísticament i mediambientalment ha millorat molt, perquè abans vivíem d'esquena al riu, ningú no es pensava que ara hi hauria peixos i ànecs al Besòs. Nosaltres vam ser pioners a demanar que el riu retornés a la vida dibuixant uns mapes de la conca del Besòs que repartíem pels diferents Ajuntaments de la conca per tal que treballessin en la seva revitalització. Finalment, un soci, Joan López Berruezo, em va dir un dia que hi havia tres carpes sota el Pont Vell i no m'ho podia creure!

La nostra lluita actual és acabar el Parc de Can Zam, que reivindicuem junt amb altres associacions veïnals perquè sigui com un Parc de la Ciutadella, mantenir el riu net i la serralada de la Marina en condicions òptimes. Hi ha diferències entre barris, Fondo, el Centre, Singuerlín... Són petites ciutats, però la cohesió social és bona perquè som una ciutat amb gent de tot el món, acostumada a les onades migratòries, i no hi ha conflicte, la població està molt identificada amb la ciutat.



ANTONIO ENRIQUE GEA

"Soc dins de l'Aula de Gent Gran i som una secció més del centre al qual represento. Fem un xerrada cada dimecres, a la qual ve un catedràtic. Comencem a l'octubre i acabem al juny i hi sol haver una assistència mitjana de cent persones".



MARIONA GUILLÉN

"Vaig entrar quan tenia cinc anys al Grup Infantil i al gener vaig començar com a monitora. Pel que fa a la secció de Muntanya, crec que visc per a les colònies. A més hi ha molt amor entre els monitors i els nens".



GUILLEM HIDALGO

"Fem sortides amb els nens i nenes, preparem jocs i els portem als campaments i les colònies. També m'agrada fer activitats amb altres esplais. Fem les coses conjuntament, els nens entre ells es relacionen i això els va molt bé".



DAVID BUILS

"Vam fer un curs de vies ferrades i després vam organitzar el curs d'iniciació a la muntanya. Ara soc vicepresident de la secció i m'encarrego de les relacions amb la federació. A la secció de Muntanya ens ho passem molt bé: és satisfactori veure com la gent té ganes de fer i organitzar excursions".



ANTONIO GÓMEZ

"Fa set anys que organitzem sortides i hem agafat una mica més de responsabilitats en temes gestió i organització d'activitats. El centre és un lloc que permet desenvolupar la teva activitat amb la muntanya".



SONIA BARRIGA

"Coneixia altres amics que estaven relacionats amb el centre i algun cop havia participat en alguna activitat, però mai m'havia decidit a venir fins ara. L'experiència dins del centre és molt positiva".



JOSEP MARIA ROSSET

"Es fan xerrades, hi ha una exposició d'artistes locals, també hi ha l'Aula de Gent Gran. A la tarda hi ha l'oficina oberta, però al matí hi ha els de les corals, els que fan teixits, uns altres aquarel·la".



MARGALIDA VALLVERDÚ

"Quan érem joves érem escoltes, i ara estem al Grup de Cultura i organitzem excursions i xerrades. Hi ha un grup d'esplai, hi ha un grup de muntanya, sardanes... Defineixo l'experiència com a gratificant".

VÍCTOR QUINTILLÀ I IMBERNÓN

XEF DEL RESTAURANT LLUERNA



Fill de Santa Coloma de Gramenet, Víctor Quintillà està al capdavant del Lluerna, l'únic restaurant reconegut amb una estrella Michelin al primer i segon cinturó de Barcelona. Juntament amb la seva dona, Mar Gómez, cap de sala i sommelier, formen un equip que ha aconseguit situar Santa Coloma al mapa de l'alta gastronomia.

Ha nascut, viu i treballa a Santa Coloma de Gramenet. Com definiria la ciutat?

Si la comparo amb la de la meva infantesa, ha canviat significativament perquè és una ciutat molt més amable on s'han recuperat llocs emblemàtics com el Parc Europa o la llera de riu. Això ha permès que, en els darrers anys, hagi millorat la imatge de Santa Coloma cap a fora.

Ahora, segueix sent una ciutat molt alegre on s'ha viscut sempre molt al carrer. Crec que ha sabut mantenir la seva essència, la identitat de poble on ens coneixem tots.

Com va acabar sent cuiner?

La veritat és que no va ser un tema vocacional; de petit no em plantejava ser-ho. Als 18 anys vaig decidir deixar d'estudiar, però la mare va insistir que havia de tenir algun tipus de formació, així que vaig mirar les opcions que hi havia i que em podien interessar. La cuina em va semblar una bona sortida; suposo que, en part, perquè ja estava acostumat a viure amb una gran cuinera com és la meva mare.

I quan vaig començar a estudiar cuina, va ser una gran descoberta perquè es va convertir en una passió. Penso que vaig ser molt afortunat perquè, de no saber ben bé què faria amb la meua vida, vaig trobar una cosa que em motivava. I des de llavors fins ara.



Restaurant Lluerna.

Durant la seva formació i trajectòria professional, ha tingut l'oportunitat de treballar en diferents restaurants d'alta cuina fora de Santa Coloma, però va tornar per obrir el Lluerna. Per què?

Abans d'obrir el Lluerna estava en un restaurant d'alta cuina i creia que estava cansat d'aquest món amb tanta pressió i tanta exigència. Així que, quan va sorgir l'oportunitat d'agafar un restaurant a la meua ciutat, on hi havia un buit de mercat pel que fa a restaurants de barri, vaig decidir fer el pas. Tenia només 24 anys i el desig de fer un restaurant proper a la gent, sense cap pretensió i, alhora, divertir-me cuinant, gaudir-ne. Però al final l'exigència la portes a dins i ets tu mateix qui et marques la pressió de fer-ho bé per respecte als clients.

Com definiria la seva cuina?

Fem una cuina catalana i de proximitat. Els nostres plats tenen fortes arrels catalanes amb una posada al dia. Alhora, som molt rigorosos i constants.

En aquest sentit, sovint relacionen la seva cuina amb els productes de proximitat.

Som, juntament amb Allium, el restaurant que porta més temps a l'àrea de Barcelona adscrit al moviment Slowfood Km 0. I potser no ho diem gaire

però està clar que defineix totalment la nostra filosofia i manera de treballar. Puc dir-te d'on venen tots els ingredients amb què cuinem perquè són tots de proximitat: els colomins de Manresa, els pèsols del Maresme, els carbassons de Teià..., i així tota la carta. Ens mou el respecte cap al producte i cap al productor.

En el procés creatiu d'un nou plat, hi ha més art o tècnica?

Em considero més un artesà que un artista, però com deia Duchamp, art és tot allò que algú consideri que és art i si l'art és aconseguir, mitjançant una obra, emocionar a una tercera persona, potser sí que fem art. Alhora, a la nostra cuina tenim tres vies de creativitat. La primera seria a través de la tradició, d'on agafem plats o gustos tradicionals i els intentem actualitzar amb una visió més moderna. Una altra via és la feina amb productors que ens fan arribar productes excepcionals i volem contribuir perquè no es perdin, com podria ser l'albergínia blanca o el peix de pesca artesana. I la tercera via és la inspiració: sempre porto dues llibretes a sobre on apunto les idees que em venen en qualsevol moment del dia i, quan arriba el moment de definir nous plats, reviso tots els apunts i els aprofito.

L'any 2013 vau aconseguir una estrella Michelin. Què va suposar aquest reconeixement?

S'ha de tenir en compte que és molt difícil tenir un restaurant amb una estrella Michelin tan a prop de Barcelona perquè la capital ho xucla tot; de fet, som l'únic restaurant amb una estrella Michelin al primer i segon cinturó de Barcelona. Abans d'aconseguir-la, la gent dubtava que a Santa Coloma hi hagués un restaurant que se la pogués merèixer, però l'estrella ho va certificar, ens va situar al mapa gastronòmic.

I ens va canviar la vida, vam passar a treballar moltíssim i d'un equip de 3 persones als 12 d'ara. Però la pressió sempre ha estat la mateixa: que la gent surti contenta. I no som més exigents per tenir una estrella.

Segur que sovint us pregunten per què no us heu traslladat a Barcelona

I algun cop ens ho hem plantejat. Per exemple, fa un any va haver-hi un moment d'aquests. O ens quedàvem al local on érem i ens anàvem apagant perquè no ens permetia créixer per limitacions estructurals o miràvem de fer el salt. Vam estar mirant locals tant a Barcelona com a Santa Coloma i, finalment, vam apostar per quedar-nos perquè som d'aquí, estem con-

tents de ser-hi i no ens falta la feina. A més, és un món molt exigent i ens permet combinar-lo perfectament amb la vida familiar.

Així que si em pregunten com és que ens hem quedat, sempre contesto el mateix: per què no? De fet, trobo lògic que m'ho preguntí algú de fora, però no que ho faci un colomenc o colomenca. Aquest és un dels nostres punts febles com a ciutat, no ens acabem de creure les nostres possibilitats.

Forma equip amb la seva dona, Mar Gómez, també filla de Santa Coloma i cap de sala i sommelier. Com funciona la col·laboració?

Ho portem molt bé perquè anem el dos a l'una. A casa intentem no parlar de la feina, però és del tot impossible. I haig de dir que ella era una convençuda de quedar-se a Santa Coloma, ho tenia molt clar.

A altres entrevistes d'aquest llibre de *Memòries de Santa Coloma* ha sorgit el seu nom vinculat a altres entitats i iniciatives de la ciutat.

M'agrada sempre col·laborar i participar en aquelles activitats que es fan per la ciutat i intento sempre dir que sí quan m'ho proposen. Així, per exemple, col·laboro amb la Universitat de Barcelona en el grau de ciències culinàries que s'imparteix al campus de Santa Coloma, amb la Fira Gastronòmica de Santa Coloma de Gramenet o amb la Fundació Tallers, col·laboració de la qual estic especialment satisfet.

Per acabar, com seria el plat de Santa Coloma?

Sens dubte hauria de ser de productes de l'hort, perquè, si bé actualment no s'està cultivant res a Santa Coloma, hi estem molt vinculats per la nostra història pagesa i, de fet, tot el que es cultiva al Maresme també es cultivava aquí. Així que potser seria un plat amb albergínia blanca, que és una varietat autòctona de la zona i que pràcticament ha estat a punt de desaparèixer.



JOANA IMBERNÓN

"Al meu fill Víctor, un cop va començar a la cuina, li vam dir: 'Facis el que facis, ho has de fer bé i amb il·lusió, que t'agradi'. Des que va començar a la cuina, té molta passió i ha prioritzat sempre la cuina davant dels diners. Això ha fet que totes les coses les faci amb molta dedicació i molt d'amor".



JOSEP ANTONI QUINTILLÀ

"Conec poques persones que tinguin una passió per la seva feina, i el meu fill la té. Una de les qualitats bones que té és que és molt bona persona i molt organitzat, sap el que ha de fer en tot moment. Ell té una norma: el menjar ha de sortir bo cada dia, perquè, per qui hi ve, és una festa".



MAR ESTRELLA GÓMEZ

"El Víctor ha arribat on ha arribat perquè ha estat molt exigent. En cap moment anàvem a buscar l'estrella Michelin, però amb esforç i sacrifici hem arribat on hem arribat, no era buscat. Ha estat la capacitat de superació, que el client que vingues sempre tingués un plus més".



CARLOS NOVO

"Crec que la meua implicació en el restaurant com a cap de cuina cada vegada és més gran. El Víctor està còmode amb mi i sempre estem experimentant plegats. Jo li facilito les coses i volem que el restaurant segueixi sempre la mateixa línia que ara".



CARLOS VERA

"Tot i la fama i el reconeixement culinari, el Víctor i la Mar segueixen sent persones senzilles i del barri: ens saludem quan ens trobem pel carrer, compartim situacions familiars, valoren els nostres consells, celebrem els seus èxits i ens preocupem per ells".



OLGA ORTEGA

"De la Luerna, en destacaria el gran restaurant que ha esdevingut, sempre amb l'esforç i constància del Víctor i la Mar, sense perdre l'esperança, lluitant en un entorn una mica hostil. Això em fa reflexionar i pensar que, quan les coses es fan tan bé com ho han fet ells dos, al final tot té una recompensa".

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.

Rafael Aguilar, María Asunción Álvarez, Carlos Andreu, María Belén Antúnez, María del Carmen Antúnez, José Antonio Argüelles, Olga Baraja, Antonio Barral, Sonia Barriga, Juan Pedro Benito, María Soledad Bertolin, Carme Bonet, Loreto Boronat, Sonia Bueno, David Buils, Enric Calero, Yolanda Campillo, Àngela Camps, Jesús Casanueva, Marina Casas, Eduardo Cerro, Mariona Chavarria, María Comín, Rosa Corchero, Joana "Margarita" Costa, Francisco Javier Domènech, Nadia El Asri, Antonio Enrique, Patricio Felices, Lluís Fernández, Francisco Gallardo, Ricard García, Vanesa García, Carles Gil, Josefa Giral, Antonio Gómez, Mar Estrella Gómez, Gema González, María Cruz González, Angélica Grande, Mariona Guillén, Paco Hernández, David Herrero, Guillem Hidalgo, Haili Hu, Laura Ibañez, Albert Ibáñez, Àngels Ibarz, Joana Imbernón, Montserrat Iracheta, Núria Jiménez, Fran Jordà, Santindejit Kaur, Josep Miquel Lacasta, Anna Lanau, Nùria Larroya, Francisco López, Núria Luque, María Marcos, Sandra Martín, Juana María Martín-Palomino, Ivan Mateo, Dolors Molina, Justo Molinero, Rosalía Moreno, Jordi Moure, Cele Navarro, Albert Noguera, Carlos Novo, Olga Ortega, José Pallardó, Roque Pascual, Raquel Pavón, Mercedes Pérez, Montserrat Pérez, Virginia Pérez, María Antònia Pla, María Rosa Pla, Víctor Quintillà, Josep Antoni Quintillà, Teófilo Redondo, Agustina Rico, Lorena Emilia Rodríguez, Raquel Rodríguez, Mercè Romani, Josep M. Rosset, Jesús Rubio, Jordi Saladrigas, Montserrat Saladrigas, Andrés Sánchez, Manuel Sánchez, Urbano Sánchez, Noelia Sánchez, Soraya Santalucía, Paco Santana, Fermín Saura, Agustín Sebastián, Óscar Torrente, Celestine Uche, Gloria Valdés, Margarida Vallverdú, Carlos Vera, Montserrat Ylleras, Carles Zaragoza, Manuel Zaurin

Memòries de Santa Coloma de Gramenet

Edita:

Aigües de Barcelona

Col·laboren:

Enric Calpena, assessor
Lluís Permanyer, assessor
Jaume Grau, historiador
Aina Binimenis, periodista

Disseny i realització

&Comunicas

Entença, 157, 1r

08029 Barcelona

www.comunicas.es

Fotografia:

La Masia Studio

Arxiu d'imatges del Museu Torre Balldovina

Impressió:

Gràfiques Bassó

Dipòsit legal:

B 16518-2018



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

