



CASA LEOPOLDO, TODA UNA VIDA

Trabajo de fin de grado



PROYECTO DE LARGOMETRAJE DOCUMENTAL DE

LAURA PARDO, MARINA POZO, CARLA RODRÍGUEZ



BELLATERRA,
MAYO, 2014

Agradecimientos

Una vez finalizado el trabajo de fin de Grado en Comunicación Audiovisual, estamos orgullosas del resultado final de éste, que ha sido posible gracias a la colaboración y predisposición de las personas que, de un modo u otro, ayudan a construir *Casa Leopoldo, toda una vida*.

De forma muy especial, agradecer a Elisabet Cabeza su dedicación hacia el proyecto, sus consejos y propuestas de mejora, su trato y afecto.

Nuestra gratitud a Rosa Gil, propietaria de Casa Leopoldo, por brindarnos su sabiduría y una historia que contar, abriéndonos las puertas de su restaurante y casa, y participando de forma activa y desinteresada como protagonista del documental *Casa Leopoldo, toda una vida*, su historia.

Así mismo, agradecer también la relación de Carla Falcao, hija de Rosa, y de los trabajadores del restaurante, siempre muy agradables y atentos con nosotras.

Cabe destacar la participación de aquellas personas que se ofrecieron a ser entrevistadas, ya fuese para conformar la documentación del documental, o bien ejerciendo como personajes de la historia.

Dar las gracias la a Filmoteca de Catalunya por su colaboración, en especial a Esteve Rimbau y a Rosa Saz.

Casa Leopoldo, toda una vida no hubiese sido posible sin la paciencia, ánimos, apoyo y cooperación de nuestros familiares y amigos.

Por último, agradecer a la Universitat Autònoma de Barcelona y a los profesores que la conforman, la base teórica y conocimientos que hemos adquirido en los cuatro años de grado. Este proyecto es el resultado final de la maduración de los conceptos aprehendidos.

Índice

1. Resumen del proyecto: Mesa en Leopoldo.....	1
2. Sinopsis.....	2
3. Memoria de intenciones.....	3
4. Casa Leopoldo.....	5
5. Personajes.....	32
6. Guión literario.....	40
7. Argumentación teórica.....	70
8. Diario de producción.....	77
9. Bibliografía.....	92
10. Anexo documentación.....	
10.1. Transcripción completa de las entrevistas.....	
10.2. Selección de artículos de prensa.....	
10.3. Minutaje del material de archivo cinematográfico sobre el Raval y Casa Leopoldo (Filmoteca de Catalunya).....	
10.4. Fotografías de archivo de Rosa Gil.....	
10.5. Fotografías de la exposición “Yo hago la calle”, Joan Colom...	

11. Contexto histórico.....
11.1. Barcelona y el Raval.....
11.2. El Raval del siglo XX
12. Anexo teaser.....
12.1. Teaser.....
12.2. Guión literario.....
12.3. Guión técnico.....
12.4. Plan de rodaje.....
12.5. Orden del día.....
12.6. Permisos.....
12.7. Derechos de imagen.....



1. MESA EN CASA LEOPOLDO

El tema escogido para el proyecto de fin de grado es la concepción, producción y realización de una obra audiovisual, un largometraje documental. Dado que nuestra formación ha sido práctica y teórica al finalizar nuestros estudios en Comunicación Audiovisual, consideramos que un proyecto de tales características conjuga nuestro aprendizaje y anhelos profesionales.

Lo que empezó como un proyecto más amplio sobre la vida en el Raval, se ha cristalizado en un retrato más íntimo de uno de sus espacios más emblemáticos: Casa Leopoldo, un restaurante con mucha historia y encanto que mantiene su esencia en un paisaje cambiante, barrio de tránsito de gentes variopintas y de arquitectos con ganas de cambiar sus calles y sus plazas.

Rosa Gil, dueña y señora de Leopoldo, lo ha hecho posible abriendo las puertas de su restaurante y su casa. Con ella hemos compartido mesa y muchas historias.



2. SINOPSIS

Casa Leopoldo es una casa de comidas que fue fundada hace más de ochenta años en el corazón de Barcelona, en el barrio del Raval. Más allá de ser un restaurante, fue y es un lugar dónde se ha concentrado la cultura de la ciudad y del país. Es un espacio que ha permanecido inmutable, reflejo de una sociedad y unas generaciones que, pese haber sufrido cambios en estilos, personalidades y pensamientos, ha seguido siendo frecuentado como centro de reunión de artistas y personalidades famosas e influyentes, como Manuel Vázquez Montalbán, Manel Serrat, Joan Colom, Pablo Picasso, Salvador Dalí, Lola Flores, Terenci Moix, Josep Maria Pou, Núria Espert, Joan Marsé, Joan de Sagarra, Maruja Torres, Salvador Távora, Eduardo Mendoza, Domènec Reixach, y gente del mundo de la tauromaquia como José Tomás, Paquirri o Paco March, entre otros.

“La Nena” Rosa Gil, su propietaria, nos acerca a la memoria de este mítico lugar, nos muestra la vida pasada del barrio a partir de sus recuerdos y anécdotas. También esta rememoración viene de la mano de clientes habituales del restaurante y personalidades del barrio que han experimentado en primera persona los cambios de este rincón de Barcelona.



3. MEMORIA DE INTENCIÓNES

La historia es orgánica y está sometida a movimientos cílicos que se repiten periódicamente. Nosotras nos centramos en el Raval de Barcelona, perfecto ejemplo contemporáneo de la frase de Giusseppe Tomasi di Lampedusa “algo debe cambiar para que todo siga igual”. Casa Leopoldo es el lugar que se mantiene inalterable, es decir, lugar inmutable pero en un contexto de continuo cambio. Hogar de personajes que han visto, vivido y crecido en el Raval a través de cuyos ojos mostraremos el fenómeno de la migración y el cambio que se ha producido en el barrio.

Casa Leopoldo es un símbolo, ícono del barrio, testigo de idas y venidas, de historias y sueños, que se consiguen o no. Es, pues, el reflejo de diversas vidas y realidades en distintas generaciones que confluyen en un mismo punto a través del cual la cámara, como un espectador más, escucha los relatos y ve los sucesos de aquellos que por allí transcurren y transcurrieron.

El Raval ha sido, es y será testigo del flujo de personas a lo largo de la historia de Barcelona; nos acercamos a él dado que es un barrio accesible geográficamente para nosotras. Nos sumergimos en Casa Leopoldo, un lugar único en el barrio capaz de ofrecernos múltiples miradas y puntos de vista sobre aquellas personas que habitan en él.

Nos interesamos por el mundo de las migraciones ya que, de alguna manera, nosotras provenimos de generaciones que migraron en la consecución de una vida mejor. Las raíces de muchos de los que han pasado y pasan por Casa Leopoldo, son también las de inmigrantes que perseguían deseos de prosperidad, al igual que sus trabajadores. Buscaban tener un futuro que la tierra que los había visto nacer no les podía ofrecer.



Un futuro mejor es también lo que buscamos nosotras, pero, nos gustaría no tener que emigrar para encontrarlo. Esta situación es la que se ha presentado durante toda la vida en el barrio del Raval, y es la que ahora se nos presenta a nosotras y a la sociedad en general, jóvenes sobretodo.

El barrio ha sufrido muchos cambios y ya no es lo que se conoció entonces, es decir, el Barrio Chino ya no existe como tal. Únicamente quedan reminiscencias que queremos dejar grabadas en la historia del Raval. Locales como el Cafè Marsella, el London Bar, el Club Social Atlanta y la Farmacia Bertrán guardan en sus paredes recortes de la memoria social.

Casa Leopoldo nunca se enriqueció porque hacia favores a la gente que los necesitaba, a sus vecinos y amigos. Fue un lugar donde la gente podía encontrar allí el plato de comida que no tenía en casa; era el hogar de muchos que se sentían lejos de su familia, el punto de reunión de diversas ideologías y filosofías dispares, y que actualmente conserva la esencia de lo que fue.

Por estas razones, y por otras muchas más que encontraréis a lo largo del proyecto, nos hemos aproximado a través del género documental a esta casa de comidas y a su propietaria, Rosa, que nos abre las puertas de su casa.



4. CASA LEOPOLDO

Casa Leopoldo: es mi vida. Casa Leopoldo soy yo

«El recuerdo ha querido captar el colorido y los olores de aquella fonda del por entonces Barrio Chino que acabó convirtiéndose en el Camelot de buena parte de los bohemios e intelectuales de Barcelona y donde Manuel Vázquez Montalbán ejerció de Rey Arturo.» (Guitarrista, 2009)



Familia Gil en la puerta de Casa Leopoldo/ Archivo Rosa Gil



Casa Leopoldo es en el Raval una isla inmutable; que sigue orgánica y viva, sirviéndose de anécdotas e historias junto a platos de comida tradicional de calidad, que resisten ante el imperante olor a kebab, burgers y falafel que impregnan el barrio que le vio nacer. Casa Leopoldo resiste, porque su humanidad y esencia solo tienen lugar allí, porque a veces las cosas están sujetas al cambio, pero, se sabe que mientras se siga luchando por los ideales de unas vidas que fueron seres a los que se quisieron, estas seguirán existiendo en la memoria. Y el recuerdo está en las paredes de Casa Leopoldo: fotografías, historias y mensajes de intelectuales, toreros, bohemios y seres queridos que disfrutaban comiendo y bebiendo allí.

Casa Leopoldo es pues, la crónica de una vida, que mediante este proyecto deseamos plasmar en forma de film. Ochenta y tantos años de historia desde el origen de su fundación; anécdotas, personajes y relatos son los cimientos de este lugar que bajo la mirada de La Nena, Rosita, Rosa Gil se impregna de experiencias, de buen mandar, de generosidad y de sincera amistad. Visión franca y noble que ha habitado en un barrio donde vicio y virtud supieron convivir en armonía, donde, la miseria y las cosas más bellas eran, y aún son, su más pura definición.

«Sólo a veces, sucede que el mundo y la vida se encuentran y, cuando eso sucede, nace un restaurante, como es Casa Leopoldo» (Agustín, 2009)

«El mundo sigue pasando por tu casa, Nena» (Agustín, 2009) dijo Arturo San Agustín hablando de una fotografía que data del 1920 de una familia reunida, todos de negro ante la muerte del abuelo Germán, padre de Leopoldo, el fundador de Casa Leopoldo. Leopoldo, nombre de rey y de patriarca, Leopoldo Gil Monferrer a sus 18 años, repeinado y muy joven, junto a la abuela Tomasa que condicionó su vida, y de algún modo la de la Nena. Ramona y Dulce, hermanas de su abuelo, también están de luto junto a ellos.



El abuelo y patriarca, Leopoldo Gil



Rosa Gil y Leopoldo Gil/ Archivo Rosa Gil

«Mi abuelo era estibador y luego conductor de tranvía, y el tío Celestino enterrador. En la cocina, situada en un sótano, mandaba la madre de mi abuelo, la abuela Tomasa».

(Sanchís, 2009)

La familia de Rosa Gil vivía bien en el pueblo de Puerto Mingalgo, en el Bajo Mestral, y se dedicaban a talar árboles, hasta que los árboles un día se terminaron y tuvieron que emigrar en busca de un futuro mejor. Es así como, el abuelo, Leopoldo de la comarca de Teruel, llegó a Barcelona, con su familia a los 12 años, en un carromato de lana, y quedó fascinado por la ciudad. Se instalan en barracas, viviendo varias familias en un mismo piso –pisos calientes donde unos salían a trabajar mientras otros descansaban en la misma cama.

Leopoldo, fue un ferroviario afiliado a la CNT, pero entre todos decidieron que la situación resultaba insostenible y fundaron en 1929 el precedente de la mítica Casa Leopoldo, una bodega en la Calle Aurora.



«El abuelo Leopoldo distinguía entre mujeres y hombres, como muchos de su generación, era el patriarca de la familia, el que marcaba la pauta» (Agustín, 2009)



Leopoldo Gil, de pie a la derecha, con su familia frente a la casa de comidas, en julio de 1936/ Xaxàs

Años más tarde, en el julio de 1936 (dos semanas antes del inicio de la Guerra Civil Española) se instalan en la Calle Sant Rafael, donde sigue estando hoy en día. Leopoldo, el abuelo de Rosa, era un hombre fuerte, pero resentido con la vida. Sin embargo, adoraba con toda su alma a su madre, la abuela Tomasa, hasta el punto de que hizo todo cuanto estuvo en sus manos por verla feliz. Su propia felicidad, la encontró en una joven de su barrio, amor de juventud, caprichoso y exacerbado por una chica bailarina y cantante. Tomasa le frenó: esa chica no es la que te conviene, Leopoldo. Y él desistió, abandonó su propia voluntad para cumplir la de su madre y fue así como se casó con Elvira Sancho Julián, abuela de Rosa Gil, e hija de Carmen Pastor Artero de Castellón y Enrique García Vidal San Fernando de Henares. Elvira trabajó como criada en la casa del político y rico Francesc Cambó.



«Hacer cocina tradicional es fidelizar unas bases, un ideario y mantenerlo, porque el marco en sí de toda la casa se adecua a este tipo de cocina. Tradicional, con los pescados en su más pura esencia, a la plancha, las carnes son creaciones de mi abuela –que mi abuela pasó 12 años de su vida en casa del señor Francesc Cambó, entró con 11 años de sirvienta, por la comida y la cama, y salió de allí con 23 años para casarse con mi abuelo. En ese proceso pasó por todas las etapas de la casa y ahí aprendió a guisar, aprendió a saber presentar una mesa y este fue el mejor bagaje que mi abuela pudo aportar a Casa Leopoldo, claro.»¹

Relaciones; amor y matrimonio en la familia

La historia se repite con sus padres: Germán Gil se casó con Rosa “la de la tienda de las judías”, vecina de su misma edad, porque era la que le convenía. Mujeres enamoradas de hombres buenos, de época, que buscaron la comodidad antes que la pasión. Mujeres de sombra negra en el amor que se entregaron hasta el fin de sus días. Julietas enamoradas, que sin dudarlo, se metieron en la boca del lobo y eso, en ocasiones les causó dolor. Pero, como emperatrices supieron perdonar, y jamás de sus labios salió un reproche, una palabra amarga, ni una escena de celos. Fue por eso, que sus hombres, jamás las abandonaron. También Rosa se casó locamente enamorada, de un hombre que le dijo “No te quiero pero te necesito, ¿te atreverías a casarte conmigo?”. Aunque, de esto ya hablaremos más adelante.



Elvira y Leopoldo en la puerta de Casa Leopoldo/ Archivo Rosa Gil

¹ Extractos de entrevistas realizadas a Rosa Gil, propietaria de Casa Leopoldo y protagonista del documental



«Leopoldo Gil tuvo su prehistoria en un local de la calle Aurora y se trasladó a la calle Sant Rafael en el 1936, once días antes de la sublevación militar que encendió la guerra civil. No parecía un gran inicio, pero Casa Leopoldo ha vivido diferentes períodos gloriosos en que ha sido el lugar de reunión de toreros, artistas, escritores, gente del teatro, empresarios de alto voltaje y viajeros ilustres.» (Arisa, 2011)

La guerra civil, Germán y Leopoldo

Retomamos la historia por los antecedentes de Casa Leopoldo, que fueron dos tabernas familiares. La primera no tuvo nombre, la segunda se llamó Casa Tino, porque Celestino era el hermano de Elvira, esposa de Leopoldo. Aquella taberna la llevaban las mujeres, cocinaban y servían los platos de potajes, alubias y patatas junto a los porrones de vino que se pedían a voz de grito. La fecha de fundación de Casa Leopoldo atada, inevitablemente, a la insurrección, a la guerra y de algún modo... al mal fario. La fortuna –o el destino- llaman a la puerta de Casa Leopoldo en el año 1939. Los militares venían en busca de Germán Gil, hijo de Leopoldo Gil, que tenía por entonces 18 años. Golpeaban las puertas de las casas, fusil en mano y se llevaban a los hombres jóvenes en camiones hacia Francia para que cavaran las tumbas, en forma de campos de concentración, para aquellos republicanos que veían negro su futuro en España y decidían huir.



Germán y Leopoldo en 1936/ Archivo Rosa Gil



«Mi padre fue torero por cuestiones circunstanciales, por no tener que ir al campo de concentración terminada la guerra. El toro engancha, es un espectáculo, un mundo de sensaciones y de sentimientos, no siempre bien entendido.»

(Ballbona, 2009)

Leopoldo desesperado (pero ojo, ¡con contactos!) supo llorarle al hombre adecuado -Pedro Balanyà, hombre horondo y de puros- que supo mover los hilos y encontrar al hijo de Leopoldo en la frontera, en Argeles, Francia. Balanyà le enseñó a Germán Gil que la vida sólo se vive una vez, pero también que todo tiene un precio. Y es que las cosas siempre se dan por algo a cambio, y en el caso de la existencia de Germán, ese algo fue un contrato en exclusiva para torear. Le explicó a cierto General que el chico tenía arte y era un gran admirador de Manolete. Por eso él, le quería dar una oportunidad. Así fue cómo Germán Gil consiguió cambiar la vigilancia de los campos de concentración franceses por las plazas de Salamanca, escuela de amores de juventud y del arte del toreo.

«Heredero del señor Leopoldo fue su hijo Germán, torero de posguerra para no ser víctima de la propia postguerra. Y del oficio le quedaron los azulejos que decoran el comedor de su restaurante y una elegancia natural de paseíllo y vestuario que Germán lució hasta el final. Germán ha sido el maître más elegante de Barcelona, de condición inteligente» (Agustín, 2009)



El precio de la vida es el toreo

Ocho años estuvo toreando el padre de Rosa, sin cobrar ni un duro, pero con un arte y posado exquisito –de ahí su apodo “Germán el Exquisito”. Pasado el peligro, Leopoldo lo reclama junto a su sino, su casa y lugar, y se casa con Rosa García, la chica de las legumbres de la tienda del portal de al lado, y deja de ser un novillero para ponerse a servir mesas. Casa Leopoldo también estuvo cerrada durante unos meses, cuando los bombardeos de los alemanes e italianos forzaron el cierre en el 1939. Pero reabrieron con más garra que nunca.

«La ciudad se hubiera disgregado hace tiempo sino hubiera sido por locales como éste, donde los obreros comían al mediodía y los señoritos entretenían sus fantasías golfas a medianoche. Se colocaba un puré de garbanzos en la misma mesa donde horas después habría una langosta partida en dos»

(Xaxàs, 2006)



Los años van pasando y Casa Leopoldo va cogiendo fama, prestigio y reputación entre artistas, amantes del mundo taurino, intelectuales, bohemios y burgueses de la ciudad. Se pelan los tomates y se cambian los porrones por vinos finos servidos en copas. El ambiente se transforma, pero el lugar, persiste en esencia. Germán Gil descubre, tal y como afirma su hija Rosa, que “puesto uno a romperse los cuernos sirviendo mesas, mejor hacerlo para los ricos”. Germán heredó una clientela híbrida: mezcla de gente de barrio con aspiraciones, bohemios, artistas del espectáculo, escritores y prostitutas de compañía.

Ilustración 1 Germán y Rosa / Archivo Rosa Gil



Nace Rosa, hija del Exquisito y Rosa de las legumbres

«Durante mi niñez, adolescencia y juventud el mundo del toro era parte de la casa, del restaurante. Era mi otra vida.»²

Una vez casados los vecinos, Germán de Casa Leopoldo, y Rosa la de las legumbres cocidas, un 6 de marzo de 1949 nació Rosa, concretamente a las 22:30 de la noche; la protagonista de esta historia. La Nena nació entre guisos y fogones, junto a mujeres fuertes y valientes, como su abuela Tomasa y Elvira y las tías Dulce y Ramona.

Justo un día después estuvo a punto de perder a su abuela, Elvira, a quien, mientras pelaba patatas, se le cayó el techo encima y no murió porque la salvó una olla que se puso por sombrero. La olla le paró los golpes y la mantuvo con oxígeno, y estuvo 13 meses en la clínica Adriano recomponiéndose del accidente.

«Nací en un barrio donde el lujo fue un albur, por eso tengo el corazón mirando al sur. Mi vieja fue una abeja en la colmena, las manos limpias, el alma buena» (Agustín, No pesan los años, sinó los daños, 1999)

Rosa nació en un barrio castigado por la guerra, conocido por el nombre del Raval, antes Barrio Chino, y en esa época Distrito V. Se crió en la escuela de la vida, en el restaurante, mezcla de lo sublime con el vicio más absoluto.

² Extractos de entrevistas realizadas a Rosa Gil, propietaria de Casa Leopoldo y protagonista del documental

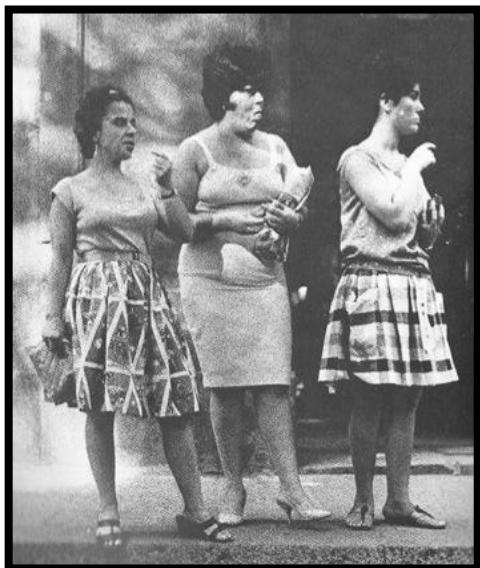


Casa Leopoldo y los falangistas

«Cuando se quería humillar públicamente a algún homosexual le cortaban la corbata. Era como cortarle simbólicamente su virilidad. Y en Casa Leopoldo cortaron corbatas los falangistas.

(Agustín, La Nena del Leopoldo, 2009)

A sus abuelos maternos, adelantados para su tiempo, los falangistas les hacían la vida imposible, ya que decían que las lentejas las tenían que cocer las señoritas en sus casas y no venderlas en una tienda. Por ese motivo, se exiliaron al interior de las tierras catalanas. Cuando volvieron siguieron teniendo problemas, los guardias civiles se llevaban sacos enteros de legumbres para el cuartel sin pagar. Tampoco pagaban en Casa Leopoldo cuando acudían a comer y el abuelo Leopoldo, que había militado en el sindicato anarquista de la CNT, se tenía que andar con mucho ojo... «¿Cuánto se debe? Eso preguntaba cada año el jefe de los falangistas mientras dejaban en la mesa la pistola y se reían.»(Agustín, 2009)



Prostitutas en la calle/ Joan Colom

« ¡Lavajes preventivos! ¡Lavajes curativos! ¡Lavajes póstumos! ¡Gomas irrompibles! ¡Gomas lavables! ¡Gomas de primera calidad! ¡Y el que no crea en la higiene que se las apañe él solo, que eso va en gustos y siempre sale más barato!» (Cela, 1963, p. 23)



Rosa; de las monjas a la escuela de la vida



**Rosa Gil de pequeña
con el traje de
torera/Archivo Rosa Gil**

Rosa estudió en una escuela de monjas, Colegio del Carmen que estaba en la plaza del Padró. Cada día rezaba el rosario y los viernes de primero de mes la misa pertinente. Mientras, toda la bohemia deambulaba por las noches vestida con sus trajes de gala por su casa. Rosa Gil era un culo inquieto de muy mal comer. En Casa Leopoldo, en la hora de comer, los adultos debían servir a los clientes que venían, pedían un porrón de vino y le ataban un pañuelo para dejar su marca. Fue por eso que, el abuelo se iba a la esquina y hablaba con Eli y Anita, dos murcianas, que cuidaron de ella en sus primeros años.

Prostitutas honradas, entrañables y de confianza que se llevaban a Rosa y una olla de potaje. Se iban las tres juntas al apartamento de al lado, calentaban la olla en un infernillo y de tanto en cuanto una de las dos desaparecía. Rosa escuchaba “¡Eli, baja!” y entonces, Eli desaparecía un rato. Con una sonrisa picara cuenta que, ellas hablaban en un lenguaje clave para que Rosa no entendiera, pero entendía...

«No; no es cierto que la noche se haya hecho para amar: en la noche se ama no más que para huir del yermo desierto de las horas que el corazón pinta negras» (Cela, 1963, p. 42)



Cuando acabó en el Colegio del Carmen fue al Colegio de la Presentación, después de superar una hepatitis “cambiando de aires”. La familia de Rosa le dio una educación “esmerada” y la llevaban de vacaciones en coche, a través del cual descubría la Costa Brava. Había nivel. Pero también a sus 7 años la ponían a hacer cafés y a limpiar platos. Limpiaba porrones de los obreros, porrones con servilletas anudadas, y cuando nadie le veía se amorraba Rosa al porrón. Rosa era tremenda por naturaleza, y prefería jugar al fútbol que a las muñecas y cocinitas. Su abuelo le gritaba que parecía un chico, pero ella ni caso. De niña y adolescente admite que se sintió un poco sola, aunque afirma que su infancia fue feliz. Su padre, un poco *dandy* y un poco golfo, a veces se desentendía de todo. La madre, eterna y hermosa Julieta enamorada, fue quien la ayudó a lidiar con el abuelo Leopoldo, resentido con la vida.

«Mi casa era un patriarcado, y tuve que ganarme el respeto y el reconocimiento de mi propia familia por haber nacido hembra. El primer intento fue lanzándome a los 10 años a una dehesa a torear. (Sanchís, 2009)



Rosa, la temeraria

«En una ocasión le dije: mira abuelo, no quiero bajar más a la cocina yo me quedo aquí, este es mi sitio y es lo que me gusta. Como toda respuesta me dio dos bofetones, entonces me fui a la casa de al lado que es donde vivía la hermana de mi madre – una tienda de legumbres cocidas-, le expliqué lo que había sucedido y ella me acogió y estuve cuatro días yendo al colegio, regresando, comiendo con ellos, durmiendo con ellos y con mis tres primas.

“Mira Germán, tú debes de saber dónde está tu hija, dile que venga que he reconsiderado la situación”. Y así fue, me mandaron el recado. Al regresar de colegio entré aquí, estaba él sentado con mi padre y le dije: “aquí me tienes”, y me dijo: “bueno, como veo que los tienes bien puestos te voy a hacer caso y vas a quedarte en sala”»³



Bolex Paillard/ Archivo museo del cinema de Girona

Rosa guarda buenos recuerdos de sus tíos Alicia, Ramona y sus primas. Y de Salamanca, donde su padre fue torero. A los 10 años la empezaron a llevar allí. Y harta de ser una niña a la que todos habían deseado niño, decidió demostrar que tenía tanto valor y agallas como un hombre. Le pidió a su amiga Alicia Puértolas que la filmara con su *Bolex Paillard* (que aún conserva como una reliquia en su comedor) que la filmara mientras intentaba dar sus primeros capotazos a unos toros. Pero esos toros no estaban por la labor porque eran cabestros. Germán el Exquisito solo llegó a ver dos o tres tomas y dio gracias a

³ Extractos de entrevistas realizadas a Rosa Gil, propietaria de Casa Leopoldo y protagonista del documental



Dios de que Rosa aún no supiera la diferencia entre el cabestro, toro capado, y el toro bravo capaz de embestir y matar.

Rosa, *au pair* en el Londres de Elton John

«"Si mandas a la chica a Inglaterra –le dijo el señor Leopoldo a su hijo Germán- es que no eres hombre ni eres nada". "Pues no soy hombre ni soy nada", le dijo el hijo "pero la mando": y la mandó.» (Segarra, 1997)

Rosa a los veintipocos se fue a Londres, con una amiga, a trabajar *d'aur pair* en la casa de una familia de judíos ricos y se relacionó con mucha gente de todos los ámbitos en contra de la voluntad de su abuelo. De entre la gente que conoció, cabe destacar la figura de Elton John, a quien le hizo una paella y una tortilla de patatas. En Londres bailaba flamenco y cantaba fandangos, y de este modo se adaptó y resistió a la perfección. Pero trabajaba de niñera e incluso si le tocaba, hacía de *cady* en el campo de golf. Los jueves, que era su día de fiesta, iba a ver teatros y musicales. Eran los tiempos de pelo largo, de la era de Acuario y de los hippies. Tiempos también de nuevas drogas y de los Beatles.

«A mí, la familia para la que trabajaba, a veces me "prestaba" a sus amigos. Recuerdo una fiesta con Elton John luciendo espectaculares abrigos de visón y llegando en un Rolls victoriano» (Agustín, 2009)

Eso le permitió entrar a trabajar, después, en una gran agencia de viajes como delegada de España y Portugal; tenía que ir a supervisar los hoteles para probar su calidad y poder recomendarlos a los clientes. Cuando iba a pedir los papeles para hacerse residente en Londres, se le cruzó en su vida el torero portugués.



El torero y marido José Falcao

«"No te quiero, pero te necesito. ¿Te atreverías a casarte conmigo?" "Sí."» (Agustín, 2009)



José Falcao/ Archivo Rosa Gil

Y Rosa se casó con el torero. Pero, para entender eso, antes debemos volver a Salamanca. Rosa saltó la tanquera y quiso torear a los cabestros para que su padre la amara, y quería servir cafés para agradarle a su abuelo. Pero el abuelo quería un nieto y el padre estaba por otras historias más golfas. En Salamanca, años más tarde conoció al torero José Falcao, que años más tarde sería marido. Su historia de amor empezó en Badajoz a principios de los años 60 en una excursión que hacía Rosa con sus tíos Alicia y Vicente (que también era torero). Una noche, sus tíos le llevaron a cenar con un tal Antonio Ródenas que era empresario de la plaza de toros de Salamanca. Ese día también les acompañaron un joven torero portugués y su padre. El joven torero portugués era José Falcao (José Falcón). Años más tarde se volverían a reencontrar, lo que aún no sabían que iban a ser matrimonio, en Sevilla y se atreverían a hablarse sin haber olvidado aquel encuentro fortuito.



«Me di cuenta de que me había casado con un torero sólo por mi padre cuando me comunicaron que José estaba inerte en la enfermería. Fue ese día cuando entendí. Yo, ese día, estaba en Masnou. Conocí al torero 10 años antes de que nos casáramos. Pero nunca fuimos novios.

Acababa de volver yo de Inglaterra y el torero me invitó a pasar con él varios días en la costa brava.» (Agustín, 2009)

Nunca fueron novios pero sí muy amigos en la distancia. Pero, como la misma protagonista afirma, en las distancias cortas el sexo siempre se interpone entre un hombre y una mujer. José Falcao nació en Aldeia de Povoas el 30 de agosto de 1944. Debutó como torero en Montijo, Portugal, el 20 de mayo de 1962.

«En Portugal el toro no se mata, se le banderilla, se le torea con la muleta y al final se simula su muerte. Pero José Falcón estoqueó y mató un toro en Portugal y por eso tuvo que huir a España.» (Agustín, 2009)

José Falcao mató el toro porque hizo un mano a mano con Amadeo Dos Anjos, un gran torero y golfo. Falcao estaba hecho un lío porque sabía que si él triunfaba hundía a Amadeo, que era quien le había propuesto la corrida y le sabía mal triunfar por él. Pero José necesitaba triunfar y no sabía cómo salirse de aquel enredo. Fue Rosa quien le aconsejó que matara el toro.

«¿Por qué te habré hecho caso, hija de puta? Eso le dijo el torero, pálido, cuando la pasó a buscar al hotel en el que Rosa le esperaba para huir juntos hacia España» (Agustín, 2009)



Último torero muerto en la monumental

José Falcao empezó en España con caballos, en el 1967 en Badajoz, y tomó la alternativa en 1968. Paco Camino fue su padrino y Paquirri su testigo. Pero su historia se giró el 11 de agosto de 1974, cuando resultó mortalmente herido en la plaza Monumental de Barcelona.



El toro, Cuchareto, negro, pesaba 506 kilos y era de feo estilo por el pitón izquierdo. Cuchareto corneó sin piedad en el muslo izquierdo de José Falcao. Un gran chorro de sangre salió de su muslo y horas más tarde falleció en la misma enfermería.

José Falcao/ Archivo
Rosa Gil

«Serían las once y diez minutos de la noche cuando José Falcón dejaba de existir. El óbito acaeció en la enfermería de la Plaza Monumental. Rodeaban al extinto miembros de su cuadrilla que derramaban muchas lágrimas ante tal patético cuadro. El apoderado de Falcón ha llegado desde Madrid y ha sido el que ha comunicado a la esposa del diestro, doña Rosa Gil, el fallecimiento de su esposo. Esperaban una niña en el próximo mes de septiembre» (El diestro portugués José Falcón falleció a consecuencia de la cornada que le infirió «Cuchareto», de la vaca de Hoyo de la gitana de Salamanca, 1974)



Rosa estaba embarazada cuando su marido falleció después de ocho meses de matrimonio. Rosa estaba embarazada porque el torero quería niños, y se casó enamorada y dispuesta a enamorar a su marido. Pero no todo fueron dulces y caricias en lo que fue su corta relación juntos. Se fueron a vivir a Salamanca, en sus primeros meses como esposos. Un buen día, unos amigos del torero llamaron a la puerta de su casa y se lo llevaron a hacer el vermut al bar Non Plus Ultra, que era el bar donde se reunía la gente del toro. Como tardaba mucho en volver, Rosa se acercó al bar y el dueño, al verla, se extrañó y le preguntó cómo era que ella no había ido con su marido a Madrid. Y Rosa entendió en aquel momento que no habían ido ha echar el vermut, si no que se habían ido a golpear con unas chicas. Lloró, se enfadó, hizo la maleta como pudo pensando en dejarle cuando, de repente, escuchó la radio de fondo, emisora portuguesa Radio Renazença, donde sonaba la Grandola Vila Morena, interpretada por José Alfonso Cerqueira dos Santos. La canción era la consigna de la marcha de la Revolución de los Claveles, y que estuviese sonando aquella canción por la radio indicaba que había empezado la revolución, donde los militares marchaban y las mujeres plantaban claveles en sus fusiles.

Rosa comprendió qué estaba pasando, preparó su coche y se fue hacia el pueblo del torero, con sus familiares, y vivió la revolución. El torero, al cabo de unos días consiguió ponerse en contacto con su madre que le avisó de que Rosa estaba con ella. Rosa se puso al teléfono y le preguntó cómo le había ido el aperitivo:

**«-¿Te ha ido bien el aperitivo?
-Pero... ¿Tú que haces en Portugal?
-Vivir una revolución. Por ser fiel yo he vivido una revolución.
Y tú, por unos cuantos polvos, te la has perdido.» (Agustín, 2009)**



Rosa sonríe y dice que el torero cada día la necesitaba menos y la quería más. Pero solo fueron ocho meses de matrimonio. Cuarenta y cinco días después de la muerte de José Falcao nacía su hija, Carla Sofía Falcao García.

«Doña Rosa Gil, esposa del torero portugués José Falcón, fallecido a consecuencia de la cogida sufrida durante la lidia de un toro el día 11 de agosto, en la plaza Monumental de nuestra ciudad, dio a luz una niña. La recién nacida recibirá los nombres de Carla-Sofía» (Nace la hija del torero José Falcón, 1974)

Carla; la mejor prenda de José Falcao



Rosa García, Rosa Gil y Cara Falcao/ Archivo Rosa Gil

«Yo siempre he querido a mi hija, claro, pero no sé, creo que no, definitivamente no supe estar a su lado durante demasiado tiempo. La ignoraba y al mismo tiempo la protegía demasiado»
(Agustín, La Nena del Leopoldo, 2009)



Carla es una mujer lista a la que Rosa reencontró (o encontró) a sus veintisiete años. Antes, de algún modo la ignoraba, aunque la quería. Quizá por su educación o relación con sus padres, acabó comportándose como su padre hizo con ella. Como consecuencia de un episodio con un hombre que derivó en violencia machista cuya víctima era nuestra protagonista, Rosa le pidió ayuda a su hija. Le confesó que tenían que encontrarse como madre y como hija. Le pidió perdón por no haberle dicho eso mucho antes y fueron a la consulta de una psicóloga, una mediadora, y empezaron a escucharse, a conocerse. Carla explotó y le dijo todo lo que había guardado durante años dentro.

«Mi hija me echó en cara que yo nunca la había abrazado, y era verdad, pero es que yo no sabía abrazar. A mi tampoco me habían abrazado mis padres. Parte de la mala leche que tiene este país es porque no nos tocamos lo suficiente» (Agustín, La Nena del Leopoldo, 2009)

Ahora se escuchan y se comunican, se dan consejos. Y se disfrutan la una de la otra, se entienden y reflexionan juntas. Se abrazan. Carla tiene claro que Casa Leopoldo es su vida y, por tanto, quiere seguir como cuarta generación el proyecto que antaño empezó el abuelo Leopoldo. Por eso cada vez más, desde que las mujeres tienen derecho a estar en la sala, Carla se acerca y conoce a los clientes.

Muere Germán Gil “El Exquisito”

«El restaurante Casa Leopoldo de Barcelona está de luto: su dueño, el restaurador Germán Gil Sancho, falleció el pasado miércoles a causa de un infarto de miocardio a la edad de 73 años» (Germán Gil, alma del restaurante Casa Leopoldo, muere a los 73 años, 1997)



Germán Gil y Rosa Gil/ Patricio Salmón

Germán fue quien hizo el tránsito del sudor del trabajador inmigrante a la clientela refinada con perfume burgués. Fue gracias a él, también, que Casa Leopoldo ganó numerosos premios gastronómicos. Refinado de modales y golfo. La obsesión por hacerle feliz, la llevó a casarse con un torero. Y aunque tanto él como el abuelo querían que Rosa hubiese sido niño, Germán la dejó ir a Londres enfrentándose al machismo del abuelo. Hubo, pero, una cosa que no consiguió Rosa (no por tozudez sino por amor) antes de la muerte de su padre. Y fue subir a las mujeres de la cocina a la sala, que es el reino al que pertenecen.

«Por un gen tonto que volaba por ahí, mi padre salió un hombre muy refinado, con una cierta ambigüedad, y es él quien le dio la gran transformación a lo que primero fue una tasca, que luego fue una fonda y él lo reconvirtió en una casa con cierto refinamiento sin perder, para nada, los orígenes de la esencia»⁴

⁴ Extractos de entrevistas realizadas a Rosa Gil, propietaria de Casa Leopoldo y protagonista del documental



Las mujeres en la sala, donde les corresponde

Las mujeres trabajaban en la cocina, y los hombres servían en la sala. Pero Rosa, un día demostró que ella era mucho más útil arriba con los clientes que en el sótano. Rosa había estudiado y sabía idiomas, por lo que su abuelo la llamaba para atender a los turistas cuando venían a comer. No todo eran turistas, es cierto, también habían burgueses en los años 60 que se escapaban del Liceo entre actos para ir a tomarse una copita en Casa Leopoldo con alguna mujer de alquiler.

A partir de los años noventa, cuando empezaron a morir los hombres de la familia, Rosa pasó a llevar la dirección de Casa Leopoldo. Cuando le tocó el turno, subió a las mujeres de la cocina a la sala y pintó las paredes para hacerlas más acogedoras.



Rosa García/ Archivo
Rosa Gil

«Mai em vaig voler enfocar al meu pare, per respecte. No era un home dolent, era un home com molts de la seva època. Per ell el món era senzill: les dones a la cuina i els homes a la sala, i vaig preferir esperar el meu torn. Tota una lliçó de paciència i amor» (FEM , 2010)



La Leopolda: capaz de cargar, apuntar y disparar

«Te veo acojonando a alcaldes y concejales, defendiendo a tu barrio y a sus genes. Tú, brava, argumentando, gritando si es preciso» (Agustín, La Nena del Leopoldo, 2009)

Rosa se enamoró de la vida, de su negocio y del barrio, por el que ha luchado toda su vida como una pantera en celo, dispuesta a arañar si era necesario, con tal de proteger su barrio. Sus vecinos, los pocos que



Rosa Gil/ Archivo Rosa Gil

resistieron al *moobing* inmobiliario—eufemísticamente llamado “esponjació”— se reúnen aún en el Club Social Atlanta. Juegan al dominó, o hacen media. Hablan y se sonríen cada tarde, o mañana (eso según el tiempo que haga) para hacerse compañía. Porque son vecinos (en otras épocas sinónimo de amistad) y para ellos eso aún tiene un valor muy vivo.

“La majoria de polítics m'han desenganyat totalment, treballen des de les seves poltrones i no baixen a la realitat dels veïns. Hi ha un abisme entre la societat i la classe política.

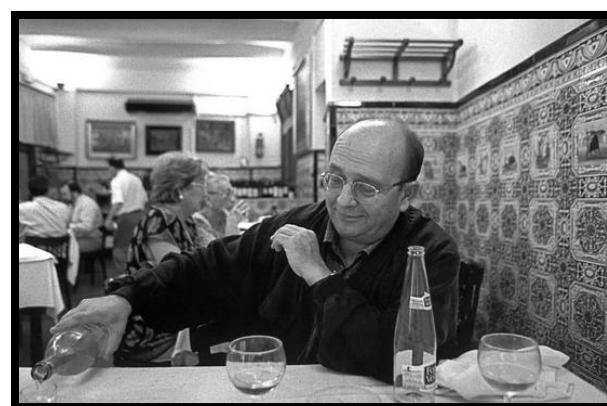
(FEM , 2010)



La Nena está desilusionada de los políticos, cree que pocos han luchado realmente por el Raval y la mayoría solo han intentado limpiar un poco la imagen pero sin llegar al fondo, sin querer modificar las cosas realmente. Ramón Beltrán, gran amigo suyo, murió hace poco, seguramente por culpa del colesterol. Farmacéutico de los de toda la vida, de aquellos que practican abortos a escondidas, siempre llevaba bocadillos de tocino guardados en el bolsillo del pantalón y corroboraba y luchaba junto a la Nena, junto a Casa Leopoldo, en la resistencia activa de la recuperación de la esencia del barrio. Moncho hacía una pomada, ungüento mágico para todo: aliviaba hemorroides, restauraba manos y pies y lubricaba ciertas intimidades femeninas. Moncho creía que el barrio había mejorado. Sí que había especulación pero también había gente buena. Y gente mala pero controlada. Moncho cree que Casa Leopoldo es una institución y dice que Manuel Vázquez Montalbán fue su embajador.

Manuel Vázquez Montalbán, embajador de Casa Leopoldo

«Vengo de parte de Pepe Carvalho y pónganme lo que ustedes quieran»
(Val, 1999)



Manuel Vázquez Montalbán comiendo en Casa Leopoldo/ Magnum Photos



«Por aquí ha pasado Federico García Lorca, Luis Buñuel, Dalí, pintores, músicos, artistas de teatro, de cine... que han dejado un poso cultural. Nuestro mayor y gran embajador literario ha sido sin duda alguna Manuel Vázquez Montalbán, hijo del barrio, vecino del barrio y que nos ha plasmado en cinco de sus novelas.»⁵

Manuel Vázquez Montalbán, Manolo para los amigos y por tanto para Rosa, fue un escritor que hizo mucho por Casa Leopoldo. La gente (sobre todo los turistas) llegaban al restaurante y recitaban la consigna del protagonista Carvalho. Y es que Manolo adoraba gastronómicamente Casa Leopoldo y por eso celebraba todas las comidas familiares y acontecimientos importantes allí. Hijo del Raval, se crió en sus mesas con el abuelo Leopoldo, con Germán y con Rosa tuvo una profunda amistad. Y ahora tiene una plaza en el corazón del barrio, delante de la calle Sant Rafael donde está el restaurante. Mal asunto, como dijo Rosa, cuando los amigos y conocidos comienzan a convertirse en calles y plazas.

«Si el viajero no quiere alejarse demasiado del corazón mítico de Barcelona, del Barrio Chino, puede ir a comer a Casa Leopoldo. La tenacidad de Casa Leopoldo contrasta con la mudanza de un barrio en el que la piqueta poco a poco lo que fueron las ingles de la ciudad cuando Jean Genet ejercía por estas calles de ladrón y homosexual» (Agustín, La Nena del Leopoldo, 2009)

Casa Leopoldo ha sido frecuentada a lo largo del tiempo por muchos intelectuales y escritores. André Pierre de Mandiargues escribió entre sus paredes *Al margen*. Y lo hizo comiendo cada día en Casa Leopoldo con una compañera prostituta distinta.

⁵ Extractos de entrevistas realizadas a Rosa Gil, propietaria de Casa Leopoldo y protagonista del documental



En la actualidad, pocos bohemios e intelectuales frecuentan con asiduidad Casa Leopoldo, pero entre el vestigio de estos sigue acudiendo aún el grupo de La Lamentable Penya, que se reúne para contrastar la realidad que los envuelve.

Bohemias y lamentables reuniones en Casa Leopoldo

«Sois ya pocos, Nena, los restauradores capaces de acoger en vuestros locales a gentes tan dispares como quienes se dijeron llamar a sí mismos, La Lamentable Peña de Casa Leopoldo»
(Agustín, La Nena del Leopoldo, 2009)

Entre estos personajes cabe destacar la figura de Joan de Sagarra, gran amigo de Rosa, la fotógrafa Pilar Aimerich, la periodista consagrada María Eugenia Ibáñez, el fiscal José María Mena, Josep María Espinàs, Salvador Sansuán, y del mundo del teatro Ángel Alonso, entre otras muchas celebridades.



La Lamentable Penya comiendo en Casa Leopoldo/ Blog La Lamentable Penya



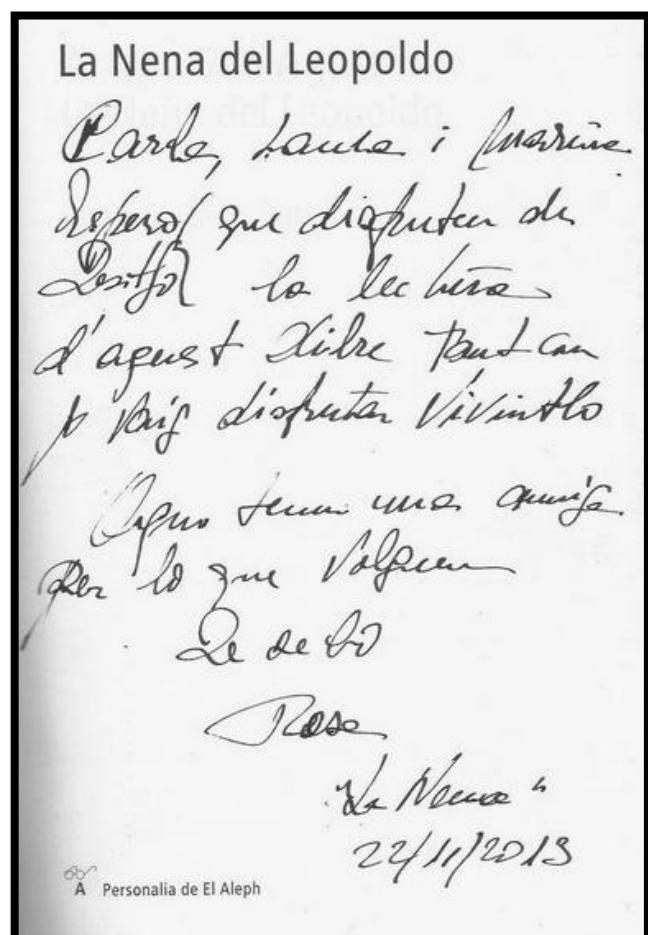
«Para que en un restaurante pueda darse una peña, tertulia o cosa se necesita a alguien como tú, Nena, que eres generosa y capaz de crear ambientes. Porque un restaurante como Casa Leopoldo es una presencia, una mirada, un gesto, una palabra.» (Agustín, La Nena del Leopoldo, 2009)

¿Por qué Rosa es nuestra protagonista...?

«...porque es fuerte. Es una líder. Y el líder siempre abre nuevos caminos. Rosa es espléndida. Y es sólida. Es la viuda alegre. Una mujer con criterio e informada.

...porque hay mucho cine en su vida. »

(Agustín, La Nena del Leopoldo, 2009)





5. PERSONAJES

El personaje protagonista *Casa Leopoldo, toda una vida* es Rosa Gil, propietaria de Casa Leopoldo. Es una mujer que ha experimentado la evolución del barrio, y por ello lucha por él, por su mejora y seguridad, y lo defiende con ahínco. Tanto ella como su restaurante son la esencia del documental, el hilo conductor.

Junto a Rosa están su hija Carla Falcao y sus trabajadores, que viven el día a día en Casa Leopoldo. Con todos ellos y con la ayuda de otros personajes del barrio, conoceremos distintas realidades que conforman en su conjunto la historia del Raval. Personalidades que representan algo especial en la memoria del restaurante y del barrio. Entre ellos se encuentran: Núria Paricio (Tot Raval), Josep Lamiel (Café Marsella), José María Martín (Club Social Atlanta), Palmira Fullat (Club Social Atlanta), Paco March, Mohammed Halhoul (Fauzia Roba) y la Lamentable Penya, cuyos miembros se pueden encontrar más adelante.

La elección de estos personajes ha sido fruto de la investigación realizada (artículos, libros, biografías, crónicas, entrevistas, documentales) y de múltiples charlas y encuentros con Rosa, su familia, empleados, amigos y vecinos. Todos ellos han acudido al restaurante, conocen a su protagonista y han sufrido los cambios del barrio.



ROSA GIL

Nieta del fundador y actual dueña de Casa Leopoldo. Es la protagonista del documental *Casa Leopoldo, toda una vida*.

«Casa Leopoldo soy yo.»

«Yo, lo único que he hecho ha sido cambiarle el color de las paredes, hacerlo un poquito más acogedor, insonorizar algún techo, quitar una serie de cuadros que estaban demasiado abigarrados... pero nada, cambiar algo para que nada cambie. De la misma manera que la cocina, seguimos haciendo los mismos platos que mi abuela instituyó pero adaptándolos al día de hoy.»



«Mi abuelo prefería que yo siguiera en la cocina como el resto de las mujeres, y ante mi revelación al no querer estar en la cocina pues tuvimos algún que otro encontronazo. Y gané yo. Entonces me permitió seguir en la sala, que era el lugar que a mí más me gustaba. La cocina no me ha gustado nunca, y no se guisar, no se cocinar, siempre he tenido quien me lo ha hecho. Además tampoco es la cocina mi pasión; mi pasión es la gente, las relaciones públicas y embaucar y seducir a los clientes. Me preguntabas que qué he cogido de uno y de otro, pues eso, de mi padre he cogido, creo, el *savoir faire* de atender a la concurrencia.»



CARLA FALCAO



Carla es hija de Rosa y del torero José Falcao. No conoció a su padre dado que éste murió en el ruedo cuando se encontraba en el vientre de Rosa. Carla trabaja en el restaurante y se siente muy orgullosa de su vida y de su madre.

«Casa Leopoldo es mi casa, es decir, no he nacido aquí porque he nacido en un hospital pero me he criado aquí.»

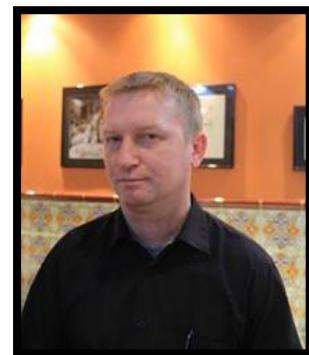
“Creo que mi futuro va unido a Casa Leopoldo porque es mi vida.»

«En cuanto a Rosa, mi madre es fuerte, emprendedora, teatrera y cachonda.»

ALEX

Alex es camarero en Casa Leopoldo desde octubre del 2013. Es de origen Ruso y estudió economía; habla varios idiomas y es buen profesional.

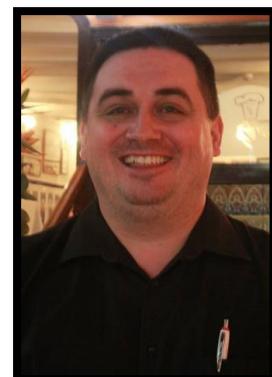
«Casa Leopoldo es un restaurante emblemático. Esto marca la diferencia con la resta de restaurantes.»



MIGUEL

Miguel es camarero en Casa Leopoldo desde octubre de 2013. Es de origen chileno y estudió ingeniería de alimentos; es un hombre muy agradable.

«Casa Leopoldo es el mito hecho realidad. Mucha gente puede hablar de Casa Leopoldo, pero la





percepción del lugar no se hace real hasta que estas allí.»

JOSÉ MARÍA MARTÍN



José María es cliente de toda la vida del Club Social Atlanta, la sede del equipo de fútbol de mismo nombre, fundada en 1956. Fue delegado del club hasta hace un año.

«En el Club Social Atlanta nos encontramos los vecinos desde hace años. Mucha gente que iba a cenar a Casa Leopoldo venía y se tomaba una cerveza primero aquí».

PALMIRA FULLAT

Palmira es clienta del Club Social Atlanta. Una mujer que echa de menos la esencia del Raval, donde la convivencia con los vecinos era real, y no la coexistencia que hay actualmente.

«El barrio lo lleva esta gente de fuera, los paquistaníes, marroquíes,... todos los bares son de ellos, y los pisos también.»





JOSEP LAMIEL

Josep es propietario de Café de Marsella, uno de los bares más emblemáticos del Raval, famoso y recordado por su absenta. Josep quiere proteger su negocio, al igual que Rosa, y defiende el Raval.

«Para mi ir a Casa Leopoldo es ir a ver a Rosa, y al mismo tiempo recuerdo a sus padres, recuerdo lo que ella me explica, recuerdo lo que ella ha hecho, recuerdo sus sentimientos, y ahora es el turno de su hija, claro.»

«Conocí a los padres de Rosa y eran unas personas encantadoras. Te abrían su casa, que es lo que Rosa está haciendo. Tú no ibas a un restaurante, tú ibas al salón de esta familia.»





NÚRIA PARICIO



Actual presidenta de la Fundació Tot Raval, aúna los negocios y asociaciones del barrio. Amiga de Rosa, fueron compañeras en la fundación.

«Casa Leopoldo en el Raval es como el gran pilar, ya no solo por lo que significa, es un espacio histórico que conocen por todo el mundo, y también la figura de Rosa. Es la persona que ha aguantado aquí carros y carretas, en el sentido de que ha estado en las épocas duras cuando no tenía la Rambla del Raval al lado, cuando no tenía el Hotel Barceló y bien, cuando las calles eran oscuras. En cambio, siempre ha sido un lugar de atracción muy importante. Sí que es cierto que antes la gente venía y se iba en taxi, y ahora llegan andando y se van andando. Y esta es la diferencia, pero es la grande superviviente del Raval, Rosa y Casa Leopoldo, y por el Raval que este é Casa Leopoldo aquí, yo creo que es como un ícono.»

MOHAMMED HALHOUL

Mohammed es de origen marroquí, procedente de la ciudad de Tánger. Llegó a Barcelona en el año 1991 y desde entonces vive en el barrio del Raval. Junto a su hermano tienen una tienda de ropa en la calle Sant Pau, Fauzia Ropa.

«Rosa es un símbolo de lucha y continuidad, es una mujer muy apreciable y con carisma de liderazgo.»

«También he ido a comer a Casa Leopoldo, es un restaurante de guía turística y un sitio emblemático de la ciudad junto con el bar Marsella y el London Bar. Son locales emblemáticos que hacen que el barrio sea lo que es. Casa Leopoldo es también un símbolo de continuidad, hay gente que no cree en el barrio pero sin embargo la gente, las generaciones siguen fieles a Casa Leopoldo.»



«Cuando llegué, muchos comercios se cerraban porque no tenían continuidad, los dueños se jubilaban y nadie hacía el relevo. Casa Leopoldo continuaba, como un monumento que luchó contra las dificultades económicas y tiró para adelante por idealismo.»

LA LAMENTABLE PENYA

La Lamentable Penya se reúne en Casa Leopoldo cada miércoles desde hace 30 años. Es un grupo conformado por la cara bohemia e intelectual de Barcelona, a pesar de su modestia. Entre sus integrantes más fieles a su cita se encuentran Joan de Sagarra, José Martí Gómez, Pilar Aymerich, Maria Eugenia Ibàñez, John Wilkinson, Quim Capdevila, José María Mena, Mateu Seguí, Eugeni Madueño y Ángel Alonso, entre otros.



«**Maria Eugenia Ibàñez**: es un punto de encuentro.

Pilar Aimerich: es un lugar donde nos reunimos, donde estamos bien, entre los amigos, tiene meses redondas donde podemos hablar.

Joan de Sagarra: hace 30 años, comíamos allí en la parte de arriba. Yo recuerdo con los padres de la Rosita, cenábamos aquí, la Rosita estaba en Londres. Donde está ese cuadro había una televisión, y la veíamos. Cuando vine aquí tenía nueve años e íbamos a la parte de arriba y a la parte de abajo teníamos el menú, y el Mendiargues venía aquí con la putita y comía el menú de 15pts; y por la noche íbamos arriba, que servían las parrilladas.



Es de los pocos restaurantes de Barcelona, en el cual llegas y aún te reencuentras. Esta ciudad se dedica a destruirlo casi todo, el Raval ha cambiado, han cambiado las calles y ahora ya no tiene nada que ver a cómo era antes...No hay la prostitución, no hay Barrio Chino...Pero este local se mantiene, ves los azulejos que se mantienen igual, los cuadros de los toreros, y te hace sentir bien.

Pilar Aymerich: es un lugar de referencia, te encuentras bien por las referencias del pasado y las de la actualidad.»

PACO MARCH



Paco March es escritor y ex cronista taurino de La Vanguardia. Vive y siente el mundo de la tauromaquia con arte y pasión.

«Cuando ves los toros al lado de las personas que tu admiras, como son tus padres o tus abuelos, y cuando llegas a una madurez puedes decidir seguir el mundo de los toros o desmarcarte. En mi caso, como el de muchos, no solo los seguí, si no que perseveré, insistí y me reafirmé. »

«Lo que haces en la infancia es lo que te marca, para bien o para mal. A lo mejor lo de los toros nos ha marcado para mal para los que seguimos siendo aficionados, pero no quiero pensarlo. »

«Cuando se prohibieron los toros en Catalunya fue como si me arrancaran el alma, que no tiene nada que ver con la religión, sino que es la parte fundamental del ser humano que te hace levantarte por la mañana porque hay vida ahí delante. »

«Actualmente, aún voy yendo al restaurante, aunque menos des del momento en que Rosa ha hecho la reforma actual en el salón, ya que ha quitado parte de la simbología taurina. Entonces lo que antes era casi un 80% de cosas taurinas ahora hay mucho menos, solo en el salón de arriba se conserva esa atmósfera.



6. GUIÓN LITERARIO

CASA LEOPOLDO, TODA UNA VIDA

Laura Pardo, Marina Pozo, Carla Rodríguez

“Casa Leopoldo capta y refleja la esencia de lo que fue el Raval. Sus fundamentos empiezan con los que empezó el barrio; un barrio de emigración interna del país, un barrio con muchas mezclas”

“Hoy creo que yo soy Casa Leopoldo y que Casa Leopoldo soy yo”

Rosa Gil



INICIO

1. CASA LEOPOLDO. INTERIOR/ DÍA.

El restaurante está iluminado solo por una luz tenue, Rosa (la protagonista del documental) se dirige desde el interior del restaurante hacia la entrada de Casa Leopoldo y levanta la persiana, abriendo las puertas del local. Se puede leer el nombre del restaurante en la entrada.



Títulos de crédito mientras Rosa sale de casa: *Casa Leopoldo, toda una vida.*

2. CALLES DEL BARRIO DEL RAVAL. EXTERIOR/DÍA.

Rosa va por las calles Sant Rafael, del Robador, Hospital y de la Morera. Se cruza con los primeros vecinos que salen a la calle, la cámara sigue a la protagonista.





3. CALLES DEL BARRIO DEL RAVAL. EXTERIOR/DÍA.

Recorrido por el paisaje urbano del Raval. Se intercalan imágenes de archivo con imágenes actuales de las calles del barrio.





A la vez que se ven estas imágenes se escucha un narrador masculino que recita un pasaje del libro *La Nena del Leopoldo*, de Arturo San Agustín donde se presenta a Rosa Gil, nuestra protagonista, y dueña de Casa Leopoldo.



[El mundo sigue pasando por tu casa, Nena. Rosa Gil, que eres bolero, copla, tango y fado. Las cuatro cosas que siempre nos cantan las verdades en los momentos oportunos, es decir, cuando ya ha sucedido lo que temíamos que iba a suceder. O lo que nunca sospechábamos que sucedería. Cuando tenemos miedo siempre ladra algún perro en la lejanía. O se oye un batir de alas en la noche. Cuando algo nos hiere o nos ha herido siempre suena algún bolero, fado, copla o tango en la radio del taxista. Y eso es científico, y por consiguiente, como decía el político yo no sé explicarlo. Pero es así.] (p.7)



4. MERCADO DE LA BOQUERÍA. INTERIOR/DÍA.

Rosa entra en el mercado de la Boqueria y se dirige al puesto donde suele comprar el pescado, vemos como lo elige y entabla conversación con la dependienta.



La visita al mercado de la Boqueria forma parte del día a día de Rosa. La elección del pescado y los productos que posteriormente se servirán en el menú del restaurante son elegidos personalmente por su dueña.





5. CALLE SANT RAFAEL. EXTERIOR/DÍA.

Fachada de Casa Leopoldo; Rosa entra en el plano de la imagen por la derecha y abre la puerta del restaurante.



6. COMEDOR PRINCIPAL CASA LEOPOLDO Y COCINA. INTERIOR/ DÍA.

Rosa saluda a sus empleados (Alex, Miguel, Yass, Antonio el director) y se dirige a la cocina para dejar las compras. Saluda a los cocineros y habla sobre el servicio del día, se introducen los trabajadores de Casa Leopoldo.





7. COMEDOR PRINCIPAL CASA LEOPOLDO Y BARRA. INTERIOR/ DÍA.

Rosa se dirige a la barra y revisa el libro de los pedidos. Se hace un café y se sienta en una de las mesas a repasar los recortes de diario (son recortes de la historia de Casa Leopoldo, pero esto aún no lo sabe el espectador).



El sonido ambiente va perdiendo intensidad hasta desaparecer y a la vez escuchamos la voz en off de Rosa explicando cómo su abuelo fundó Casa Leopoldo. Se encuadra la página del diario que habla de Casa Leopoldo.





8. TRANSICIÓN DE ARTICULOS DE DÍARIOS DE DÍARIOS Y FOTOGRAFIAS. INTERIOR/ DÍA.

Transición de artículos de diario y fotografías que narran la creación y anécdotas de Casa Leopoldo.

LA VANGUARDIA

REVISTA • 10

DOMINGO, 26 ENERO 1992

GASTRONOMÍA

Leopoldo, un orgullo para la ciudad

CARMEN CASAS

Cuando, como casi siempre, opto por llevar a los extranjeros mínimamente inteligentes y sensibles al restaurante, entre otros Casa Leopoldo, suelo recibir a los pocos días una carta de agradecimiento en la que además se piden aclaraciones y precisiones de aquél lugar que el visitante noéfito percibe como crece en su memoria tan pronto como inicia el ejercicio de recordar un viaje grato. Casa Leopoldo pasa olímpicamente por encima de vanguardismos, sofisticación o lujo para situarse siempre en cabeza del listado de establecimientos barceloneses que el viajero suele confeccionar después de la visita. Y no hay para menos, tal y como lo ratifican los mismos habitantes de la ciudad, que frecuentan asiduamente el lugar. No hay otro secreto en la casa que la obra iniciada por los Gil, obra de la que ahora están al frente el hijo, Germán, y la nieta, Rosa, tras la desaparición de los abuelos.

Intuitivos y finos, padre e hija no han dudado ni un solo momento en mantenerse en la línea creada por sus ancestros, con igual pureza, honestidad, sencillez, y Oficio —así, con mayúscula— y gusto por hacer las cosas bien hechas, aun a riesgo de ser catalogado de inmóvilista. Tal vez ello se diera en un momento determinado, para que el esnob de turno se apreciara de que en toda Barcelona no existían ni una hogaza de pan con tomate, ni unas "espardenyes", ni unos chipirones, ni un pescado al horno y ni un rosón como los que mantienen en Casa Leopoldo día tras día, sin que la calidad mengüe para nada.

En la casa, el comededor suele anotarse a un "pica-pica" de entrada, para pasar a un pescado al horno o un guiso de caza, que a veces pasa desapercibido por imperativos de la moda del pescado, que es excelente, incluso sobresaliente y su punto de cocción perfecto. Atienden al comensal los dueños, personalmente, secundados por un pequeño equipo. Para todos ellos, ovación y vuelta al ruedo.



Germán y Rosa Gil

Casa Leopoldo
San Rafael, 24
93 441-30-14
Día de cierre: domingo noche y todo el lunes
Vacaciones: parte de agosto
Tarjetas de crédito: las más frecuentes
Propietario: Germán Gil
Directores: Germán y Rosa Gil
Jefes de cocina: Roberto Pérez y Joaquín Soler
Jefe de comedor: Rosa Gil

DIA a DIA

DOMINGO

CALENDARIO

Santos de hoy. — Timoteo, Tito, Marco, Auxilio, Atanasio, Simeón, Paula, Isauru y Gabriel de Jerusalén.

Santos de mañana. — Ángela, Cándida, Devota, Maura, Teodórico, Lupo, Julián, Vicente, Mariano y Enric d'Osó.

Efemérides. — entra en vigor la nueva Constitución de la República Democrática y Federal de la India, país que pasa a denominarse Bharat (1950).

Almanaque del tiempo. — Semana del año: 4. Días transcurridos desde el comienzo del año: 26. Días que faltan hasta fin de año: 340. Días transcurridos desde el comienzo del siglo: 33.629. Días que faltan para finalizar el siglo: 2.896. Días que faltan para los JJ.OO. de Barcelona: 181.

MÚSICA

Barcelona. — Eduard Mahé, Coral La Floresta y Orquesta de Cambra dels Clàssics. Purell, Haendel, Lamote de Grignon y Mozart. ONCE, Calàbria, 66 (11.15 horas). Concierto de la Banda Municipal de Barcelona en el Centre Cívic Ctxerres de Sants. Sants, 79 (11 horas). La Coral Som y corales invitadas cantarán la "Misa de la Coronación", de Mozart, en la parroquia de Sant Francesc de Sales (paseo Sant Joan / Valencia), a las 12.30 horas.

Sant Salvador. — Trío d'Egara. Obras de Mozart y Beethoven. Auditori Pau Casals (12 h).

CONFERENCIAS

Religión. — "Missió de la Federació de Cristians de Catalunya en el moment actual", Joan Ca-

rrera, obispo auxiliar de Barcelona. La Balmesiana. Duran i Bas, 9 (11.30 horas).

SARDANAS

Ballades. — 12 h: Barcelona (plaza Sagrada Família, Pla de la Catedral, parque Guineueta) y plaza Maragall, El Masnou, Sabadell (paseo Manresa). Salou, Sant Boi de Llobregat, Sant Just Desvern, Sant Pau d'Ordal, Santa Coloma de Gramenet, Vilafranca y Vilamalla. 13 h: Santa María de Palautordera y Verdú. 16 h: Salt. 17 h: Lliçà de Vall y Vilamalla. 18.30 h: Barcelona (plaza Sant Jaume). 19 h: Riudellots de la Selva.

Ballets. — 17 h: Barcelona (avenida Mistral / Rocafort).

Conciertos. — 17 h: Santa María de Palautordera. 18 h: Barcelona (Club Helena. Séneca, 22).

VARIOS

Festa de la calcotada. — Sardanas, pasacalles, concursos, exposiciones y degustación de los típicos "calcots", en la ciudad de Valls (Alt Camp).

Casa de Valencia. — Proclamación de las reinas: Gaiatares (Castellón), Fallera Mayor (València) y Belles del Foc (Alacant). Mantenedor: Josep Àngel Guijarro. Palau de Congressos de Montjuïc (11 horas).

TEATRO

Barcelona. — "Jeckill & Hyde". Grupo de teatro Castigats Sense Pati. Lluïsos d'Horta. Feliu i Codina, 9 (12.30 h).

Manresa. — "El pasajero de la noche", de Manuel Reina. Compañía Juventut Artística de Calella. Casal Familiar Re-creatiu (93 873-22-64).



[Mi abuelo era un hombre fuerte, muy fuerte, con un carácter terrible. Además, lamentablemente tenía un resentimiento de la vida por las situaciones que tuvo que pasar, pero bueno, el abuelo lo que tenía era una fuerza bestial, tiró para adelante con la ayuda de su mujer, de los hijos, de los cuñados, de los hermanos - como se lanzan todos los negocios de tipo familiar-. Así mi abuelo se decidió a fundar en 1929 el precedente de este restaurante, que fue una bodega en la Calle Aurora. Después en el mes de julio de 1936, dos semanas antes de que estallara la guerra, crearon finalmente Casa Leopoldo...]





9. COMEDOR PRINCIPAL CASA LEOPOLDO. INTERIOR/ DÍA.

En el restaurante vemos a Rosa que recoge los recortes, las fotografías y la taza de café y la lleva a la barra. Ya no se escucha la voz en off y se recupera el sonido ambiente.

10. COCINA CASA LEOPOLDO. INTERIOR/ DÍA.



Los cocineros marroquíes preparan el famoso 'pa amb tomàquet' del padre Germán, Rosa prueba el pan y recuerda la historia (a Germán el padre de Rosa no le gustaba la migra del pan y por eso pedía que lo hicieran en el horno y lo cortasen al revés para que estuviera más crujiente. Tuvo muchísimo éxito y fue uno de los refinamientos que introdujo Germán en la cocina de Casa Leopoldo). Esta imagen refleja los contrastes que se encuentran en el barrio y reafirma la premisa del documental. Mientras, el otro cocinero pela patatas y Rosa aprovecha para contar la anécdota de la abuela Elvira, mujer de Leopoldo, cuando se derrumbó el techo mientras pelaba patatas y pudo salvarse gracias a la olla. Rosa habla de sus abuelos, los fundadores de Casa Leopoldo (cuando su abuela sirvió a Cambó, aprendió a cocinar, cocina que se mantiene aún en el restaurante).



[Mi abuela pasó 12 años de su vida en casa del señor Francesc Cambó, entró con 11 años de sirvienta, por la comida y la cama, y salió de allí con 23 años para casarse con mi abuelo. En ese proceso pasó por todas las etapas de la casa y ahí aprendió a guisar, aprendió a saber presentar una mesa y este fue el mejor bagaje que mi abuela pudo aportar a Casa Leopoldo, claro.] (Breve fragmento de la entrevista con rosa hablando de sus abuelos)

11. COMEDOR SUPERIOR CASA LEOPOLDO. INTERIOR/ MEDIODÍA.



azulejos, las fotografías y cuadros toman protagonismo. Hablan mientras comen:

-No bebáis mucho que ahora toca trabajar.

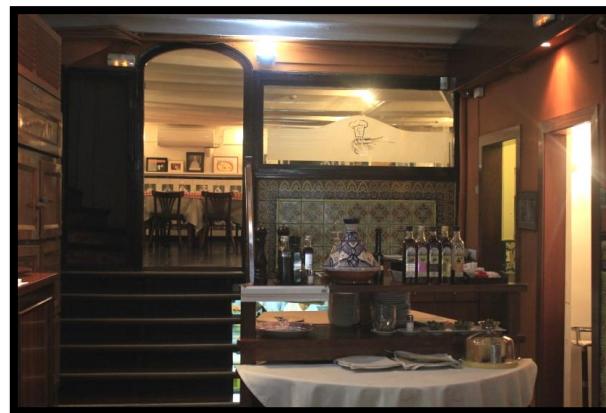
-Sí, pues de pequeña bien que te amorrabas a los porrones de los obreros (risas)

Los trabajadores del restaurante comen junto con Rosa antes de que lleguen los clientes. Se respira el ambiente familiar de Casa Leopoldo. La cámara capta detalles del restaurante, los





Rosa les explica anécdotas del restaurante, la taberna, la evolución de los clientes, etc.



En esta escena se muestra un restaurante familiar, con mezcla de nacionalidades, pero a la vez con mucha historia y con carácter taurino y tradicional, de los de toda la vida.

12. COCINA CASA LEOPOLDO. INTERIOR/ MEDIODÍA.

Los cocineros empiezan a trabajar en la cocina. El ritmo se intensifica con la llegada de los clientes.





13. COMEDOR PRINCIPAL CASA LEOPOLDO. INTERIOR/ MEDIODÍA.

Rosa saluda a los primeros clientes y los acomoda en las mesas. Se observa la relación que tiene con ellos. Los camareros van entrando y saliendo. Se contrastan en paralelo los planos de la cocina, donde hay más nervios, y los de los comedores, donde el ambiente es más apaciguado y agradable para los comensales.

14. COMEDOR PRINCIPAL CASA LEOPOLDO. INTERIOR/ MEDIODÍA.

Pilar Aymerich, importante fotógrafa catalana y organizadora de las comidas-reuniones semanales del grupo de intelectuales de La Lamentable Penya, asoma la cabeza por la puerta y pregunta por Rosa. Rosa sale de la cocina, los saluda, intercambian palabras y uno de los camareros les indica que le sigan, saliendo de plano.

15. COMEDORES CASA LEOPOLDO. INTERIOR/MEDIODÍA.

Planos recurso de los platos y los clientes comiendo.

Se ve como Casa Leopoldo se vacía.





16. COMEDOR INTERIOR CASA LEOPOLDO. INTERIOR/ MEDIODÍA.

La cámara sigue a uno de los camareros que sale de la cocina con el roscón típico y tradicional de Casa Leopoldo, que acaba en el centro de una mesa con tazas de café.



17. COMEDOR INTERIOR CASA LEOPOLDO. INTERIOR/MEDIODÍA.

Es la mesa de La Lamentable Penya: Joan de Sagarra (Es periodista y escritor catalán, e hijo de Josep Maria de Sagarra), Pilar Aymerich (reconocida fotógrafa catalana), Maria Eugènia Ibàñez (periodista del Periódico hasta el año 2006 en que se jubilo), Quim Capdevila (maestro chocolatero que preside la fundación Kab kúh ha sido nombrado por unanimidad miembro de la Académie Française de Chocolaterie et de la Confiserie) José Martí (periodista jubilado de La Vanguardia y tertuliano en la cadena SER), Mateu Seguí (abogado), John Wilkinson (poeta y filólogo inglés), Angel Alonso (escritor y director de teatro, de sus obras destaca La extraña pareja, también es fundador de la Sala de Teatro Villaroel). Hacen su habitual tertulia durante la sobremesa, entre licores y puros.



El grupo de La Lamentable Penya un grupo de intelectuales que se reúnen cada miércoles en Casa Leopoldo para hablar de la actualidad que les rodea. Son la reminiscencia de las tertulias de intelectuales que se llevaban a cabo en los salones del restaurante.

18. CASA LEOPOLDO. EXTERIOR/ TARDE.

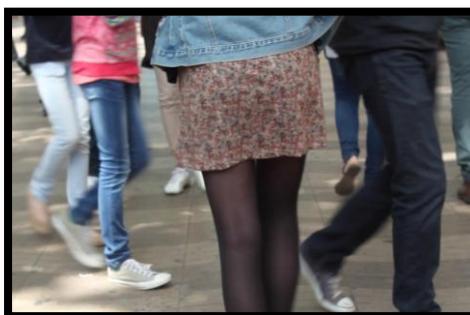
Se combinan imágenes actuales y de archivo de Casa Leopoldo.





19. BARRIO DEL RAVAL. EXTERIOR/ TARDE.

Imágenes actuales de las calles del Raval contrastando con las de archivo con la finalidad de mostrar la evolución que ha padecido el barrio. En esta escena se quiere contrastar las fotografías de Joan Colom de las calles donde se situaban las prostitutas, con la situación actual de este oficio milenario.





20. NEGOCIOS DEL RAVAL. EXTERIOR/ TARDE.

Club Social Atlanta y Café Marsella son dos de los negocios que, como Casa Leopoldo, aún conservan su estética y esencia iniciales. De este modo se hace hincapié en la persistencia de estos negocios en el barrio, donde muchos de los negocios autóctonos han desaparecido para dejar paso a nuevos negocios de telefonía, peluquerías, bazares... todos ellos propiedad de empresarios extranjeros.







21. BARRIO DEL RAVAL. EXTERIOR/ TARDE.

Se establece así una comparación con el paisaje urbano pasado a través de imágenes tomadas de los documentales, y de archivos fotográficos y grabaciones propias de Rosa (Rosa tiene un amplio abanico de grabaciones propias en formato Super 8). Suena un bolero (preguntar a Rosa uno que le guste).



22. PLAZA DE TOROS MONUMENTAL. EXTERIOR/ TARDE.



Plano general. Rosa entra a plano y se dirige a un hombre. Se saludan, es Paco March, ex cronista taurino. Están en la Gran Vía de les Corts Catalanes, detrás suyo se encuentra la plaza de toros.





23. PLAZA DE TOROS MONUMENTAL. INTERIOR/ TARDE.

Rosa pasea por las gradas vacías y por el recinto. Es el momento de recordar a su padre Germán el Exquisito y el motivo por el cual se hizo torero y cómo después abandonó la arena para servir mesas en Casa Leopoldo. Rosa recuerda el origen de su afición al mundo taurino (Rosa y sus viajes a Salamanca, los momentos con su padre cuando iba a la plaza desde bien pequeña...).





24. PLAZA DE TOROS MONUMENTAL. INTERIOR/ TARDE.

Baja al ruedo, se detiene su marcha: Rosa cuenta su historia de amor con el torero portugués José Falcao. Van apareciendo imágenes del torero, entre otras del documental '52 Domingos', de Llorenç Soler.



Rosa termina de hablar y se escucha una voz en off: 'No te quiero, pero te necesito. ¿Te casarías conmigo?', 'Sí'.

Aparece en fundido negro el video de Rosa toreando de pequeña.



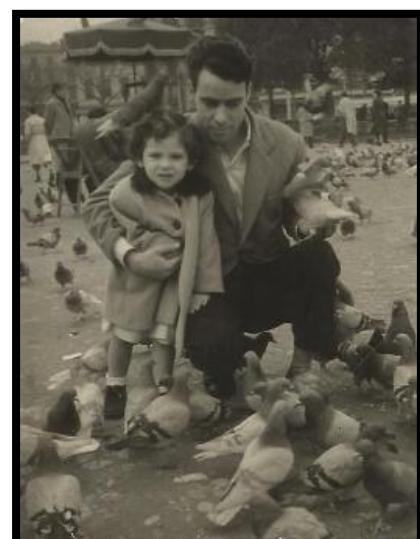


25. RAMBLAS DE BARCELONA. EXTERIOR/ TARDE.

Rosa anda por las Ramblas, entre multitud de turistas y habitantes de Barcelona. Sus pensamientos se oyen por encima del tumulto que hay a su alrededor; reflexiona sobre su infancia, sus relaciones de amor y de su vida en general.



Rosa es una persona fuerte y luchadora, pero también es sensible, emotiva y valiente. Es la perfecta síntesis entre la feminidad y la garra. Amante de la vida y de los suyos.





26. CALLE SANT PAU (BARRIO DEL RAVAL). EXTERIOR/TARDE.

Rosa se adentra en la Calle Sant Pau, una calle llena de negocios relacionados con la telefonía atendidos por personas de origen marroquí. Mira los escaparates de las tiendas, observa a los transeúntes, y finalmente entra en una de ellas: Fauzia Ropa.



27. TIENDA 'FAUZIA ROPA'. INTERIOR/TARDE.

En esta tienda trabaja Mohammed Halhoul, comerciante marroquí muy involucrado con el barrio (lleva 20 años en Barcelona). Forma parte de la Fundació Tot Raval y del Consell Islàmic.



Rosa (que había sido presidenta de la Fundació) saluda a Mohammed y le pregunta por el negocio, el barrio y por el estado de la Fundació Tot Raval (proyecto urbanístico del barrio, que comentan las mejoras en las infraestructuras, Filmoteca, etc).



Por la puerta entra Nuria Paricio, presidenta actual de la Fundació Tot Raval y amiga de Rosa. Los tres se saludan afablemente y siguen hablando sobre el barrio y sus vidas.



Rosa y Mohammed hablan sobre el barrio y su gente, hablan sobre las historias de sus familias y lo extrapolan a la situación de las familias del Raval. Mohammed explica que mucha gente de origen marroquí se instala en el Raval porque es un barrio donde se siente acogidos y Rosa comenta que es necesario más gente autóctona para revitalizarlo. Núria participa de la conversación poniéndose de parte de uno y otro en función de la situación. No está de parte de nadie aunque comparte opiniones con ambos.

Rosa y Núria se despiden de Mohammed y salen de la tienda.

28. CALLE SANT PAU (BARRIO DEL RAVAL). EXTERIOR/ TARDE.

Rosa y Núria siguen bajando por la Calle Sant Pau; saludan a los vecinos y comerciantes conocidos. Llegan a la plaza de Salvador Seguí, donde se encuentra la Filmoteca. Aquí se despiden y cada una sigue su camino.

29. CASA DE ROSA. INTERIOR/ATARDECER.

Rosa está en el sofá de su casa. Está fumando un cigarrillo mientras acaricia a sus mascotas y hojea una revista/lee un libro. De fondo se oye un fado.

Durante este rato descansa antes del servicio de noche en Casa Leopoldo.



Llega su hija Carla de la calle, besa a Rosa y se sienta con ella en el sofá. Charlan sobre su día: Rosa le explica que se ha encontrado con Paco March, cosa que le ha hecho rememorar el pasado con cariño. Es

entonces cuando Rosa y Carla recuerdan su infancia y hablan sobre la familia Leopoldo (comparación/paralelismo entre la infancia de Rosa y Carla -ambas criadas por las prostitutas del barrio). Mientras hablan, la cámara se centra en las fotografías que tiene en el comedor.

Esta escena muestra la relación entre madre e hija, cómo Carla ve el futuro del restaurante y muestra también a Rosa rodeada de recuerdos de sus vivencias. No solo se encuentran en el restaurante, si no que ella los tiene presentes diariamente en su intimidad. Aunque también comentan que no siempre fue así, que hubo un tiempo en que estuvieron distanciadas porqué Rosa no supo estar por Carla.

30. CASA DE ROSA. INTERIOR/ NOCHE.

Rosa coge el foulard del perchero del recibidor, se arregla la ropa y el pelo, se despide de Carla y sale por la puerta. Ésta da a un pequeño patio interior, al cruzarlo una puerta conduce al interior de Casa Leopoldo.



31. CASA LEOPOLDO. INTERIOR/NOCHE.

Rosa baja las escaleras del comedor superior, se acerca a la barra, comprueba el libro de reservas. Habla con sus trabajadores:

-Como veo que está todo controlado, voy al Marsella a ver a Lamiel y tomarme una copita.

Rosa abre la puerta y sale.



32. CASA LEOPOLDO/CALLES DEL RAVAL. EXTERIOR/NOCHE.

Rosa sale de Casa Leopoldo, sale de plano por la izquierda de la imagen.

La cámara sigue a Rosa por las calles: se dirige por la calle Sant Rafael hacia la Rambla del Raval, gira a la izquierda hasta la calle Sant Pau. Mientras, se toman planos del Hotel iluminado, de los vecinos sentados en los bancos, etc. Coge esta calle hasta el café Marsella y entra.





De esta manera, se muestra cómo el entorno de Casa Leopoldo ha cambiado: justo delante se encuentra un hotel de lujo, cuando antes el restaurante se encontraba entre dos callejuelas estrechas y oscuras (hacer referencia a la situación pasada del restaurante, con fotos e imágenes de archivo del documental 'Barcelona Vista', de Marcel Paul -se ve cómo Joan Gaspar llega al restaurante en taxi).

33. CAFÉ MARSELLA. INTERIOR/ NOCHE.

La cámara hace un recorrido por el Café Marsella. Muestra los elementos más característicos del local.





34. CAFÉ MARSELLA. INTERIOR/ NOCHE.

Rosa entra y se saluda efusivamente con el propietario del local, Josep Lamiel. Ella se sienta en la barra y Josep le sirve una copa de su famosa absenta. Entablan conversación, hablan sobre el barrio, sus negocios, etc.

Josep Lamiel le pregunta cómo está su hija Carla y hablan del hipotético futuro de Casa Leopoldo (aquí Lamiel tal vez hable de su caso particular, dando pie a las acciones del Ayuntamiento -Associació d'Establiments Emblemàtics).



Paralelamente, mientras comentan el futuro del negocio, se combinan imágenes de Carla preparando las mesas y los últimos detalles antes de la llegada de los clientes.

35. CASA LEOPOLDO. INTERIOR/NOCHE.

El servicio ha empezado. Se ven imágenes de los camareros, los platos, cómo Rosa conversa con los clientes, etc.

Finalmente, Rosa despide a los últimos comensales de la noche.





36. CASA LEOPOLDO. INTERIOR/ NOCHE.

El restaurante se encuentra a media luz, únicamente están encendidas la luz de la cocina y la de la barra. Rosa pide a sus trabajadores que se marchen, ha sido un día duro para todos. Carla y ella se despiden de ellos.

37. CASA LEOPOLDO. EXTERIOR/NOCHE.

Rosa baja la persiana del restaurante. A la vez aparece la sobreimpresión:

ALGO DEBE CAMBIAR PARA QUE TODO SIGA IGUAL, Il Gattopardo,

Giuseppe Tomasi di Lampedusa.





TÍTULOS DE CRÉDITO

Guión, dirección y producción: Laura Pardo, Marina Pozo y Carla Rodríguez.

Con la colaboración de; Rosa Gil, Carla Falcao, los empleados de Casa Leopoldo, sus clientes, el grupo de la Lamentable Penya, Josep Lamiel, Paco March, Nuria Paricio, Mohammed Halhoul y Rubén Lloret

Agradecimientos a la Universidad Autònoma de Barcelona, a la Facultad de ciencias de la comunicación, al departamento de Comunicación Audiovisual y Publicidad y a Elisabet Cabeza.



7. ARGUMENTACIÓN TEÓRICA Y REFERENCIAS

La mirada de *Casa Leopoldo, toda una vida* es un proyecto que gira en torno al concepto de documental observacional, tal y como indica Bill Nichols en su obra *Introduction to Documentary*, sobre la cual hemos guiado nuestro trabajo y establecido las pautas básicas en lo que se refiere al género documental y a las clasificaciones de los productos de no ficción; entre otras obras bibliográficas que ofrecen un marco teórico previo a la realización del documental, como *Reportaje y documental: de géneros televisivos a cibergéneros* de Carmen Marta Lazo.

Casa Leopoldo, toda una vida se presenta como un documental observacional distinto al que Nichols nos plantea en su libro: no se basa únicamente en la observación, si no que combina entrevistas. Por lo tanto, no es un documental observacional puro. Esta concepción ha ido evolucionando y se ha ido desarrollando a medida que avanzaba la producción del proyecto, dónde descubríamos nuevos elementos por añadir y otros que preferíamos desestimar. Las entrevistas que tienen lugar en *Casa Leopoldo, toda una vida* no son las convencionales mirando al objetivo de la cámara, si no que la voz de los personajes acompañan a la imagen, sirviendo como reflexión y a la vez narradora del documental.

Dicha voz se corresponde, en gran medida, a la de la protagonista de nuestro documental, y propietaria del restaurante donde se centra la acción, Rosa Gil. Una mujer de armas tomar, que no se deja intimidar por la presencia de la cámara; su desenvoltura y su gracia permitieron realizar este tipo de entrevistas, que más bien parece ser un soliloquio o un monólogo interior que pasea por sus recuerdos, reavivando historias pasadas, dando voz a la vida de Barcelona, permitiéndonos huir del formato participativo del documental.



Casa Leopoldo, toda una vida responde también a los rasgos del documental social, ya que pretende mostrar los cambios sufridos en un barrio a partir de un elemento inalterable, como es Casa Leopoldo, y reflejar la evolución de un barrio, el Raval, a la par que la de una ciudad, Barcelona. La cámara discreta destaca el compromiso directo con la vida cotidiana de los sujetos y da voz a una historia anónima, sin la intervención implícita y directa del cineasta. El espectador deberá de determinar el significado del film a partir de lo que los personajes cuentan, sumergiéndose en las escenas que revelan aspectos de carácter, y llegando a conclusiones que solamente vienen dadas por aquello que se observa y se oye en la pieza audiovisual.

Existe una estructura previa de temas y contenidos pactada con los sujetos, pero a su vez se presenta abierta dado que no podemos saber qué sucederá delante de la cámara, no sabemos las acciones que los personajes desarrollarán ni las situaciones que se darán durante el rodaje del documental.

El eje principal del documental es la propietaria Rosa Gil, heredera genealógica de Casa Leopoldo, testigo de las transformaciones del Raval y de la evolución en la tipología de su clientela. A partir de sus explicaciones y vivencias se mostrará la atmósfera de este lugar y las historias que allí han sucedido y siguen sucediendo. Sus amigos, vecinos, familiares y clientes también tienen cabida en este documental, ampliando así el punto de vista del mismo. Y será a través de sus miradas que se recogerá la evolución orgánica del barrio tanto a nivel humano como urbanístico. Estas voces responderán al tipo de narrador intradiegético (en el caso de Rosa Gil) y al tipo de narrador delegado en el resto de personajes que aparecerán en el film.



La voz o perspectiva es una cuestión de cómo la lógica, el argumento o punto de vista de un film se nos es expresado; está ligada claramente al estilo que adopta el documental. Para configurar esta voz se deben tomar decisiones específicas sobre la selección y edición de sonidos e imágenes que configurarán la historia del restaurante. Algunos de los aspectos que crearán la cohesión de dicha voz vendrán marcados por las siguientes premisas, relacionadas con la luz, el encuadre, el color, el ritmo del montaje, el tipo de narrador, la música y los efectos sonoros.

Por lo que se refiere a la luz, ésta será en todo momento natural en las escenas rodadas en exteriores y artificial en las interiores. El color y la luz vendrán marcados por las horas del día, enmarcadas por la jornada de trabajo de Rosa Gil (es decir, por su rutina diaria). Empieza el día con mucha luz y con colores muy vivos y poco saturados. A medida que pasan las horas, la saturación y el contraste entre los colores aumenta, hasta llegar al tramo final, dónde las luces aparecen más tenues y los colores pierden intensidad.

Los escenarios son todos reales, y por ello el resultado final de la imagen quedará subordinado a sus rasgos, pero también responderá a las características mencionadas anteriormente correspondientes al color. Así mismo, la Boqueria (inicio del día) tendrá unos colores muy intensos y variados; en el restaurante predominarán los colores más neutros (se observan en los azulejos de las paredes); y en casa de Rosa Gil la gama cromática será menos saturada.

La tipología de planos que se seguirá comprende distintos tamaños de encuadre para las diferentes situaciones del documental. Para los momentos de mayor carga dramática, éstos serán cerrados y estáticos. Las escenas que representan la cotidianidad de los sujetos y del barrio se grabarán mediante el uso de la cámara en mano. Cabe añadir y destacar que se intercalarán el estatismo de la lente fija y el movimiento de la cámara en mano, con el objetivo de dar sensación de naturalidad y cercanía.



No habrá reconstrucciones ni comentarios en off, imperará la voz en over de la protagonista, Rosa Gil y, en todo caso, del resto de sujetos que aparecerán en la pieza.

Además del marco teórico aportado por los libros citados, hemos investigado y nos hemos documentado sobre la ciudad de Barcelona, el barrio del Raval y sus gentes, y hemos revisado documentales para inspirarnos y tener referencias audiovisuales a la hora de realizar la parte audiovisual del proyecto.

Los libros cuyas imágenes y textos nos han servido para ahondar y captar de lleno el mundo del Raval y, por tanto, de Casa Leopoldo, han sido los siguientes:

- *La nena del Leopoldo*, de Arturo San Agustín.
- *VICTUS. Barcelona 1714*, de Albert Sánchez Piñol.
- *Historia y leyenda del Barrio Chino*, de Paco Villar.
- *Esperadme en el cielo*, de Maruja Torres.
- *Izas, rabizas y colipoterras*, de Camilo José Cela.



Como referencias audiovisuales nos hemos inspirado en los siguientes productos:

- *En construcción*, de José Luís Guerín: documental con una vertiente mucho más creativa y experimental. Presenta la situación del barrio del Raval en un momento de demolición y “reconstrucción” para mejorar la imagen éste. Se cruzan distintas historias, una pareja de jóvenes drogadictos, inmigrantes en busca de trabajo, etc. Sigue la modalidad ‘observacional’, el cineasta no aparece, ni su voz en off, pero el espectador se siente como si estuviera al lado de las personas que aparecen filmadas, sus planos cerrados crean proximidad y empatía
- *El tren de la memoria*, de Marta Arribas: historias de inmigrantes españoles que vuelven a Alemania, rememoran sus historias y nos muestran sus vidas en ese país. Nos sirve para decantarnos por la mirada en la que el cineasta permanece en un segundo plano y son los protagonistas los que nos hablan de ellos mismos (voz en off de ellos, entrevistas) -modalidad dialógica.
- *Barcelona abans que els temps ho esborri*, de Mireia Ros: documental que nos sirve como guía de estilo y tratamiento del film.
- *Carmina o revienta*, de Paco León: falso documental, el estilo y tratamiento de la imagen del cual nos inspira en lo que se refiere a tipologías de planos, el uso de la cámara en mano, movimientos de cámara, etc.
- *Anatomía del Raval*, de Santiago Torres y Anna Giralt Gris: reportaje que muestra la vida de los vecinos del barrio, de gentes autóctonas y de los primeros inmigrantes que se encuentran en malas condiciones



de salud y vivienda; también comentan el fenómeno migratorio, coincidiendo todos en que ese ya no es el barrio de siempre, con vida.

- *Mónica del Raval*, de Francesc Betriu: película sobre la experiencia de una prostituta inmigrante de Ciudad Real, que llega al barrio del Raval de Barcelona en los 80. Ella se siente muy a gusto, no obstante, en sus divertidas anécdotas se entrevén escenas amargas que nos muestran la doble cara de la vida de algunos vecinos del Raval.
- *Raval, Raval...*, de Antoni Verdaguer: historia de ficción en clave documental sobre la vida cotidiana en el barrio del Raval. El punto de partida argumental son las pequeñas historias de sus habitantes. Estos fragmentos de realidad constituyen una mirada sin prejuicios y original sobre el día a día en el corazón de Barcelona. Te permite ver de manera rápida las distintas situaciones que se pueden dar en cualquier ciudad pero, sobre todo, en Barcelona y concretamente en el Raval. Prostitución, inmigración, prejuicios sociales y raciales son algunos de los temas que se tratan en el film. La actuación de la mayoría de los personajes nos parece sobreactuada y poco profesional (tal vez sean actores amateur o incluso los mismos vecinos del barrio), no obstante, la fotografía que se presenta contrarresta estos aspectos.
- *Máscaras*, Elisabet Cabeza y Esteve Rimbau: documental que nos ha ayudado a seguir y establecer un guión para un producto con características muy parecidas.
- Entrevistas a Rosa Gil en distintos programas de televisión, como por ejemplo en 'Els matins' y 'El Club' (TV3), en 'Gent de Paraula' (TVE) y '8 al dia' (8TV), y las que aparecen en la página web de Casa Leopoldo.



También, acudimos a la Filmoteca de Barcelona en busca de imágenes de archivo y referencias en cuanto a tipología de planos y paisaje urbano para realizar la comparativa con las imágenes actuales de la ciudad y el barrio. Los documentales y piezas audiovisuales que visionamos fueron los siguientes:

- *La Rambla*. Nº Registro: 00868.V/02
- *52 domingos*, Lorenzo Soler. Nº Registro: 06558.V/03
- *Barcelona Vista*, Marcel Paul. Nº Registro: 11115.V/03
- *El alegre paralelo*. Nº Registro: 13365.V/02
- *Districte Vè. El “Barri Xino”*. Nº Registro: 14070.V/02
- *Aspectes i personatges de Barcelona 1964*. Nº Registro: 20452.V/01 (repàs història ciutat).
- *Será tu Tierra*. Nº Registro: 06545.V/07
- *El largo viaje hacia la ira*. Nº Registro: 06563.V/07
- *Un lloc per dormir*. Nº Registro: 19499.V/02
- *Noticiari de Barcelona 5*. Nº Registro: 00868

El material de archivo que nos sirve para recuperar imágenes antiguas de Barcelona y compararlas con la actualidad de la ciudad son:

- *Barcelona 1950*.
- *Secuencias de Barcelona. Años 50*.
- *Barcelona antigua, com era abans del 1890 al 1970*.
- *Barcelona, un siglo de historia*.

También visitamos la exposición de Joan Colom, 'Yo hago la calle', una retrospectiva de su obra, sobretodo, centrándose en la fotografía social del Raval y de las Ramblas.



8. DIARIO DE PRODUCCIÓN

PRIMERA FASE: EN BUSCA DE LA IDEA

Neuronas activas

Des del momento en que decidimos crear un grupo para realizar el proyecto de final de grado, nos pusimos a trabajar en la idea de éste. Era necesario iniciar la lluvia de ideas para saber cuales de ellas eran viables y cuales no lo eran. Por lo tanto, nos reunimos para poner en común las ideas de las tres integrantes del grupo. Llegamos a la conclusión de que todas queríamos realizar un proyecto audiovisual que tuviera vida después de la facultad, como por ejemplo, una serie de reportajes serializados, un documental, etc.

Así, en esta primera fase de búsqueda decidimos iniciar un proyecto que constaba de una serie de reportajes con el nombre *Neuronas Activas* que tratarían temas relacionados con los jóvenes y como éstos se tienen que enfrentan a las realidades que les ha tocado vivir en la actual crisis que vive todo el planeta. Por tanto, queríamos realizar todos los capítulos de los cuales constaba el proyecto, pero solo se grabaría el primero llamado *Células Emprendedoras*, donde se hablaría de jóvenes emprendedores que viven en la situación actual de crisis en Catalunya.

Una vez decidida la idea del proyecto y con ganas de empezar a trabajar en él, pensamos que lo más conveniente era citarnos con un profesor para que nos diera su opinión al respecto. El profesor en cuestión fue Ángel Custodio que se reunió con nosotras para hablar sobre *Neuronas Activas*.



Él fue sincero y nos hizo abrir los ojos. Nos dijo que la idea era buena, pero que teníamos que hacer de esa idea algo interesante y que captara la atención de los espectadores. *Neuronas Activas* era una serie de reportajes en medio de una multitud de programas que tratan el tema de la crisis y teníamos que diferenciarnos de la competencia, aportando algo nuevo y que nunca se hubiese visto. Ángel nos puso el ejemplo del actual programa *Encarcelados de La Sexta* como producto audiovisual con una idea que aún nadie se había atrevido a llevar a la televisión. Con todo esto, decidimos definitivamente cambiar el rumbo de nuestro proyecto.

Cambio de rumbo

Esta nueva idea, y pensábamos que definitiva, iría vinculada a la historia del barrio del Raval de Barcelona. En un principio pensamos en hacer un documental comparativo entre la inmigración de los años 50 y 60 con la inmigración actual que sufre este barrio. Así, nos informamos a través de internet sobre la historia del barrio y decidimos ir a visitar a Rosa Gil, propietaria de Casa Leopoldo, uno de los restaurantes míticos del centro de la ciudad condal. Rosa Gil, ha vivido toda su vida en el Raval y, por esta razón, creímos que era necesario hablar con ella para que nos explicará cómo es la situación actual del barrio, pero sobre todo, la evolución de éste hasta nuestros días.

La entrevista con Rosa fue muy útil, porque nos dimos cuenta que detrás de esta propietaria había una gran historia que tenía que ser contada. Una mujer luchadora que siempre ha dado la cara por su barrio y por su negocio, y que nunca ha cerrado las puertas de su casa a nadie.

Finalmente, decidimos hacer el documental sobre Casa Leopoldo, y su dueña, Rosa. Creímos que la historia de este restaurante y de ella tenía que darse a conocer, porque su vida es de película. Con todo esto empezamos a pensar en la tesis, la argumentación teórica, los objetivos, la mirada del documental, etc.



SEGUNDA FASE: INVESTIGACIÓN

Documentación histórica

Con la idea clara del objetivo del documental, empezamos a trabajar en la documentación histórica y audiovisual.

Así primero nos dividimos la faena referente a la escritura del documento histórico de Barcelona, el Raval y de Casa Leopoldo. Así una realizó la documentación histórica sobre el Raval y Barcelona hasta el siglo XX, otra desarrolló la historia hasta el siglo XIX y por último, la tercera miembro redactó el tema de la historia de Casa Leopoldo. La documentación del Raval se hizo a partir de tres libros: *El Barrio Chino* de Paco Villar, *Victus* de Albert Sánchez Piño y *El Raval “Un espai al marge”* de Ferran Aisa y Mei Vidal. En el caso de la escritura de la historia de Casa Leopoldo, se realizó a partir del libro *La Nena del Leopoldo* de Arturo San Agustín y, sobre todo, con artículos de diarios y revistas.

Filmoteca de Catalunya

El día 17 de enero fuimos a la Filmoteca de Catalunya a realizar el visionado de aquellas películas que creíamos que podían ayudarnos a la hora de crear el documental y enseñar como era años atrás el Raval y Casa Leopoldo. Así, nos pusimos en contacto con Rosa Saz que nos proporcionó las películas que le pedimos para realizar el visionado. Las películas que visionamos fueron las siguientes: *La Rambla*, *Barcelona vista de Marcel Paul*, *Noticiari de Barcelona 5*, *Será tu tierra, 52 Domingos*, *El Alegre Paralelo* y *El largo viaje hacia la ira*.

Decir que la experiencia en la Filmoteca fue muy gratificante, aunque no encontramos gran cantidad de material para el documental, pero nos sirvió para tener conocimientos de cómo se tramita para conseguir imágenes. Primero de todo, la filmoteca te da el contacto del dueño de los vídeos. A partir de aquí tu mismo te tienes que poner en contacto con el propietario de éstas para fijar un precio. Aunque a parte, tendrás que pagar un precio fijado



por cada minuto de video que deseas, en este caso, también a la Filmoteca que te ha proporcionado los servicios (anexo 10.3).

***Yo hago la calle* de Joan Colom**

En el mes de enero decidimos ir a visitar la exposición de *Yo hago la calle* del fotógrafo catalán Joan Colom expuesta en el Museu d'Art Contemporani de Catalunya (anexo 10.5). Era una exposición crucial para nuestro proyecto ya que gracias a estas fotografías se podría plasmar en el documental el barrio años atrás y en la actualidad. Una vez en allí conocimos a David Balcells responsable de la exposición que nos informó sobre los derechos de las imágenes. Finalmente no pudimos vernos con Joan Colom a causa de su estado de salud.

Entrevistas

En esta segunda fase también empezamos a realizar entrevistas. Por un lado entrevistas a posibles personajes del documental, y por otro lado, a personas que nos aportarían información de cara a la escritura del guión (anexo 10.1).

Personajes

1. LAMENTABLE PENYA

Nos costó mucho conseguir la entrevista (observacional) con ellos. Le comentamos a Rosa que estábamos interesadas en contactar con ellos y ella habló para avisarles. Fuimos un jueves de los que se reunían para hablar con ellos y filmarlos en una de sus comidas y vimos que solo eran tres asistentes del gran grupo que formaban (Maria Eugenia Ibañez, Pilar Aimerich y el juez Mena). Estaban muy dolidos porqué el resto del grupo los habían dejado plantados sin avisarles. Nos hicieron muchas preguntas (algunas un poco impertinentes) sobre el proyecto, pero finalmente decidieron colaborar en él. Maria Eugenia nos envió un correo electrónico facilitándonos el contacto con Pilar Aimerich, quién se encarga actualmente de reservar mesa para las comidas-tertulias. Pilar nos avisó que las dos semanas siguientes a la reunión que tuvimos con ellos no conseguían reunirse.



Finalmente el día 13 de marzo conseguimos tener dicha entrevista observacional, donde lo que nos interesaba era coger distintos planos de sus tertulias. La intención con estos personajes era mostrar el lado bohemio de Casa Leopoldo, refugio de muchos profesionales de la escritura y de otros muchos ámbitos, como reflejan ellos, la Lamentable Penya.

2. CARLA FALCAO

Rosa y Carla nos recibieron en su casa que está justo al lado del restaurante e incluso se puede acceder por una puerta trasera. Ambas estaban cómodas (¡incluso en pijama!) y estuvimos entrevistándola con su madre al lado; fue muy interesante porque se sinceró y nos contó temas personales, como por ejemplo que reencontró con su madre hacía poco, ya que de pequeña se sentía un poco apartada de ella. Sobre el restaurante también nos dio una primicia, nos confesó que seguiría con él como cuarta generación ya que Casa Leopoldo es su vida.

3. CARLES FLAVIÀ

Conseguimos contactar con Carles Flavià vía Facebook. En un primer momento no le gustó que nos pusiéramos en contacto con él, y nos dijo que para que pudiésemos hacerle la entrevista teníamos que ir a verle al monólogo que en ese momento estaba haciendo en la sala Luz de Gas. Todo nos pareció un poco abusivo. Aún así decidimos ir a verle y el mismo día de la función pactamos con él para vernos. Hablamos con él sobre su vida profesional y sobre todo, sobre Casa Leopoldo y Rosa Gil. Fue un hombre muy agradable, aunque finalmente decidimos que no era un personaje importante para el documental, él mismo nos lo dijo. Decidimos descartarlo.



4. ELISABET (LONDON BAR)

Eli es la dueña del local London Bar situado en la calle Nou de Rambla. Ella es la tercera generación del bar, un bar con un gran encanto modernista y con mucha historia detrás. Josep Lamiel, dueño del Café de Marsella nos puso en contacto con ella. Nos costó pactar con Eli una cita, pero finalmente pudimos. Era una mujer mayor que nos contó cosas interesantes sobre el local, pero que no conoce a Rosa, aunque sí ha ido al restaurante Casa Leopoldo a comer. Por lo tanto, la descartamos como personaje.

5. JOSEP LAMIEL (BAR MARSELLA)

Josep Lamiel, dueño del Café Marsella y muy amigo de Rosa. Contactamos con él a partir de ella y quedamos en su bar. Un bar con una arquitectura y mobiliario impresionante. Nos contó cosas muy interesantes ligadas al barrio y a Rosa. Ha vivido muchas cosas con ella, y pensamos que él era imprescindible para el proyecto.

6. CLUB SOCIAL ATLANTA (CLIENTES)

Rosa Gil nos recomendó visitar el Club Social Atlanta, dado que allí se encuentran muchos clientes que vinieron con la ola migratoria española y tendían testimonios interesantes que conocer. Nos acercamos un par de días: la primera tarde la mujer que atendía a la barra nos indicó que nos pasáramos una mañana para hablar con la propietaria. Hicimos eso mismo, pero ella no quería hablar con nosotras, alegaba no saber mucho sobre la historia del bar que regentaban sus padres. A cambio, nos presentó a José María Martínez, cliente de toda la vida del bar y ex entrenador y ex delegado del equipo de futbol que tiene sede en dicho local, el Club Social Atlanta.

José María nos explicó los orígenes del negocio y, por ende, los del equipo de futbol. Nos dio su punto de vista de la sociedad inmigrante actual, contrastándola con su experiencia con los inmigrantes provenientes de Andalucía, Extremadura y de otras partes de Catalunya. A su lado se sentaba una mujer mayor, Palmira Fullat, que también aportó detalles sobre su experiencia como inmigrante catalana.



La información extraída sirve para conocer un poco más el contexto y la opinión e inquietudes de los vecinos del barrio. En el documental quedan descartados como personajes, pero el local Club Social Atlanta aparecerá como planos recurso y de situación.

7. ROSA GIL

Rosa Gil es la protagonista de nuestro documental y también la causante de que nuestro proyecto audiovisual cambiase su rumbo inicial. Rosa fue la primera persona con la que nos entrevistamos: queríamos conocer la relación y convivencia actual con la inmigración extranjera, y nuestra tutora del proyecto nos recomendó hablar con ella, conocía el éxito y alguna de las historias que rodean a Casa Leopoldo y también algún retazo de la vida de Rosa (como por ejemplo, que fue la fundadora y presidenta de la Fundació Tot Raval, elemento que era clave para nuestra idea original).

Rosa nos abrió las puertas de Casa Leopoldo, su restaurante y su vida, y nos contestó a todas nuestras preguntas. A medida que profundizábamos y mirábamos hacia el pasado, Rosa nos descubría elementos de su vida que nos resultaron apasionantes. Al salir del restaurante nos desmoronamos dado que Rosa nos hizo ver que nuestro trabajo nos conduciría a caminos un tanto delicados, pero sentíamos que podíamos sacar algo de provecho de aquel encuentro: hablar sobre el barrio del Raval y la inmigración a partir del universo de Casa Leopoldo y Rosa Gil.

Los siguientes encuentros con Rosa siempre han sido muy especiales y entrañables. Es una mujer muy abierta y dispuesta a colaborar y ayudar en todo, nos ha facilitado muchísimos contactos, imágenes de archivo, y nunca pone trabas o inconvenientes a nuestro trabajo, incluso nos obsequió con el libro “La Nena del Leopoldo. Una crónica de Barcelona”, de Arturo San Agustín que habla sobre su propia vida y la del restaurante.



Hay temas de su vida que son especialmente sensibles, pero Rosa sabe cómo explicarlos sin que resulten demasiado dramáticos, sin dejar de mostrar la realidad. Tiene una gran facilidad para hablar frente a las cámaras, tiene don de gentes, le gusta relacionarse con las personas y hacerlas sentir como en su casa. Todos estos rasgos han hecho que nuestro trabajo sea muy agradable de realizar, pese al grueso y dificultad que conlleva.

8. NÚRIA PARICIO

Núria Paricio es a día de hoy la presidenta de la Fundació Tot Raval. Núria, junto a Rosa, formaron dicha fundación con el propósito de que los comerciantes y asociaciones del barrio del Raval uniesen fuerzas para realizar proyectos y actividades conjuntamente, todo pensando en el bienestar del barrio y de sus vecinos. Núria sigue al frente de la fundación mientras que Rosa decidió retirarse; no obstante, mantienen su amistad.

La entrevista que mantuvimos con ella fue provechosa: conocimos los objetivos de la Fundació Tot Raval, la situación actual del barrio por lo que se refiere a inmigración y la relación que existe con el ayuntamiento. Además, conseguimos un nuevo contacto con el que entrevistarnos, Mohammed Halhoul.

Decidimos incluir la figura de Núria en nuestro documental, como nexo de unión entre Rosa y su testimonio de la vida pasada y Mohammed, representando la nueva inmigración del barrio.



9. ÀLEX BELTRÁN

El contacto y la entrevista fue fácil, estaba muy predisposto y nos atendió encantado. El contacto nos lo facilitó Rosa Gil y nos comentó que el padre, Ramón Beltrán el farmacéutico de toda la vida había fallecido recientemente. Sin embargo, Alex fue también un testigo importante de la evolución del Raval y fue asiduo de Casa Leopoldo además de ser amigo de Rosa Gil.

Nos comentó, que quizá su madre también podría contarnos cosas interesantes pero la mujer estaba un poco deprimida porqué la habían operado recientemente. Finalmente descartamos dicha entrevista porqué consideramos que con la información extraída de la entrevista con Alex Beltrán era suficiente.

10. PACO MARCH

A medida que realizábamos entrevistas y avanzábamos en el trabajo, nos dimos cuenta de que aún no habíamos hablado con nadie relacionado con el mundo de la tauromaquia. Como no teníamos demasiados conocimientos en ese campo, optamos por preguntar a Rosa Gil por algún ex torero o aficionado, y nos facilitó el contacto de Paco March, ex cronista taurino de La Vanguardia.

Paco March, un hombre muy agradable y simpático, nos hizo un repaso sobre la historia de la tauromaquia en España y en Catalunya. Nos desveló algunas costumbres que se tienen en el ruedo, los rituales anteriores a la corrida y nos transmitió la pasión que siente por los toros y el arte que esta tradición desprende.

Paco March nos pareció un hombre muy dispuesto y entregado, tanto que no podíamos desaprovechar su saber estar y su imagen (la primera vez que lo vimos nos recordó a Germán Gil 'El Exquisito', vestía una camisa con estampados parecida a las que solía llevar el padre de Rosa).



El día después de la entrevista se acercó a Casa Leopoldo a regalarnos su libro “Crónicas para un adiós. O no.” y ha dejarnos algunas anotaciones; aprovechó para saludar a su amigo Quim Capdevila, miembro de la Lamentable Penya, a los cuales estábamos entrevistando.

11. MOHAMMED HALHOUL

En la entrevista con Núria Paricio nos habló sobre Mohammed Halhoul, un comerciante que forma parte de la Fundació Tot Raval y de la Xarxa de Comerç.

Inicialmente desestimamos el contacto, dado que ya no pensamos mostrar la otra cara de la moneda, la de los inmigrantes extranjeros actuales. No obstante, después de una tutoría, convenimos que estaría adecuado hablar con él y que nos explicase su experiencia en el barrio.

Entonces, nos pusimos en contacto con Mohammed. Fue un poco complicado hablar con él: no contestaba al correo electrónico y cada vez que llamábamos a su negocio cogía el teléfono su hermano, que nos decía que Mohammed no se encontraba en esos momentos. Finalmente, conseguimos vernos con él.

La entrevista fue rápida, tenía que entrevistarse con otras chicas de la Universidad Pompeu Fabra que también realizaban un proyecto sobre el Raval. Pese a ello conseguimos lo que queríamos saber de él: cómo y por qué llegó a Barcelona, su integración en el barrio y en el país, y la convivencia que hay entre inmigrantes y vecinos autóctonos.

Mohammed aparece en el documental en su negocio (una tienda de ropa). Rosa y Núria se encontrarán en la tienda, los tres se conocen y creímos oportuno introducirlo como personaje, para marcar así los contrastes del Raval.



TERCERA FASE: EL GUIÓN Y EL TEASER

En la tutoría del día 4 de marzo, Elisabet nos dio las distintas pautas para escribir el guión literario del documental, y también pactamos una fecha límite para la entrega de éste, el día 21 de marzo. La tutoría se realizó el 2 de abril, con la entrega del guión del teaser. Bajo el visto bueno de la profesora nos pusimos a trabajar en el calendario y los permisos.

Escritura guión documental

Teníamos dos semanas para escribir el guión del documental. En un primer momento nos costó, y empezamos a escribir las ideas que teníamos. En ese momento aún no habíamos pensado en una estructura. Finalmente, creímos que primero nos resultaría más fácil pensar en una estructura audiovisual ligada a la trama que queríamos contar. Así hicimos. Pensamos que la historia tenía que pasar en un día en la vida de Rosa Gil y que a la vez pudiésemos explicar las tres generaciones que han pasado por Casa Leopoldo, y la última y cuarta, que es Carla, para cerrarlo. Con esta estructura pactada tuvimos que cambiar algunas cosas de lo que teníamos escrito hasta el momento, como el principio.

En un primer momento el documental se iniciaba con una serie de travellings lentos del interior de Casa Leopoldo, con una voz en off de un fragmento del libro *La Nena del Leopoldo* de Arturo San Agustín. Estos planos los aniquilamos al pactar la nueva estructura que se trataba de un día en la vida de Rosa Gil. Así el guión se inicia con un plano de Rosa en su casa recién levantada y la voz en off se trasladaría más adelante, en el momento en que vemos a Rosa cómo va la Boqueria a comprar. También se introdujeron dos escenas que han hecho que el documental tenga una estructura circular. La primera escena se ve a Rosa abriendo la persiana del restaurante y la escena final, como la cierra. Un guión tiene muchos cambios y más en el de un documental que nunca se ciñe a lo que luego es definitivamente.



Escritura del teaser

Lo primero era tener claro qué partes del guión del documental eran imprescindibles de cara a escribir el guión del teaser (anexo 12.2). Sinceramente no nos costó escribirlo, porque teníamos muy claro las cosas que se tenían que ver. Las calles del Raval y el restaurante Casa Leopoldo eran las dos partes imprescindibles en el teaser, y también, la Plaza de la Monumental. Así que fue ponernos manos a la obra.

Decir que finalmente en el teaser no se decidió incluir ninguna imagen de la Filmoteca, pero sí de algunos documentales que se han visionado digitalizados en internet. Con los documentales se realizó un minutaje de aquellas partes importantes, aunque luego se escogieron las que si saldrían en el teaser (anexo 10.3).

El teaser se inicia con unas imágenes de archivo del barrio del Raval que nos llevaran al presente de éste. Así vemos los cambios que ha sufrido. A esto se le tiene que sumar toda la documentación del barrio para saber las calles más importantes de éste, como también el visionado de las piezas y la recopilación de recortes de periódico y fotografías de la propia Rosa.

Con estos materiales se llevará a cabo el paralelismo entre el pasado y el presente de barrio, y de la vida de Rosa Gil. En el momento en que vemos las imágenes contrastadas del barrio, vemos como Rosa entra en pantalla y la seguimos en su completo (la Boqueria, servicio de comidas, Plaza de la Monumental y descanso en su casa).

Preparación del teaser

Con el visto bueno del guión del teaser por parte de la tutora, iniciamos la escritura del guión técnico (anexo 12.3). Creíamos que era muy necesario tener claro que calles y planos queríamos grabar en las escenas de las calles del Raval y de la escena del interior del restaurante de Casa Leopoldo. Por lo tanto, escogimos los vídeos de archivo que queríamos que saliesen y realizamos un guión técnico donde se apunto el orden de estos archivos, el



contraste con las imágenes que teníamos que grabar y la tipología de planos de todas las otras escenas. Así teníamos presente lo que necesitábamos exactamente de cada escena, y poder saber aproximadamente los días que necesitábamos para grabarlo.

Nos pusimos en contacto con Barcelona Plató para tramitar los permisos de grabación en las calles del Raval y la Boqueria (anexo 12.6). Ellos mismos nos facilitaron el contacto de la empresa Grup Balañá, dueños de la Plaça de la Monumental, aunque no conseguimos ponernos en contacto con ellos porque no nos contestaban a los correos ni tampoco a las llamadas telefónicas.

En el caso del restaurante fue todo más fácil ya que Rosa no nos puso ningún problema para grabar dentro del local y ella misma nos facilitó la aprobación y consentimiento de los clientes que se encontraban el día de la grabación comiendo allí y autorizó que se grabara en la cocina y a sus empleados, los cuales tampoco se opusieron en ningún momento.

Grabación teaser

Viernes 11 de abril: fuimos a Casa Leopoldo y pactamos con Rosa las fechas de rodaje; establecimos un día para grabar las escenas que se ubicarían dentro de Casa Leopoldo (planos de la cocina, del servicio así como el descanso que se toma Rosa después del servicio del mediodía) y otro día para las escenas que se ubicaban en el exterior ya que requeríamos de permisos para poder rodar (mercado de la Boqueria, Plaza de toros La Monumental, calles del Raval).

Así, se decidió que el martes 15 de abril grabaríamos las escenas interiores y el martes 22 de abril las escenas de exteriores. Sin embargo, llegado el 15 de abril Rosa se encontraba indispuesta y aplazamos la primera fecha de grabación al miércoles 16 de abril.



Miércoles 16 de abril: Rosa aún se encontraba bien por lo que solo pudimos grabar los planos de la cocina donde los cocineros estaban preparando la comida para el servicio de mediodía, sin embargo, pactamos que el martes 22 de abril intentaríamos grabar el resto de escenas que nos quedaban por hacer (exteriores e interiores).

Martes 22 de abril: quedamos a las 10 de la mañana con Rosa en Casa Leopoldo desde dónde la acompañaríamos a la Boqueria para grabarla eligiendo el pescado del día. Por la mañana no paraba de llover, así que decidimos parar la grabación de la Boqueria e ir directamente a grabar la escena en casa de Rosa. El rodaje en su casa fue muy bien, ya que pudimos grabar todo lo que quisimos. También decidimos pactar nuevas fechas para grabar lo restante.

Domingo 27 de abril: el rodaje empezó a las 13 horas del mediodía y la intención era grabar el servicio en el restaurante. El rodaje no tuvo ningún imprevisto grave, aunque no pudimos apenas grabar planos en el salón principal, porque ese día estaba allí Sandro Rosell. Grabamos a Rosa trabajando, como también a sus camareros, en especial a dos de ellas. También se grabaron planos detalle de platos y de clientes.

Martes 29 de abril: se quedó con Rosa a las 10 de la mañana en Casa Leopoldo y fuimos hacia la Boqueria. En el trayecto hacia el mercado se aprovechó para grabar planos de Rosa andando por la calle, ella siempre muy predisposta a cualquier imprevisto. Entonces una vez llegamos a la Boqueria se grabaron los planos en el interior de ésta. Después se aprovechó para grabar los planos iniciales de teaser que van intercalados con las imágenes de archivo. Apuntar que siempre realizamos más planos que los escritos en el guión técnico de cara a tener gran variedad de imágenes para escoger.



Jueves 1 de marzo. se quedó con Rosa a las cuatro de la tarde para ir hacia la Monumental. Ella nos llevó en coche, y aprovechamos para grabar planos de ella conduciendo y hablándonos de cómo le había ido el día. Los planos salieron bien aunque había mucho ruido por el aire y por el tráfico. En este rodaje nos ayudó con el sonido un colaborador, Rubén Lloret. Éste fue el último día de rodaje del teaser.

CUARTA FASE: LA RECTA FINAL

Una vez terminada la fase de documentación y entrevistas se procedió a la escritura del guión literario de lo que sería el documental *Casa Leopoldo, toda una vida*. La tutora del Trabajo de Fin de Grado revisó y dio el visto bueno a la redacción del guión técnico y literario del teaser promocional.

El rodaje del teaser es una capsula promocional de lo que será *Casa Leopoldo, toda una vida*, el documental como producto final fruto del trabajo del proyecto de fin de grado. Dicho teaser es una representación a pequeña escala, tanto en su forma como en su contenido, que une todas las características y la esencia del futuro documental.

De la misma manera que el documental está estructurado como si se tratase de una jornada de trabajo en Casa Leopoldo, de forma análoga el teaser repite dicha estructura: un día de la vida diaria de Rosa Gil. Se ha concebido de este modo con la finalidad de que el espectador se identifique y se acerque a la realidad que se esconde entre los fogones del mítico restaurante, Casa Leopoldo.



9. BIBLIOGRAFÍA

LIBROS

- Aisa, F. y M. Vidal, (2006) *El Raval un espai al marge*, Barcelona: Base.
- Cela, C. J. (1963). *Izas, Rabizas y Colipoterras. Drama con acompañamiento de cachondeo y dolor de corazón*. Barcelona: Editorial Lumen.
- Gonzalvo, G., (1986) *La pau i treva a Catalunya. Orígens de les corts catalanes*. Barcelona: La Magrana.
- Marta Lazo, C., (2012), *Reportaje y documental: de géneros televisivos a cibergéneros*. Madrid: Ediciones Idea.
- Nichols, B., (2010), *Introduction to documentary*. Indiana: Indiana University Press.
- Rabiger, M., (2001), *Dirección de documentales* (3^a ed.). IORTV.
- Torres, M., (2009), *Esperadme en el cielo*. Editorial Destino.
- San Agustín, A (2009), *La nena del Leopoldo*, Barcelona: El Aleph Editores.
- Sánchez Piñol, A., (2012), *Victus. Barcelona 1714*. Barcelona: La Campana Editorial.
- Villar, P., (1996), *Historia y leyenda del Barrio Chino 1900-1992*. Barcelona: La Campana Editorial.



ARTÍCULOS

- Aragya, I., (2009), "La bohemia de Casa Leopoldo" en el *Avui*. 6 de julio de 2009.
- Arisa, J. N., (2011) "Plaers de la vida. Mejor amb arrels. Casa Leopoldo un restaurant dels 'de tota la vida' " en el *Avui*.
- Ballbona, A., (2009) "Rosa Gil, propietaria de Casa Leopoldo, a Barcelona" en el *Avui*. 21 de octubre de 2009.
- Domènech, S., (2009), "Crónica de Barcelona a través de los ojos de Casa Leopoldo. Arturo San Agustín da voz a Rosa Gil para ahondar en la vida del barrio." en *La Razón*. 2 de julio de 2009.
- Gil, G., (1997) "Alma del restaurante Casa Leopoldo, muere a los 73 años" en *La Vanguardia*. 9 de agosto de 1997.
- Güell, M., (2009), "Un clamor de Fiesta en Barcelona" en *ABC*. 6 de julio de 2009.
- Guitarrista, P. A., (2009) "La nena del Leopoldo. Una crónica sobre el histórico restaurante del Raval" en *El Periódico*. 2 de julio de 2009.
- Hevia, E., (2009), "Arturo San Agustín presenta 'La nena del Leopoldo', una crónica sobre el histórico restaurante del Raval" en *El Periódico*. 2 de julio de 2009.
- San Agustín, A., (1999) "No pesan los años, sinó los daños" en *El Periódico*. 6 de junio de 1999.
- Sanchís, I., (2009). "La Nena" en *La Vanguardia*. 15 de septiembre de 2009.



- Segarra, J. d., (1997). "Germán Gil 'El exquisito' " en *El país*. Agosto de 1997.
- Serra, C., (2009), "La nena torera" en *El País*. 4 de julio de 2009.
- Val, C. d., (1999) "Pasodoble de aniversario M. VÁZQUEZ MONTALBÁN". *El País* . 6 de junio de 1999.
- Xaxàs, X. M., (2006) "La claridad del vidente" en *La Vanguardia*. 11 de julio de 2006, *FEM* (78).

ARTÍCULOS SIN AUTOR

- "La fiesta de los toros", (1974) en *La Vanguardia* . 13 de agosto de 1974.
- "Nace la hija del torero José Falcón", (29 1974) en *La Vanguardia*. 29 de septiembre de 1974.
- Segarra, J. d. (agosto de 1997). Germán Gil "El exquisito". *El país* .



INFORME

- García, A., y A. Hernández, (2006). *Polítiques de seguretat i control de l'espai públic a la ciutat de Barcelona* [en línea]. Fundació Gadeso, Barcelona. Disponible en: http://www.gadeso.org/sesiones/gadeso/web/14_paginas_opinion/ca_10000330.pdf.

REVISTAS

- Castellanos, J., (2002), “Barcelona, las tres caras del espejo. Del Barrio Chino al Raval” en *Revista de Filología Románica* [en línea], pp.189-202. Universidad Complutense de Madrid, Disponible en: <http://revistas.ucm.es/index.php/RFRM/article/view/RFRM0202220189A/10662> [Acceso noviembre e diciembre 2013]
- Brosa, J., y P. Medina, (2011) “Representación de la prostitución inmigrante en la prensa. El caso de las prostitutas del barrio del Raval de Barcelona” en *Estudios sobre el Mensaje Periodístico* [en línea], Vol. 18, Núm. 1 (2012), pp 259-273. Universidad Complutense de Madrid, Disponible en: <http://revistas.ucm.es/index.php/ESMP/article/view/39369/37915> [Acceso noviembre e diciembre 2013].
- Maza, G., McDonogh, G. y J. J. Pujades, (2002) “Barcelona, ciutat oberta: transformacions urbanes, participació ciutadana i cultures de control al barri del Raval” en *Revista d'etnologia de Catalunya* [en línea] Núm. 21 (2002) pp 114-131. Generalitat de Catalunya: Departament de Cultura. Disponible en: <http://www.raco.cat/index.php/RevistaEtnologia/article/view/49123/57249>.



AUDIOVISUAL

Filmes

- *Alegre Paralelo* (1964) Documental dirigido por Enric Ripoll Freixes y Josep Maria Ramon, España. [DVD]
- *En construcción* (2001) Documental dirigido por José Luís Guerín, España, Ovideo TV. [DVD]
- *En la ciudad* (2003) Película dirigida por Cesc Gay, España, Messidor Films. [DVD]
- *El tren de la memoria* (2005) Documental dirigido por Marta Arribas y Ana Pérez, España, La Iguana y Oasis P.C. [DVD]
- *Raval, Raval...* (2006) Documental dirigido por Antoni Verdaguer, España, Iris Stard. [DVD]
- *Mónica del Raval* (2009) Documental dirigido por Francesc Betriu, España, Factotum Barcelona / Francesc Betriu / Televisió de Catalunya (TV3). [DVD]
- *Máscaras* (2009) Película dirigida por Elisabet Cabeza y Esteve Riambau, Generalitat de Catalunya / Ministerio de Educación y Cultura (ICAA) / Oberón Cinematográfica / Televisió de Catalunya (TV3). [DVD]
- *Barcelona abans que el temps ho esborri* (2010) Documental dirigido por Mireia Ros, España, Promarfi Futuro 2010. [DVD]
- *Carmina o revienta* (2012) Película dirigida por Paco León, España, Andy Joke y Jaleo Films. [DVD]



Entrevistas en medios electrónicos

10. Gil, R., (2013) Entrevista en los informativos de la *Televisión de Barcelona* [online], España, BTV, 28 de enero de 2013.
11. Gil, R., (2011) Entrevista en *Els matins de TV3* [online], España, Televisió de Catalunya, 4 de Marzo de 2011.

Reportaje

- Anatomía del Raval (2008) Reportaje en *30 minuts* [online], España, Televisió de Catalunya, 10 de febrero de 2008:
<http://www.tv3.cat/programes/30minuts/30Seccio.jsp?seccio=reportatge&idint=1194>

DVD “La noia del Leopoldo”

- DVD propiedad de Rosa Gil: homenaje a su madre y a Manuel Vázquez Montalbán

10. ANEXO DOCUMENTACIÓN

10.1. Transcripción de las entrevistas



ROSA GIL. Nieta del fundador y actual dueña de Casa Leopoldo. Es la protagonista del documental *Casa Leopoldo, toda una vida*.

“Me vi literalmente presa de este lugar, que siempre lo he amado pero que ahora ya es una pasión”

“Aquí no cabe la cocina de autor, aquí tiene que ser la cocina tradicional”

“Mi pasión es la gente, las relaciones públicas y embaucar y seducir a los clientes”

“Hacer cocina tradicional es fidelizar unas bases, un ideario y mantenerlo”

“Cuando eres consecuente con el paso que has dado las penas son menores, aunque la procesión te vaya por dentro”

“Buey solo, bien se lame”

Casa Leopoldo es mi vida. Después de enviudar de mi marido tuve una nueva relación de pareja que duró seis años, no salió bien y el azar quiso que rompiera con aquella segunda relación y la familia empezó a capitular con enfermedades, defunciones, y bueno, me vi literalmente presa de este lugar, al que siempre he amado pero que ahora ya es una pasión, y sin el cual mi vida no tendría sentido.

Siempre, siempre, siempre he trabajado a gusto. Desde bien pequeña ya me ponían un delantal, los días de fiesta que tenía en el colegio trabajaba aquí, en vacaciones trabajaba... evidentemente también tenía mis ratos de ocio. Pero bueno, al igual que el resto de la familia, yo fui una más, una *pencona* más en esta casa.

¿El mismo espíritu que abuelo y padre? Cada uno lo ha llevado con el carácter que les ha caracterizado. Hace 25 años que fallecieron los padres y los abuelos, pues yo he dejado mi impronta aquí, o sea que cada uno ha tenido su estilo. Mi abuelo era un hombre fuerte, muy fuerte, con un carácter terrible además, lamentablemente tenía un resentimiento de la vida por las situaciones que tuvo que pasar, pero bueno, el abuelo lo que tenía era una fuerza bestial, tiro para adelante con la ayuda de su mujer, de los hijos de los cuñados, de los hermanos –como se lanzan todos los negocios de tipo familiar-. Después llegó mi padre, que por un gen tonto que volaba por ahí, mi padre salió un hombre muy refinado, con una cierta ambigüedad, y es el que le dio la gran transformación a lo que primero fue una tasca, luego fue una fonda y luego una casa de comidas, y él lo reconvirtió en una casa con cierto refinamiento sin perder para nada los orígenes de la esencia. Aquí no cabe la cocina de autor, aquí tiene que ser la cocina tradicional, con una materia prima de primerísima calidad. Entonces yo soy el resultado de ambos, creo tener la fuerza de espíritu de mi abuelo y ese *savoir faire* que tenía mi padre.

Tener un negocio familiar supone estar literalmente las 24 horas del día, ¡si además vivo dentro del restaurante! Hay semanas que no he salido a la calle, pero no me doy cuenta. Y bueno los lunes que es mi día de fiesta voy a que me dé el aire, porque si no tengo ningún trámite que hacer, entre servicio y servicio lo que hago es descansar en mi casa.

Las relaciones con mi abuelo y con mi padre fueron chocantes en un principio, porque mi abuelo prefería que yo siguiera en la cocina como el resto de las mujeres, y ante mi revelación al no querer estar en la cocina pues tuvimos algún que otro encontronazo. Y gané yo. Entonces me permitió seguir en la sala, que era el lugar que a mí más me gustaba. La cocina no me ha gustado nunca, y no se guisar, no se cocinar, siempre he tenido quien me lo ha hecho. Además tampoco es la cocina mi pasión, mi pasión es la gente, las relaciones públicas y embaucar y seducir a los clientes. Me preguntabas que qué he cogido de uno y de otro, pues eso, de mi padre he cogido, creo, el *savoir faire* de atender a la concurrencia.

Anécdotas. Con mi abuelo precisamente cuando yo le dije que quería subir a la sala – digo subir porque la cocina de esta casa está soterrada- y me planté, porque cada vez que venían los franceses, como yo estudiaba en una escuela francesa pues dominaba el francés bastante, y los franceses del *midi* venían muchos fines de semana a ver las corridas de toros. O los veranos eran los franceses los turistas que más recalaban por esta zona de Barcelona, la Costa Brava... y cuando venían siempre me hacían subir: “que suba la nena, que ella los entiende”. Y en una ocasión le dije: mira abuelo, no quiero bajar más a la cocina yo me quedo aquí, este es mi sitio y es lo que me gusta”. Como toda respuesta me dio dos bofetones, entonces me fui a la casa de al lado que es donde vivía la hermana de mi madre –una tienda de legumbres cocidas-, le expliqué lo que había sucedido y ella me acogió y estuve cuatro días yendo al colegio, regresando, comiendo con ellos, durmiendo con ellos y con mis tres primas. Al cuarto día mi abuelo le dijo a mi padre: “mira Germán, tú debes de saber dónde está tu hija, dile que venga que he reconsiderado la situación”. Y así fue, me mandaron el recado, al regresar de colegio entré aquí, estaba el sentado con mi padre y le dije: “aquí me tienes”, y me dice:” bueno, como veo que los tienes bien puestos te voy a hacer caso y vas a quedarte en sala”. Y entonces, yo por respuesta, le di también dos bofetadas y le dije: “si me tratas como a un animal, te trataré como a un animal; si me tratas como a una persona, te trataré como a una persona”. Aquí fue donde le marqué el terreno.

Y con mi padre, pues cuando yo me fui a Inglaterra mi abuelo no estaba para nada de acuerdo que yo me ausentara un año y medio, y le dije a mi padre: “si la dejas ir, ni eres hombre ni eres nada”, a lo que mi padre respondió: “pues ni seré hombre ni seré nada, pero mi hija se va”. Y me fui, entonces viví un año y medio y allí pasé por una de las mejores universidades, no en el término literal, sino la universidad del emigrar. Viví trabajando en un hotel, sé lo que es la vida del emigrante, y luego, como que mi pretensión era aprender la lengua inglesa, me busqué una casa para vivir y hacer de chica *au pair*, que era lo que hacíamos muchas mujeres en mi generación con posibilidades de poderlo hacer, claro. Pase por toda una serie de experiencias que me fueron vitales para luego forjar mi carácter y, sobretodo y por encima de todo, saber cuáles son mis limitaciones. Entonces yo tendría 21 años, hablamos de los años

setenta.

Hacer cocina tradicional es fidelizar unas bases, un ideario y mantenerlo, porque el marco en sí de toda la casa se adecua a este tipo de cocina. Tradicional, con los pescados en su más pura esencia, a la plancha, las carnes son creaciones de mi abuela –que mi abuela pasó 12 años de su vida en casa del señor Francesc Cambó, entró con 11 años de sirvienta, por la comida y la cama, y salió de allí con 23 años para casarse con mi abuelo. En ese proceso pasó por todas las etapas de la casa y ahí aprendió a guisar, aprendió a saber presentar una mesa y este fue el mejor bagaje que mi abuela pudo aportar a Casa Leopoldo, claro.

Casa Leopoldo ahora es un restaurante porque ahora ya las casas de comidas no existen, son lo que diríamos los clásicos restaurantes donde se ofrecen menús de tipo económico. Yo aún la sigo considerando una casa de comidas buena. Para mí siempre será una casa de comidas donde se come bien.

La evolución del restaurante y de la clientela no está ligada a los cambios del barrio, para nada. La clientela se fideliza y, lo que es mejor, las generaciones de los primeros que vinieron y las sucesivas generaciones se ha continuado fidelizando. Esto es lo que se llama el fondo comercial de un negocio, es el mayor valor que tengo. La clientela se fideliza y regresa cuando tienen cualquier motivo que agasajar o sencillamente el placer de venir a comer los fines de semana, o algún evento familiar.

La clientela que acudía cuando lo llevaba mi abuelo era; a los mediodías clase obrera, por las noches esta casa daba un giro de 180º entonces venía por aquí la Barcelona canalla: el mundo de la bohemia, los escritores, los escultores, artistas famosos de la época... mucha gente que venía alrededor del mundo del toreo. Los toreros no siempre han sido folclore y panderetas y olé, por aquí ha pasado Federico García Lorca, Luis Buñuel, Dalí, pintores, músicos, artistas de teatro, de cine... que han dejado un poso cultural. Nuestro mayor y gran embajador literario ha sido sin duda alguna Manuel Vázquez Montalbán, hijo del barrio, vecino del barrio y que nos ha plasmado en cinco

de sus novelas.

Los toros siempre han formado parte de Casa Leopoldo, hija y esposa de torero inevitablemente también han formado parte de su vida. Durante mi niñez, adolescencia y juventud el mundo del toro era parte de la casa, del restaurante, era mi otra vida. Las vivía todas con la máxima intensidad, con el tiempo, me considero una mujer que ha evolucionado con los años, y hoy el mundo del todo, por el cual tengo sentimientos encontrados porque por un lado me gustan, según qué tipo de corridas, y por otro lado detesto la sangría que se le hace a ese animal. El mundo del toreo es un mundo de sentidos, y con los sentidos no se puede razonar, por tanto, por eso digo que tengo sentimientos encontrados. Por un lado, los toros me apasionan y por el otro, los detesto.

Luchó en la plataforma pro taurina en contra de la prohibición de la tauromaquia. Me vi obligada a formar parte porque me lo pidieron unos amigos, pero en cuanto pude lo dejé. De la misma manera que fui parte de una fundación y una asociación, y al final me pasaba más horas en reuniones de estas entidades que por estar luchando por los intereses de mi negocio. Así que en cuanto pude me quité de todos esos cargos y aquí estoy.

La política de los toros, la prohibición de los toros es manifiestamente una política hipócrita porque se prohíben los toros en Barcelona pero se dejan los *correbous* en las zonas de las Tierras del Ebro. Los toros ya existían antes de Franco, pasa que lo han querido vestir como una fiesta folklóricamente española, yo a pesar de todo tengo bastante orgullo y prefiero considerarme víctima de esa política hipócrita que no morir lela de inanición porque a fin de cuentas ya no voy a los toros a no ser que sea a José Tomás. Por tanto, ni fu ni fa.

Tengo **amistad con algunos toreros y amantes del toreo**, pero no asisto a las tertulias ni nada... No, el mundo del toro queda muy lejos para mí ahora.

Anécdota sobre toros. Yo de pequeña la primera vez que me llevaron mis padres a Salamanca, como les quería demostrar a los hombres de la casa que yo era capaz de ser torera y demostrarles que aunque había nacido mujer tenía valor para enfrentarme a cualquier cosa, pues nada, me tiré a un cercado donde habían unos toros y quise torearlos con una manta de coche. Pero los toros se iban, se iban. Esto quedó filmado, le pedí a una amiga que me acompañaba siempre a los viajes, que me filmara con una Super8, que teníamos que darle cuerda cada vez que el motor perdía fuerza, y cuando se lo mostré a mi familia pues mi padre y mi abuelo se quedaron blancos y me dijeron: "la suerte que has tenido que no has sabido diferenciar lo que es un toro bravo de un toro manso". Eran los cabestros de la plaza de toros de Ciudad Rodrigo y de Salamanca y los cabestros son los que llevan el cencerro –pero bueno, que si quieren también embisten- yo iba detrás de ellos para que embistieran, allí había 40 o 50, y no embistieron ninguno, se fueron todos. Y yo muy dolida porque no había podido demostrarle a mi familia que era capaz de pegarles un capotazo.

El barrio del Raval me sigue pareciendo un barrio que no es barrio. Se coexiste con las diferentes culturas pero sigue siendo un barrio de pasada. Espero tener el gozo de vivir los años suficientes para ver que vuelve a ser otra vez barrio, con gente que se instale a vivir aquí. Más que evolución ha sido involución. Para mí, con todos mis respetos, que demográficamente este barrio esté prácticamente en un porcentaje que desequilibra todas las balanzas demográficas, pues estar en un barrio donde prima el islam no es un barrio que te acoja favorablemente. Es un barrio tranquilo, estas mafias son mafias muy, muy profesionales, y las mafias profesionales son buenas para convivir con ellos. La década de los ochenta fue una década muy mala para este barrio, es cuando realmente el barrio del Raval era peligroso, es cuando aun se llamaba Distrito Quinto y Barrio Chino, pero actualmente pues no, el barrio es un remanso de paz. Ellos tendrán sus acuerdos con las autoridades competentes para que el barrio sea muy tranquilo, pero vuelvo a repetir: no es un barrio que invite a pasear, quitando la Rambla del Raval, pero la calle del Hospital lamentablemente es la gran frontera entre el Raval Norte y el Raval Sur. Cuando te metes por las callejuelas si tiras hacia la izquierda tienes toda la prostitución de la Plaza Salvador Seguí, la calle San Pablo, la

calle Robador, la calle San Ramon, y si te metes por el resto de callejuelas pues precisamente de pintoresco no tiene nada. Lo bueno de la Rambla del Raval es que es pequeña y aquí no recibimos las hordas turísticas que pasan por la otra rambla. Pero un poco aislada sí que te sientes del resto de la ciudad. El nombre del Raval nunca me ha gustado, nunca, un barrio que tiene un nombre que te echa fuera, el arrabal de la ciudad, y para la gran Barcelona el Raval pues está fuera. Por la noche son muy pocos los autóctonos que nos frecuentan, generalmente son gente extranjera porque el barcelonés medio, con la oferta que hay en Barcelona por las noches, no siente deseos de bajar por aquí, a menos que lo inviten.

A mí me gustaba el Raval de antaño cuando era barrio, barrio, con todas sus miserias y todas sus virtudes. Pero la nostalgia es un error, entonces que me gustara aquello... lo puedo decir, que me gustaba cuando el barrio era barrio y hacíamos las fiestas de la calle, del barrio. Pero bueno ahora no es más que esto, un espacio donde se coexiste con otras muchas culturas y que...vale.

En este momento, estando el barrio prácticamente comprado por una determinada etnia el ayuntamiento no puede hacer absolutamente nada, porque son dueños, lo han comprado. Aquí en los años 70 hubiera sido en el momento que, el ayuntamiento, cuando el barrio se vació de toda la gente de mi generación, hubiera comprado casas enteras y solares enteros, que estaban ruinosos, que se tenían que derruir. Y esto es lo que sucederá en un futuro no muy lejano, porque estos señores que han tenido la visión de comprar las fincas enteras –ellos tienen dentro a sus esclavos, que son pakistanés, ellos se han traído su propio esclavaje- las casas se seguirán destruyendo por si solas, nadie las derribará, se caerán, porque ellos no hacen ningún tipo de mantenimiento. Por tanto, habrá que lastimar vidas humanas, muertes, y entonces cuando empiecen a suceder estos casos, supongo que la entidad municipal que esté en aquel momento tendrá que entrar a saco para poner orden. Pero mientras no, en este momento no puedes hacer nada, no le puedes quitar la propiedad a alguien que ha comprado.

Lo que podría hacer el ayuntamiento es ser menos mojigato en cuanto a la prostitución, y comprar un edificio, dárselo en explotación a las mafias correspondientes y tener un gran lupanar, pero con todas las garantías tanto para las mujeres que ejercen la prostitución como para los clientes que solicitan sus servicios. Porque claro, lo que se ve por la calle es muy lamentable y me imagino que el cliente que utiliza los servicios de estas mujeres tiene que correr serios riesgos por las condiciones en que las tienen.

¿Podrías vivir sin el Raval? Es que yo no estoy, estoy aquí, mi mundo es este (se refiere a Casa Leopoldo). Yo fuera de la calle, si a mi ahora me tocara trasladarme a otra zona del barrio no, no sería capaz, pero básicamente porque yo estoy aquí y tengo mi mundo aquí dentro, porque lo de fuera no me gusta.

Fundació Tot Raval. Fui presidenta de esa fundación porque me llevaron engañada. La ideología de la fundación era ser como un paraguas grande donde todas las entidades pequeñas del barrio se agruparan y en vez de que cada una hiciera esfuerzos, agrupándolas a todas bajo este paraguas protector tendrían todas ellas más fuerza. Lo que pasa que un día me enteré de que la fundación en realidad no había sido creada para eso, que también, pero especialmente lo había sido para minimizar el papel del señor Pep García como presidente de la Asociación de Vecinos del barrio. Entonces me revelé y abandoné, porque me granjeé su antipatía y la de muchas pequeñas asociaciones del barrio. Así que cuando la dejé, he vuelto a tener muy buena relación con todos ellos.

Paralelismo entre tu vida y los cambios en la sociedad del Raval. No, para nada.

Para que todo cambie, nada tiene que cambiar. Hay que cambiar algo para que nada cambie. Bueno, pues yo, lo único que he hecho ha sido cambiarle el color de las paredes, hacerlo un poquito más acogedor, insonorizar algún techo, quitar una serie de cuadros que estaban demasiado abigarrados... pero nada, cambiar algo para que nada cambie. De la misma manera que la cocina, seguimos haciendo los mismos platos que mi abuela instituyó pero adaptándolos al día de hoy.

Trabajadores de Casa Leopoldo. Entre 13 y 14. El perfil de las personas que trabajan aquí tiene que ser que quieran echar raíces en esta casa. Para nada me interesa estar cambiando, esto es lo que hacen hoy la mayoría de las empresas; no fidelizar al trabajador para que no hagan antigüedad y en caso de tenerlo que echar tener que indemnizarlo. No, no, no, mi clientela no hay nada que deteste más que ver caras nuevas continuamente. Fidelizar al trabajador. Deben de ser buenos, discretos y efectivos, y los idiomas son por descontado necesarios, porque repito, por la noche son mayoritariamente los extranjeros quienes nos visitan.

Si yo tengo que estar siempre con la sonrisa en los labios y estar tranquila para poder atender bien a mis clientes, lo que no puedo es dirigir el restaurante. Pelarme con los proveedores, llamar la atención de algún trabajador que no está haciendo las cosas bien... yo para eso necesito un director, y he encontrado la persona adecuada, que es Antonio López. Lleva meses trabajando conmigo, lo llevo persiguiendo desde hace años y por fin lo he encontrado y está funcionando muy bien.

Casa Leopoldo capta y refleja la esencia de lo que *fue* el Raval, pero del Raval actual para nada. Sus fundamentos empiezan con los que empezó el barrio. Un barrio de emigración interna del país, un barrio con muchas mezclas de los propios emigrantes, aragoneses, gallegos, murcianos, andaluces, valencianos, navarros... Entonces, como todos teníamos un denominador común, que era la misma lengua y la misma religión, eso hizo masa. De ahí la cantidad de matrimonios entre catalanes y 'emigrantes', de ahí salió el término charnego, que lamentablemente se utiliza de manera peyorativa o despectiva. Pero bueno, una vez todo esto ha pasado, cuando todas las generaciones, unas murieron y otras se desplazaron, el barrio se vació, lógicamente la inmigración que llegó esta en las antípodas de nuestra mentalidad.

Casa Leopoldo es un reflejo de ti.

Algo común en las personas que han trabajado en Casa Leopoldo. Sí, el que se han mantenido, el común es que se sienten identificados con la casa, y saben que conmigo tienen el trabajo seguro. Porque ya te dije en una ocasión que el gran consejo

que me dio mi abuelo Leopoldo, mi abuelo era anarquista, pero lo era porque toda su generación pertenecía a la CNT, pero a mí me dijo un día: “nena yo sé que tu vas a ser quien va a continuar llevando este negocio, una cosa te voy a decir ‘no hay nada que quiera más un buen obrero que un buen patrón’”. Porque si uno no quiere ser obrero, ya se hace patrón, como mi abuelo hizo, pero el que quiere seguir siendo obrero lo que quiere tener es un patrón que le de seguridad y garantía de por vida. Y me dijo: cuando tengas buenos obreros a tu cargo, cuídalos, considéralos y págalos. Y es una política protecciónista, yo la practico y me ha dado siempre buenos resultados. Es preferible eso que no estar en un local que sabes que tienen un contrato de seis meses y lo padeces en tus propias carnes.

Mujeres y hombres en Leopoldo. Las mujeres estuvieron sometidas a los hombres; mientras estos vivieron no les quedó más remedio, y a medida que éstos murieron yo las fui recuperando de la cocina para la sala, que era el lugar que les correspondía. **En su vida.** Bueno, es que es lo mismo, Casa Leopoldo es mi vida, es una simbiosis. Una vez, que tuve una depresión, el psiquiatra me preguntó: “¿tú eres Casa Leopoldo o Casa Leopoldo es tuya?”. En aquel momento le dije: ¡Es mía! Y me dijo: “estate tranquila, porque si algún día te tienes que desprender de él no te costará. Hoy niego esto, hoy creo que yo soy Casa Leopoldo y que Casa Leopoldo soy yo. Y me lo han querido comprar unos rusos por 3 millones de euros y les he dicho que no; quizás he dejado pasar la oportunidad de mi vida, pero yo me voy de aquí y entro en una depresión y no vuelvo.

Me hubiera tenido que ir a otro lugar en caso de venderlo, porque vivo aquí. A mí me falta este olor y me falta el contacto con el público... para mí los empleados de Casa Leopoldo son como mi familia, yo no tengo a nadie más, tengo a mi hija. Pero siento la necesidad de sentir cercana esa compañía, por eso vivo ahí, porque sé que si me pasa algo siempre tengo a alguien a quien llamar.

Mujeres malditas en el amor. No, para nada. Cuando eres joven muchas veces no sabes lo que quieras pero sí sabes lo que no quieras, y esto es aplicable a todo el mundo: a partir de cierta edad, pongamos los 30 para arriba, uno está con quien quiere estar. Por el motivo que sea, porque no quieras vivir solo, porque no quieras perder la situación social con la persona que tienes a tu lado... eminentemente uno está con quien quiere porque la mayoría de la gente no sabe vivir sola, especialmente los hombres. Y las mujeres que están con personas que no son del todo de su agrado, si están con ellos, por algo debe ser.

Las tres mujeres de esta casa nos casamos ciegamente, ciegamente enamoradas de nuestros maridos. Luego, lo que si hemos sido mujeres muy consecuentes, cuando eres consecuente con el paso que has dado las penas son menores, aunque la procesión vaya por dentro. Pero no maldices, tú has querido a este hombre, pues te has casado con él y lo aceptas como es.

Biografía. En un principio Arturo San Agustín no pensaba hacer una biografía, lo que quería era hacer una crónica de la ciudad. Entonces estuvimos muchos días hablando, porque necesitaba un hilo conductor para escribir esa crónica y pensó que como por esta casa han pasado tantos años, y tantas personas y tantas situaciones que era el mejor hilo conductor utilizar el restaurante. Fue una vez acabado todo el relato, la historia y las vicisitudes que por aquí pasaron, tanto la familia como los personajes que nos frecuentaban, me dijo: "bueno ahora háblame un poco de ti", y cuando le conté mi vida, dijo: "¡la madre que te parió! Ahora resulta que me interesa más tu vida que el resto de la crónica", y ese fue el motivo. Era una crónica de la ciudad, pero luego mi vida es bastante novelesca, pues sí.

De crónica a biografía. Y esto a mí me parece muy bien porque, hay una estrofa de una canción de Joan Bautista Humet, fallecido muy joven, que dice: "y ahora acabemos de ser sinceros, que a mí también me mueve el dinero y la vanidad para no ser menos que mis amigos que se conforman con un suspiro de libertad". O sea, la vanidad y el dinero me lo da todo esto (refiriéndose al restaurante).

Mucha gente me ha propuesto hacer proyectos, pero nada, yo sola, aquí. *Buey solo, bien se lame*. Ya tuve una experiencia abriendo un restaurante de cocina portuguesa, me salió fatal, me costó mucho dinero, aún lo estoy pagando, y nunca más.

Futuro. Que siga como está y que vaya evolucionando en la medida que tengamos que evolucionar, pero no mucho. Seguir cambiando algo, de vez en cuando, para que nada cambie, ¿no? Esta es la gran fortuna de nuestra casa, porque si nosotros aquí hubiésemos querido hacer un cambio radical en decoración y en cocina nos hubiéramos estampado. Porque de restaurantes está lleno Barcelona, yo cuando voy frecuentando a la concurrencia –no me gusta llamar competencia-, hay veces en que dices: caramba, los restaurantes estos son un clon el uno del otro, porque todos provienen de la cocina que lanzó Ferrán Adrià, los cocineros han querido ir captando sus formas de cocción... y para mí ha sido terrible poder encontrar el cocinero que quiera hacer un buen estofado, un rabo de buey, una *cap i pota*, las cosas más tradicionales de nuestra cocina. Y ahora pues tengo dos personas, de origen magrebí, completamente occidentalizados y aman la cocina tradicional. Se sigue la receta de mi abuela, solamente que con pequeños cambios. Antes los guisados llevaban mucha patata y zanahorias para llenar más, y ahora hay menos patatas y más chicha. Se ha refinado, los gustos de la gente van cambiando.

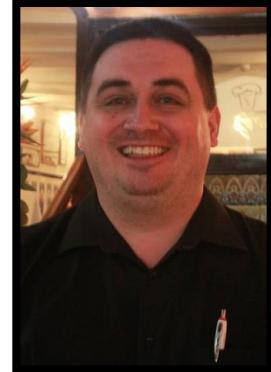
CAMAREROS DE CASA LEOPOLDO:

ALEX. Camarero en Casa Leopoldo desde octubre del 2013. Es de origen ruso y estudió economía; habla varios idiomas y es buen profesional.



“Casa Leopoldo és un restaurant emblemàtic. Això marca la diferència amb la resta de restaurants”

MIGUEL. Camarero en Casa Leopoldo desde octubre de 2013. Es de origen chileno y estudió ingeniería de alimentos; es un hombre muy agradable.



“Casa Leopoldo és el mite fet realitat. Molta fent pot parlar de Casa Leopoldo, però, la percepció del lloc no és fa real fins que no hi ets allà”

(Miguel) La primera vegada que vaig concebre Casa Leopoldo va ser a Xile on vaig llegir una novel·la de Manuel Vázquez Montalbán de la sèrie Carvalho. Però me l'imaginava com la casa d'un grup d'amics, no com un restaurant.

A Barcelona, un cop passejant amb un dels amics catalans, aquet em va dur al carrer Sant Rafael i em va dir que Casa Leopoldo era un dels restaurants més antics de Barcelona on anava el rei fins i tot! I no m'ho vaig creure fins que em vaig acostar i vaig veure els preus.

Definició de casa Leopoldo: es un restaurant emblemàtic (**Alex**) i això marca la diferència amb els altres restaurants. (**Miguel**) És el mite fet realitat. Molta gent parla de Casa Leopoldo, però la percepció del lloc no es fa real fins que hi estàs i menges aquí. (**Alex**) Aquí '10 clients que marxen conformes, són 50 que tornen agradables'.

Rosa és una bona persona, es manté bé i està pel que ha d'estar, que és el seu negoci. I va aconseguir reflotar el que la seva gent va deixar, això té molt de mèrit. Perquè a vegades això és complicat. Però li posa empenta, esperit i totes les ganes que té... ens pot guanyar a tota la plantilla de joves que té al seu costat.

(Miguel) Ella és l'ànima *màter* del negoci, la peça central. Tot gira al seu voltant. Jo només espero que no li passi res i sempre segueixi amb aquestes tremendes ganes de rellançar el seu propi negoci.

(Alex) A Casa Leopoldo està tot l'ésser de la Rosa: el seu cervell, el seu cos, les seves ganes i idees. Planificació, distribució, organització. És la seva vida i això es nota.

A més a més, la Rosa té un do natural, en una època de crisis només si ets una mestressa com ho és Rosa al restaurant saps tractar als clients com ho fa ella.

(Miguel) Per això quan la gent arriba a la porta el primer que fa és preguntar per ella, i quan ella no hi és, és diferent, falta alguna cosa.



ÀLEX BELTRAN

“Tradicionalment sempre que teníem torn anàvem a dinar o els hi encarregàvem el dinar. Sempre hi ha hagut molt bona relació amb la Rosa. Ella és una institució al barri, un lloc que a tingut molta repercussió.”

Història farmàcia: la farmàcia es va fundar al 1939, al carrer cadena que era un carrer que abans de la Rambla del Raval era molt estret. La va fundar l'avi amb un soci (Álvaro Calduch) i al cap d'uns anys es van separar i es va quedar l'avi. Han passat molts anys i ara la portem els germans. Ha anat passant de generació en generació i ens encarreguem d'ella des de fa 30 anys. Per això hem viscut tota l'evolució del barri.

Esponjació: abans hi havia molts carrers estrets i guetos. Van tirar moltes illes de cases, entre elles la finca on nosaltres teníem la casa i la farmàcia. Ens van expropiar a través de l'ajuntament i vam seguir a la Rambla del Raval per conservar la bossa de clients que tenien de l'avi i el pare.

Significat de la farmàcia: és una part molt important de la meva vida, passem moltes hores i és un negoci familiar al que cal dedicar-li molt de temps i esforços i ha marcat la meva forma de ser. El meu germà és llicenciat en farmàcia i jo sóc auxiliar i la gestiono des de fa 24 anys.

Relació negoci i barri: una farmàcia és un lloc una mica especial pel tipus de relació que s'estableix amb el client, és un lloc de confiança perquè la gent demana ajut i consell quan li fa mal alguna cosa o tens un problema sanitari. Moltes vegades la relació amb el client va més enllà de la pura relació venedor-client. Es donen moltes coses anecdòtiques o peculiars.

Avortaments: quan arribes amb la relació de confiança la gent t'explica coses que potser no explicarien ni a un familiar. En el cas de les dones que tenen problemes amb aquest nivell, clar això no és legal... però et venen a demanar consell sinó els hi ve la regla o creuen que estan embarassades i no volien tenir el nen (antigament tractaments orals que podien provocar la pèrdua del nen) això, però, està súper prohibit.

Farmàcia i Casa Leopoldo: vincle d'amistat, ells són clients. Tradicionalment sempre que teníem torn anàvem a dinar o encarregàvem el dinar. Sempre hi ha hagut molt bona relació amb la Rosa, abans amb la seva tieta Alicia. Coneixíem el marit de la Rosa i el seu tiet. Hi ha una relació de cordialitat i d'amistat. Ella és una institució al barri, un lloc que ha tingut molta repercussió.

Casa Leopoldo i la farmàcia van obrir més o menys a la mateixa època, una època marcada per onades d'immigració d'Espanya a Barcelona. Ho típic aquí al Raval era que en un pis es relloguessin habitacions i per tant en un pis i vivien varies famílies a la

vegada. Hi havia una densitat de població molt alta.

Evolució de la clientela: evolució evidentíssima en els últims 20 anys han passat a tenir molta immigració (sobretot des de l'obertura de la rambla del Raval al 2001) això s'ha convertit en una zona on viu molt pakistanès i induís, també marroquins però són de segona o tercera generació. Existeixen problemes idiomàtics, tractes més amb dones que amb homes... Amb el tema de la sexualitat una dona mai et preguntarà res.

Ondada de la immigració espanyola. Els meus avis són de Castelló de la Plana i van venir cap aquí. El meu avi era capità de l'exèrcit, va estudiar farmàcia i per això es va quedar. Va conèixer a l'avia i es van comprar un pis. La mare si que és catalana.

Abans de fer la Rambla del Raval el barri era molt gueto perquè no venia pràcticament gent de fora però teníem de tot, vull dir, ara pràcticament només hi han kebabs... està molt més enfocat al turisme. Abans (finals 80) el que no vivia aquí venia a 'pillar heroïna' o a buscar la prostitució. Aquella època va ser la més xunga, a nivell de yonkis, atracaments, etc. Quan l'heroïna va anar de baixa van desaparèixer els problemes. Jo recordo haver agafat el 57 fins al paral·lel, El Molino, i venia caminant i tenia cua de yonkis fent cua esperant per comprar la xuta.

Abans hi havia de tot, hi havia molta vida de barri, la gent es coneixia molt i parlava molt. Ara és diferent, no tens una amistat com els meus pares parlen de l'amistat que tenien amb els seus veïns.

És un barri segur... no ens venen a tocar la pera, perquè ens coneixen, som del barri i ens tenen un respecte. Respecten els locals i els veïns, perquè són algú que veuràs bastant i està bé que et portis bé. La mateixa gent que venia l'heroïna són clients meus...

La mare ho va passar molt malament amb això dels canvis. A mi no m'afecta tant, m'agradaria que existís el mateix teixit social i no només paquistanís venent *shawarma*.

Crec que tot allò es va perdre d'un plumazo. Molt pocs vam continuar al barri.

Amb l'expropiació la majoria de gent va marxar, els diners que et donaven eren una merda. Nosaltres teníem una finca de 8 pisos i ens la van expropiar. Tot això havia de ser per una millora al barri perquè estava tot molt apilonat. Havien de fer una avinguda que anés fins a la ronda de sant Antoni i no la van fer. A mi em sembla bé que ho hagin fet, no és tan gueto però s'han de fer moltes més coses perquè canvií el teixit social.... això només fa que es passegi el típic giri per aquí, es posi el restaurant modernet... però no canvia el tipus de gent.

Per canviar el tipus de gent s'haurien de fer moltes altres coses... Venen parelletes que els hi agrada viure aquí, però, a la que tenen un nen i el tenen que escolaritzat es piren. A les escoles si ets català ets l'únic que hi ha classe. Vas amb 15 marroquins i 20 paquistanesos, hi han problemes d'idiomes i atrasen completament l'aprenentatge. Aquí es queda sempre el mateix tipus de població.

Les reformes estan fetes de cara al turisme, però els problemes no s'acaben de solucionar... A nivell cultural cal fer més històries perquè la gent es trobi a gust. Que sigui un barri més agradable per viure. Això es pot arreglar si es regularitza la prostitució, els hi poses unes casetes perquè no estiguin al carrer passant fred. Hi han carrers com el Sant Ramon o el Sant Pau que fan pena... penses, tens peques i vas a passejar pel carrer un dissabte pel matí i vas a córrer i no és maco pel barri... això també podrien arreglar-ho una mica.

JOSÉ MARÍA MARTÍN. Es cliente de toda la vida del Club Social Atlanta, la sede del

equipo de fútbol de mismo nombre, fundada en 1956.

Fue delegado del club hasta hace un año.



“Antes era muy familiar, la gente se conocía, se saludaba”

“Veo que de puerta hacia fuera el barrio ha cambiado”

“No existe la convivencia de antes”

“Una mujer que siempre ha ayudado al barrio”

Historia del Club Atlanta. En el año 86 había muchos equipos de fútbol en el barrio, prácticamente en cada calle había un equipo. Entonces se decidió aquí hacer un equipo también. El local inicialmente estaba enfrente y luego más adelante este local que se quedó vacío, era más grande, y entonces se decidió venir a este, dado que el club se fue haciendo más grande, más grande, hasta hoy. Y aquí se inició.

El bar como punto de reunión. Sí, esto servía, porque en aquella época jugábamos a las 8 de la mañana, y a esa hora normalmente cuando acabábamos, que eran las diez, llegábamos aquí sobre las 11, y el padre de la chica que era el presente, Amado Azuara -hoy el presidente es el hijo, que también se llama Amado Azuara- entonces este hombre nos tenía aquí los bocadillos, y como normalmente éramos un poquito más mayores, no como ahora, pues nos esperaban las novias, las mujeres, los niños, y hacíamos luego ya el vermu y pasábamos todo el domingo.

Usted y el equipo. Yo no llegué a jugar, yo lo he entrenado y he sido 25 años delegado hasta hace dos años prácticamente, que por desgracia por la enfermedad lo he tenido que dejar.

Vida en el Raval. Yo vivo en el Raval, sobre 35 o 36. Yo en teoría nací en Granollers, de padres emigrantes de Cartagena, entonces se fueron a vivir después de Granollers

a Badalona y desde los ocho años nos dieron un piso, en la época aquella de Franco que daban pisos oficiales, en la Guineueta. Y estuve viviendo allí hasta los 25 años que me casé, me mudé aquí porque mi mujer es nacida en el barrio. Tenemos los dos sesenta años, y desde entonces hace 35 o 36 años que vivo aquí.

Evolución del barrio. Antes era muy familiar, la gente se conocía, se saludaba. Ahora quedan pocos reductos, ha venido muchísima gente de fuera, no es tan sociable, quizá por el idioma, quizá por la cultura, por los gustos. Nosotros por ejemplos pues somos partidarios de reunirnos aquí en un club como este, de hacer una partidita al dominó, a las cartas. Los inmigrantes que vienen normalmente no beben, si hablamos de pakistaníes, con otros a lo mejor no te entiendes, y esta cultura de la partidita de tomar un quinto o un vermu juntos es lo que se ha perdido. Y esto lo vemos en los niños que juegan ahora también.

El Club Social Atlanta. Para mi es media vida. He estado siempre, prácticamente llevo 25 años, he hecho 25 años de delgado. Piensa que es cada domingo tener una obligación, pero no solo el domingo, el lunes, el martes, el miércoles, el jueves, cuando no es por una ficha es un fichaje, cuando no es llamar al campo para ver lo que paga, cuando es porque tienes que contactar con un jugador para verlo... cuarenta mil cosas.

Anécdotas. Fiesta muchísimas, la más grande fue cuando ascendimos de tercera regional que habíamos estado toda la vida, ascendimos a segunda regional; no había ningún trofeo que diera la federación y entonces compramos uno nosotros. Fuimos a la regidora del distrito y dije por favor que si podían hacer entrega de los trofeos. Nos instalaron aquí enfrente un escenario, con micrófonos, habló el presidente, el entrenador, habló todo el mundo y cuando la regidora tuvo que entregar la copa al capitán, exclamó: '¡Nunca había comprado una copa tan grande!' fuimos tan brutos que compramos la más grande que había (risas).

¿Por qué el Atlanta? Yo vengo aquí porque, aparte de la amistad que hay con todos, hago mi partida. Ahora por desgracia he estado un año que no he podido bajar mucho, por la enfermedad, y lo echaba de menos. Y antes cuando trabajaba, que me jubilaron el lunes, por las mañanas trabajaba, pero por las tardes era sagrado venir aquí. Tenía que ser una boda, un bautizo o que lloviera muchísimo, que si no era raro que no bajara.

Yo por las tardes bajo a las 17.30 que es cuando abren, y ahora que no me encuentro bien me voy sobre las 20-20.30. Pero antes cuando trabajaba bajaba a las 17.30 y hasta las 21.30-21:45.

¿Y su mujer? No, no, a mi mujer no le gusta, ella tiene sus cosas. Además prefiere ir a darse una vuelta con su madre.

El Raval, sus cambios, y el Club Social Atlanta. Yo me siento cómodo, como hace treinta años. Y no tengo problema; ahora sí que veo que de puerta hacia fuera el barrio ha cambiado.

En el bar por ejemplo yo antes hacíamos un partido de fútbol y aquí nos podíamos juntar 150 personas, antes el equipo era gente del barrio totalmente. Pues cuando había un partido de Barcelona normalmente toda la gente venía aquí y esto se llenaba. Ahora no, ves un Barcelona y si es muy bueno puedes conseguir esas personas pero sino con 20 te das con un canto en los dientes.

Rambla del Raval. Ha dado más vida y ha quitado un poquito de delincuencia. Vida porque es y es un paseo, la gente viene a pasear, puede entrar... aquí años atrás, cuando eran la fiesta de la Mercè ponían un escenario en la punta del Raval, lo quitaron porque los vecinos se quejaron y lo han sacado todo, pero dio mucha vida en aquellos años. Y ha quitado delincuencia en el aspecto de que, siempre digo, que los delincuentes normalmente buscan calles estrechas donde poder pegar un tirón, meterse por una calle y que pueda tengan salida a otras dos para que no sepan donde se ha metido. Y hoy eso con la Rambla se ha evitado. El único problema que yo le veo, que tendrían que hacer y multar muy severamente, es la gente que baja con los

monopatines y con las bicicletas por el paseo y la acera. Soy muy reacio a las bicicletas, soy partidario de que todo el mundo vaya en ellas, pero hay un carril bici, que lo respeten, que para algo está.

Convivencia como la de antaño. No existe la convivencia de antes. Había más gente, porque había más pisos, y esta gente aunque ahora vive cerca, como en la calle Olmos, pues ya no bajan aquí. Allí también hay bares como este y se han quedado ahora allí.

Amigos. Sí, muchos se han perdido. Hay veces que sí tienes contacto pero se pierde bastante, la base era esto. Y sigues manteniendo mucha amistad, porque fíjate todas las fotos que hay aquí, son 25 años, y claro son gente que aquí cuando venían eran solteros. Se han casado y ahora los niños vienen a jugar aquí al equipo, yo ya he tenido jugadores que he tenido al padre y al hijo como jugador.

Casa Leopoldo y Rosa Gil. Sí, lo conozco. No he tenido mucho roce por el nivel adquisitivo. He estado alguna vez comiendo y muy bien. Conozco a Rosa, de una entrevista que hicimos para otra situación, ha sido una mujer que siempre ha ayudado al barrio, pero yo una relación estrecha no he tenido nunca con ellos.

Vínculo entre Casa Leopoldo y el Club Atlanta. Bueno, aquí nos encontramos desde hace unos años que mucha gente que iba a Casa Leopoldo a cenar venía antes a tomarse una cerveza aquí.

El equipo. El equipo malvive ahora. El ayuntamiento nunca ha querido ayudar al Atlanta prácticamente hasta hace 4-5 años. Hasta que lo denunciamos al Sport: Jugábamos en el Polveritense, y en las duchas habían agujeros en el suelo en los que te podías quebrar los pies, era insalubre. Lo que es una tristeza enorme es que por distrito el que campo que nos toca es el de la Barceloneta, el cual siempre ha estado administrado por muchos usureros y nunca hemos podido jugar allí. Hasta hace 4-5 años que nos dijeron de jugar allí, y aceptamos dado que el campo era de césped y

donde jugábamos era de tierra. El ayuntamiento nos pagaría los 3.000€ de los 6.000 euros por año que nos pedían por jugar allí, cuando nosotros no tenemos ingresos, solamente de la lotería, una porra que tenemos y los ingresos que se generan en el bar. Pero el año pasado, con toda la crisis, nos han quitado la subvención, y ahora no podemos jugar dado que no podemos pagar. Estamos haciendo sorteos para poder subsistir pero no descartamos tener que emigrar de nuestro barrio porque los precios no se pueden pagar. Y quieren acabar con el fútbol grande dado que mantener esto es costoso, y lo entiendo, pero prefieren pagar a otros equipos de fuera que sí que pueden pagar. Y lo triste es que lo que se pierde ahora no se recuperará nunca.



PALMIRA FULLAT. Palmira es clienta del Club Social Atlanta. Una mujer que echa de menos la esencia del Raval, donde la convivencia con los vecinos era real, y no la coexistencia que hay actualmente.

“El barri el porta aquesta gent de fora, els paquistanesos, marroquins... Tots els bars són d’ells, i els pisos també”

Club Social Atlanta. Ja fa anys. Venia el meu home per jugar al bingo. Abans el bar estava a l’altre costat de la rambla. Jo continuo venint aquí, perquè tinc amistat amb els propietaris i la gent del bar. M’agrada, és una bar serio. És familiar. Vinc pel matí, perquè per la tarda fa fred i pateixo dels bronquis i per no constipar-me em quedo a casa amb l’estufa. Alguna vegada per la tarda també vinc. Si fa bo, vinc també una estona a la tarda, si no, només al matí.

El Raval. El barri el porta aquesta gent de fora, els paquistanesos, marroquins... Tots els bars són d’ells, i els pisos també. Jo visc al carrer Aurora, i abans tots vivíem aquí i ara els que viuen ni els coneix, perquè són de fora.

JOSEP LAMIEL. Propietario de Café de Marsella, uno de los bares más emblemáticos del Raval, famoso y recordado por su absenta. Josep quiere proteger su negocio, al igual que Rosa, y defiende el Raval.



“Sóc molt feliç de que quedí protegit realment. Estic molt més tranquil i feliç”

“Forma part directa de les nostres vides [...] No puedes separar la familia del bar, era una cosa que no s'entén”

“Rosa és una personal la qual no hi ha una altra igual”

“Per mi anar a Casa Leopoldo és anar a veure a Rosa”

“Tu no anaves a un restaurant, tu anaves al saló d'aquesta familia”

Historia del Café Marsella. Les dates que em van comentar i que es van mirar, va ser que estava obert al 1820. La meva família va començar a treballar aquí cap al 1900 que era el meu avi i el bar ja estava obert per una altra gent, que son les persones que li van traspassa en el meu avi. Després va passar als meus pares i ara el porto jo.



Reformes al bar. L'única cosa que es va modificar en el any 1900 van ser les portes que abans no hi havien i es van posar aquestes que per això son mes modernistes. L'interior en si no és molt modernista. El que són les balconades, taules, cadires i portes. La resta sembla més neoclàssic o clàssic.

Evolució dels clients i del negoci. Abans els bars no es tancaven de nit, sempre estaven oberts i alguns locals inclòs la gent dormia dins del local. El meu avi dormia en el mostrador. Llavors quan era l'hora d'obrir tornaven a obrir. Tenien unes hores de descans que es quan feien la neteja i quan reemplaçaven les ampolles que s'havien venut, però dormien aquí no dormien a casa. En algun moment pujaven a casa, però

pràcticament es tancava i es tornava a obrir. Llavors venia la gent del port a menjar. Després era una clientela sempre bohèmia, amb ganes de fer més coses, d'experimentar, de crear. I més o menys aquesta clientela sempre la tenim. Ve gent de vegades de la Massana a dibuixar. Ve gent i es queda en una taula i dibuixa a la gent i al bar.

Tasca, taberna o bar? Sempre ha sigut un bar, però en aquell temps nosaltres érem bar restaurant, però la cuina la hem tret, perquè les mesures et deien una cuina ha de tenir això, això, això... Llavors deies ho toques el bar o treus la cuina, doncs treus la cuina. Abans teníem la cuina a la bodega, però allò ha quedat obsolet. I actualment, ara és un bar. No hi ha tapes, perquè no hi ha cuina ni tenim cap espai on poder fer menjar.

Personatges intel·lectuals. Realment, sempre ha passat algun famós, però no em pregunts perquè. Tothom em diu- ¿Y no haces fotos?, Mira pues no-. Es una cosa que no va amb mi. No tinc fotos. Al principi em signaven ampolles d'absenta i les tenia guardades. I després em va cansar allò de "tanta botella".

Dalí i Picasso. Sí, em van comentar fa molt de temps que hi havien sabut que "Henry" també passava per aquí que també passava pel London. Era gent que es trobaven per aquesta zona, perquè aquests bars eren un punt de reunió de les persones que parlaven de les seves inquietuds i que volien fer algun canvi a la societat. Potser el punt més àlgic va ser la Setmana Tràgica, que es reunia gent per aquí. Una historiadora em va estar explicar que hi havia les Comissions Obreres de la època pels drets del treballadors, ja que en aquells anys els drets dels treballadors no es tenien en compte. I es van crear aquestes plataformes per millorar els drets dels treballadors i van agafar sicaris per matar algun, com es el cas del Salvador Seguí. Va ser un moment tràgic, després va passar ha ser un moment política. Les coses no estaven calmades, però cap a l'any 1900 s'havien que anàvem cap a una dictadura, cap al 1920 del Primo de Rivera. Llavors després vam passar a la dictadura i la cosa es va quedar molt més parada perquè tothom va marxar.

Va haver una època que el bar va tancar. El meu avi era republicà i la família va tancar el bar i va marxar. Quan van tornar el bar estava tal i com l'havien deixa't. No se quants anys va estar tancar, perquè penso que no ho sap ni m'ha mare. Això va ser una decisió dels meus avis- se que la meva tieta va marxar a França i es va allistar a la Creu Roja per ajudar a aquelles persones que estaven en contra del regim feixista, "La resistance" (rises). I m'ha mare va marxar cap a Àfrica, va estar al Marroc vivint un temps fins que els coses es van calmar una mica i van tornar cap aquí. Tot això són comentaris que m'ha anat dient, però que mai saps ven bé, perquè jo no havia ni nascut.

Lleis durant la dictadura, afecten? No, és curiós. La prostitució es va sentir mantenint encara que dura manera molt tranquil·la, no clandestina, perquè tothom s'havia que havia prostitució, però com mig amagada. I la vida continuava. El Raval sempre ha sigut un "fortí" exterior del que era la resta de la ciutat. La resta de la ciutat pensava que "todos los maleantes, putas" vivien aquí (riures). No tampoc es veritat, havia molta gent treballadora, perquè el Raval ha sigut un barri d'acollida. La gent vivia com ara viuen els paquistanesos. Es llogaven en habitacions i vivien allà. I els que tenien més sort tenien el local i la vivenda dins. En la cal del London Bar, hi ha una finestreta que es on vivia la seva mare. Aquí no hi havia vivenda.

Absenta. Sí, empre hem venut absenta. Nosaltres mai hem tingut una prohibició de venta. Això si, la absenta que es venia cap al 1800-1900 no era la mateixa que es ven ara. L'ha d'ara no té artemisa, que és la planta que et va relaxant i que arriba un moment que "puedes tener tus desbaríos".

Propietat del bar Marsella. El local materialment és de l'ajuntament. Jo pago un lloguer. Això abans no era això. Ha canviat, perquè s'han donat certes direccions que han fet cas ha que es pogués adquirir la finca. El local segueix sent meu. El que és el Marsella en si, segueix sent meu. El que ha fet l'ajuntament es establir que al seva continuïtat sigui real. Doncs, hi han hagut molts comentaris de premsa, que des d'un principi nosaltres intentàvem arribar a cords amb el que era l'antiga propietat. I a

l'antiga propietat hi havia moltes persones i havia moltes discrepàncies d'opinió. Hi havia uns que el volien vendre, hi havia uns que no volien vendre, uns altres que no els hi interessava, etc. Cadascú tenia la seva filosofia. Hi havia gent que tenia els diners per fer les reformes i havia gent que no tenia diner per fer front a aquestes reformes. Aleshores, que en un grup que hi ha moltes diversitats d'opinions, i a més que alguns tenen diners i d'altres no tenen diners, no poden fer càrrec de la finca en sí.

És una finca molt antiga, que necessita urgentment fer una sèrie d'intervencions urbanístiques importants: assistència, mantenir unes cèl·lules de viabilitat, lavabos, llum, escales, etc. És a dir, una sèrie de coses que hi havia gent que potser econòmicament, però havia gent que econòmicament no ho podia fer. I això provocava moltes discrepàncies i tensions amb aquestes persones. A demés han sigut una sèrie d'hereus, perquè han anat passat de pares a fills. Aquestes famílies ja no eren germans, a lo millor eren cosins, o a lo millor ja no eren ni cosins, perquè havien aconseguit els drets d'una altra banda. I el que era en sí la finca, eren participacions. No podes comprar una participació, havies de comprar totes les participacions, perquè ho tenien escriptura't d'aquesta manera. Era una cosa que ells ja els hi anava bé. Aleshores cada vegada que nosaltres hem volgut arribar a un acord amb una empresa de construcció que es quedes la finca no hi havia possibilitat per arribar acords, perquè a lo millor un no volia vendre, l'altre volia vendre (riures) i era un "merde". Llavors l'ajuntament va posar un servei de mediació que no va tenir resultat, perquè havia gent que deia que si, i d'altres que deien que no. Hi havia gent que deia que volia seguir fent el contracte de lloguer i d'altres que hem deien que el contracte de lloguer anava a pujar 6.000 euros al mes.

Sota aquesta pressió, nosaltres no podíem continuar i havíem de fer alguna cosa al respecte. O hem de buscar un altre lloc i traslladar-ho tot o si que podem arribar algun acord en algun moment. L'ajuntament en sí, com és una finca catalogada i a més l'interior està protegit. Es donaven una sèrie de condicions que "prácticamente lo de irnos es difícil" i "lo de quedarnos también". Llavors com havia un pla d'acció on donava l'ajuntament una sèrie d'eines per poder fer dret de tanteig i retracte, que deia que si

hagués una persona que volgués comprar la finca l'ajuntament també tenia dret. Van esperar a que sortís un comprador amb una quantitat i l'ajuntament finalment va comprar la finca. I van ser ells els que van fer el dret de retracte per assegurar-se la continuïtat del bar.

D'aquesta manera a mi m'anava molt bé, ha sigut una sortida perfecte, perquè en el meu cas no tinc hereus, tampoc els tindré. Aleshores per mi saber que el bar del meus avis, que el bar que forma història de la ciutat que realment és el que és i no s'ha toca't i que la gent l'estima molt. Per a mi era perfecte perquè en el moment en què jo deixi de treballar jo sé que estarà en bones mans i el cuidaran d'alguna manera jo tot el que hi ha ho deixaré. Sóc molt feliç de que quedi protegit realment. Estic molt més tranquil i feliç.

Café de Marsella. Per a mi és el meu fill. Jo he nascut aquí. Els meus pares es van casar i van celebrar la boda aquí. Jo vaig celebrar el bateig aquí, la comunió aquí i m'ha germana també. Forma part directa de les nostres vides. És l'únic vincle emocional que tinc de la meva família. A més aquest està molt vinculat amb la gent del barri, amb la història de la ciutat. I penses "hosti el meu avi estava aquí. El meu avi era republicà. El meu avi es reunia aquí. El meu avi feia coses". No era una bar senzillament que veníem copes sinó que estàvem vinculats emocionalment. No podes separar la família del bar, era una cosa que no s'entén.

Quan vaig tenir tot el moviment que us he explica't abans el punt més difícil era "que serà de la meva vida", no perquè no tingui feina sinó perquè no tinc el bar. Per a mi em treien una part de la meva vida, de la meva història, em treuen una part de la vida dels meus pares, dels meus avis. No era capaç de vincular-lo. No és perquè guanyis més o menys diners sinó perquè és una part de la meva vida. Si l'ajuntament no l'hagués adquirit la meva opció era desmuntar peça a peça i guardar-lo i esperar a que sortir un local que complís les condicions i tornar-lo a posar. Encara que anés la meva vida darrer, m'era igual. Era una cosa de dir "no puc deixar-lo".

Cafè Marsella i Casa Leopoldo. A nivell de negoci no em compartit res, ja que Casa Leopoldo és un restaurant i això és una bar, però a nivell personal moltes coses, moltes idees. Rosa és una persona la qual no hi ha una altra igual, per la seva forma de ser. Dins la seva persona empresària, que sap molt bé el que té a les seves mans, que sap vendre el seu producte. Igual que la vida dels meus pares, és el seu bar que també és de la seva família, que també té molt sentiment, que a més és defensora de les seves creences. Té un toc irònic, molt accentuat. L'hauries de conèixer en el seu moment de creació artística, perquè és molt particular, és a dir, és curiós però en aquest barri el que més el que menys té una vena interior amagada que fa vibrar. Ja no és que cuines bé, és que em fas vibrar. Quan Rosa t'explica una anècdota rius, que es molt difícil fer riure algú. Hi ha molt còmic que intenta fer riure i més que riure plores. Ella té aquest punt característic que no necessita ser graciosa. L'has de conèixer i té punts molt bons. Rosa ha crescut aquí, ha viscut l'evolució del barri, ha viscut moments alegres del canvi al barri i ha viscut moment tristes del canvi del barri. Ens costa, perquè si som sincers ens consta. Nosaltres som una evolució tan lenta. Jo no he canviat en 190 anys. Per mi els canvis son súper ràpids, en canvi el meu exterior ha canviat en 15 anys tant, que fins i tot m'espanta. De sobte, et dius això “¿va conmigo?”. Hem d'aprendre el nostre moviment lent coordinar-lo amb aquest moviment que és molt ràpid. Hi ha moment que tenim xocs. Jo crec que Rosa ha tingut algun xoc. Rosa estava acostumada a tenir un carrer estret que la gent tenia amb un taxi i parava a casa seva. I de sobte té un hotel de 5 estrelles. Això són canvis als quals t'has d'habituar. Com t'afecta això? De sobte aquí em dona el sol. Pues això una mica em passa a mi, de no tenir res a tenir una filmo. Una filmo es un moviment de gent continu i que esta creant al voltant una sèrie de botigues i coses, si no ara immediatament ho farà, perquè aquests canvis es transformen en comerç, es transformen en més gent, es transformen en que la qualitat de vida dels pisos anirà canviant. És un procés que ha començat a canviar. I això és molt ràpid i la meva vida és molt lenta. Llavors haig d'aprendre ha assumir tot això.

Efectes dels canvis. A l'exterior molt, a l'interior res. Els clients venen igual, però quan entren aquí literalment s'obliden de tot aquest canvi que hi ha fora i viuen una experiència de dir “estoy en el año 1900”. A més és que està igual, i a més és que

olores l'absenta, i més és que tenen els mateixos cambrers. Han valorat molt que les persones que hem estat treballant aquí son les mateixes. Tens la sensació de que és d'ells. Tot el tema del "revoltori" tenia a sensació que no és el meu bar, sinó el bar dels altres. Venen i et diuen "yo conocí aquí a mi pareja", "yo he venido a enseñarle a mi Nieto el bar". Pràcticament sembla que sigui jo el servent i els demes venen aquí a gaudir-lo. És una sensació especial. Ho veus i ho tens present. La gent ens ho diu, ens diu que entrar en el Marsella és trasladarse en el temps.

Casa Leopoldo. Sí, el menjar molt bo. Per mi és molt especial perquè hi ha relació. Per mi anar a Casa Leopoldo és anar a veure a Rosa, i al mateix temps recordo als seus pares, recordo el que ella m'explica, recordo el que ella ha fet, recordo els seus sentiments, i ara el de la seva filla, es clar.

Vaig conèixer als pares de la Rosa i eren unes persones encantadores. T'obrien casa seva, que es una mica el que Rosa esta fent. Tu no anaves a un restaurant, tu anaves al saló d'aquesta família. Hi ha la particularitat de de dir-li "Ai tienes un rinconcito?- Te buscaré un sitio super agradable" i et buscava un lloc que estaves molt agradable. La veritat és que molt bé. És diferent. Com la Eli del London Bar. Amb Rosa he tingut una relació molt estreta, però amb l'Eli encara he tingut una relació molt més estreta. Jo amb la Eli hem agafa't grans borratxeres, i em acaba't en el karaoke cantant els dos sols, més d'una nit. A més, és això que les vius de manera diferent. Això és una cosa que trobo a faltar. Ara hi ha molts bar i em trobo grans amb ells. Son gent més jove, més moderna, van a una velocitat igual que el carrer que no és la meva velocitat, ni la d'Eli ni la de la Rosa. Jo crec que la Rosa és molt més pausada. Em trobo desplaça't. Això no va amb mi.

Reconeixes el barri? No. Ara mateix no. Hi estic desubicat. La velocitat. Una cosa bona que tenen les persones es que ens oblidem més fàcilment de lo dolent. Llavors els carrers estrets, que portaven molts problemes de droga. Als anys 70 aquest barri va tenir una pujada de droga brutal i va fer molt de mal a les famílies treballadores. I aleshores ho guardes. Ara és el contrari, ara és ampli, té llum. Les reformes que s'han fet ara es van realitzat l'any 2012.

Durant els anys 90, moment de les olimpíades. Això els que estem aquí ho tenim molt clar: “raval solo hay uno” i el centre de la Ciudad només hi ha un. I els hi agradi o no als barcelonins, això és el cor. Això és la cuna de moltes coses. Ha sigut l’olla que ha fet bullir la resta de la ciutat. De la manera més senzilla i més humil, perquè les persones que estàvem aquí érem treballadors, que ens faltaven molts drets i que teníem que estar treballant per millorar la qualitat de vida. I això ha creat una raça de persones que és completament diferents, perquè han viscut vivències que ara no les viuen i que espero que ara no les hagin de viure. Com són guerres, com són opressions, com són gent que t’entrava als pisos i se te’n portava a les presons. Era dur. Ho també sabies que algú et perseguia i et podia apunyalar en qualsevol moment al carrer. Era un moment que es molt difícil d’entendres. Llavors els que han estat lluitat per defensar tot això, tenen una evolució que es molt difícil que les noves generacions la tinguin. Sense ofendre a ningú. Això jo ho tinc molt clar, i els que antics que vivien aquí també la tenen molt clara: això no creixerà. Si vols estar has d’estar aquí, i si no estàs aquí no hi seràs. Aquest concepte Barcelona la tingut 20 anys després. Als anys 90, l’època de l’olimpíada, va haver una pujada de preus dels pisos que va ser espectacular. Aquí havia gent que pagaven 100 pessetes al mes, i de sobte, això era impensable. Van començar a pujar els preus de pisos fins a límits impossibles. A la part nord a sigut encara molt més important, perquè les obres s’han començat més a dalt que cap aquí a baix. Ha anat tot a la part, perquè com havia l’esperança de que anaven a fer tantes reformes al barri que va crear un clima que “Si vols estar, hi has d’estar”. I les úniques persones que van veure sortides comercials, justament han sigut les persones que no eren de Barcelona. Tot l’estranger que tenim aquí, que ni ha molt, i no tot són àrabs ni paquistanesos, també hi han suecs, alemanys, francesos, etc. Van veure en el Raval una inversió a llarg termini. I pràcticament no hi han locals sense propietari, tots tenen un propietari. I ara amb el canvi d’arrendament encara més.

Jo ja vaig negociar el meu arrendament fa molt temps. Nosaltres teníem un contracte indefinit dels pares, però amb mi el vaig anul·lar farà 30 anys. I el meu arrendament s’ha anat pujant a mesura que la vida s’ha anat pujant. Però hi ha molt locals que no han negociat el seu arrendament i que estan pagant potser 200 o 300€ al mes. I de

sobte, passarà a pagar 1.000 o 1.500, i diran “que caro que es”. Havies d’espavilar-te a fer aquest pas abans. Aquesta evolució l’has d’anar fent.

Hi ha molt gent que la velocitat exterior no ha anat amb la nostra.

És una persona molt especial. Una persona que es va enamorar d'un torero, una persona de pel·lícula

Les persones que defensen els drets de la constitució, perquè tenen dret a la seva vida digne. La manera de parlar que tenen es diferent. Hi ha coses que em xoquen. L’altra vegada vaig estar amb una reunió, i una dona que es dedicava a la prostitució. Jo con mi “” le he pagado los estudiós a tal. I vaig pensar el fet que ho facis a través “de” tens més drets una persona que ho fa amb les seves mans fregant plats. L’argument no és vàlid, però això no ho pots dir.

Abans hi havia gent que feia el mateix fregant terres. La immigració que tenim abans era molt humil, i ara tenim una migració prepotent que no saps el que hi ha darrera. Local que queda buit, local que s’agafa. No se sap si aquesta persona ho obra amb els seu esforç o darrere hi ha un inversors. I després no tenim una llei de protecció de comerç. “estamos vendidos al major postor”.



CARLA FALCAO. Hija de Rosa y del torero José Falcao. No conoció a su padre dado que éste murió en el ruedo cuando se encontraba en el vientre de Rosa. Carla trabaja en el restaurante y se siente muy orgullosa de su vida y de su madre

“Casa Leopoldo és casa meva. És a dir, no he nascut aquí perquè he nascut en un hospital però m’he criat aquí” “Crec que el meu futur va unit a casa Leopoldo perquè és la meva vida”

“En quant a la Rosa, la meva mare és forta, emprendedora, teatrera i caxonda”

Rosa: A tots els fills que han tingut un pare genial, com el pare del Joan de Segarra, gran escriptor, cronista i poeta fins i tot venia de la noblesa és un senyor. Té una literatura molt costumbrista, molt ideal i va ser prolífic. Els hi passa que volen ser un “infant terrible”. Ell encara no s’ha tret aquest paper amb la seva edat.



Carla: Casa Leopoldo és casa meva. És a dir, no he nascut aquí perquè he nascut en un hospital però m’he criat aquí. Crec que el meu futur va unit a casa Leopoldo perquè és la meva vida. En quan a la Rosa, la meva mare és forta, emprendedora, teatrera i caxonda.

Rosa: “Viuda, alegre y viva”. No sóc teatrera! Jo no interpreto a cap personatge, m’interpreto a mi mateixa.

Carla: Es lo mismo, mami.

Rosa: Una vegada al Joan de Segarra me'l vaig trobar a la presentació d'una companyia de teatre molt minoritària que s'estrenava al mercat de les flors i ell arribava amb la seva dona i em va dir. I tu que cony hi fas aquí? I jo li vaig dir: doncs anar al teatre. I em va preguntar si aquest tipus de teatre m'agradava i jo si, tot tipus de teatre m'agrada. La meva gran il·lusió de petita era ser actriu de teatre! a nivell amateur he representat tot tipus d'obres de Segarra, Shakespeare... I ell em va dir, no siguis imbècil, que el millor teatre el tens a casa teva. Cada taula és una obra diferent. I és veritat. Tenia raó.

Carla: La meva relació amb l'avi German era agradable, de fet em va criar ell gairebé. El besavi Leopoldo en canvi té el caràcter de la Rosa. Era un home amb un caràcter molt fort. En German era més tranquil, més sociable i pacífic.

Rosa: L'avi Leopoldo era un hombre molt ressentit amb la vida i això ho va fer pagar a la família i va anul·lar al fill i a la filla. I la tercera generació és la que li va plantar cara, perquè jo sóc forta com el meu avi, però, jo no estic ressentida amb la vida.

Carla: (sobre la seva infància i les similituds amb la infància de la seva mare) crec que si que s'assemblen, perquè jo tampoc veia gaire a la meva mare. Em vaig criar més al carrer. Com la Rosa treballava a una agència de viatges la veia quan podia, per les nits i algun diumenge, però clar, jo anava al cole. No la vaig poder gaudir fins fa poc. (Quan li preguntem si ha viscut bé al Raval) si, molt bé perquè a més a més, les putas, als nens i nenes de la meva generació, ens vigilaven i ens controlaven perquè ningun pesat ens digués res i per això nosaltres podíem jugar tranquil·lament al carrer.

[Paral·lelisme: a mi em vigilaven que no em passes res i a la meva mare, la Rosa, les putas li donaven de menjar]

Carla: (quan li preguntem si està a gust a Casa Leopoldo) ara sí, abans ho odiava perquè era per obligació que havia d'estar allà, però que ara sí que m'agrada de veritat. Ara comença a agradar-me i encara que em sento més còmode administrant, si em

necessiten baixo a sala. M'agrada la cuina però no em veig capaç de fer un "rabo de toro com déu mana".

(Què opina de l'evolució del barri?) a nivell urbanístic crec que l'evolució ha sigut molt bona perquè han obert llum, sociològicament una mica... ara està millor que abans, perquè fa uns 10-12 anys hi havia molt *trapicheo*, moltes drogues... ara hi ha més policia, més seguretat.

Rosa: A l'època dels 80 amb la droga dura hi havia moltes disputes entre magrebins i gitans. Després amb els pakistanís que són molt corporativistes va anar millor.

Carla: No ens molesten per res.

Rosa: als 80 si que era molt perillós aquest barri, jo he vist matar a gent davant meu! Per això, posats a tenir màfia, que sigui professional! La màfia et marca uns paràmetres, no et passis de la ratlla i no et passarà res. Però la màfia més perillosa és la que tenim dins de casa. Guardia urbana corrupta, membres de l'ajuntament corruptes, i així funcionem. Però, han fet pactes de silenci "vosaltres no fiqueu els nassos en els nostres assumptes i us garantirem un barri tranquil". Tranquil ho és, has de suportar una població immigrant que supera el 70% també. Científicament se sap que un barri pot assumir i integrar el 25% de nou vinguts sense que es desmoroni el barri. El que passi d'aquest percentatge ho desmorona tot, per això els d'aquí ens sentim estranys en el nostre propi barri.

Carla: quan les dues vivíem juntes i treballàvem juntes la convivència era horrible perquè xocàvem a totes hores. Des de que visc sola tot va millor, més tranquil·la i ens portem millor.

Era molt difícil.

Rosa: en la mesura que et fas gran, cadascú vol el seu espai i va arribar un moment que ella es va comprar un àtic perquè vam vendre unes propietats que el seu pare li havia deixat a Portugal. Després ella va canviar d'àtic i aquest se'l vendre.

Carla: Durant 6 mesos també vaig estar vivint al Mas nou, que treballava en un ciber cafè.

Rosa: a vegades el cos et demana deixar casa Leopoldo i després tornes per la causa. A més, a la gent li fa molta il·lusió pensar en un restaurant on una quarta generació encara el continua. Per això jo li dic a la Carla que vagi a sala perquè la gent la vegi.

Carla: Hi han tantes personalitats que han entrat per aquesta porta pffff! Des de Miguel Bosé, Pep Sala, Loquillo, em moria de vergonya per demanar un autògraf.

Rosa: s'idealitzen aquestes persones, però al final són amics i el que va de divo pues allí te quedas porque “pa’ diva yo”. Hi ha persones que sembla que per servir el menjar li estàs perdonant la vida. Jo amb la Rosa Maria Sardà vaig tenir un freq a freq perquè estaven assajant una obra del Josep Maria de Segarra, *El cafè de la Marina*, i durant els assajos venien aquí a dinar i un dia li vaig agafar l'abric i em va llençar amb molt de despreci. I parlava amb uns fums i uns aires... I quan marxava, la vaig ajudar a posar-se l'abric i quan l'abraçava li vaig dir “escoltem guapa, en aquesta casa ets una actriu de puta mare. Damunt dels escenaris poques et fan ombra. Però en aquesta casa la reina sóc jo. fes el favor de no cridar-me mai més”. Va continuar venint i cap problema. Mai escri dassar a ningú davant dels altres, a un treballador després del servei li dius el que li hagis de dir o el portes a part i li dius. I a més si ho fas bé i l'agafés a part, en un moment de rabieta et pot muntar un cristo impressionant i si l'agafés a banda tot baixa, tot passa. “Sabe más el diablo por viejo que por diablo”.



NÚRIA PARICIO. Actual presidenta de la Fundació Tot Raval, aúna los negocios y asociaciones del barrio. Amiga de Rosa, fueron compañeras en la fundación

“Casa Leopoldo al Raval és com el gran pilar, ja no només pel que significa, és un espai històric que coneix tothom arreu del món”

“L'esperit d'un lloc no depèn de les administracions”

“És la gran supervivent del Raval, la Rosa i Casa Leopoldo”

“Anar a Casa Leopoldo és com una experiència religiosa”

“Rosa per a mi és una supervivent, una dona que ha generat al seu voltant tota una història”

Fundación Tot Raval. La fundació va néixer oficialment al 2002 perquè un grup de gent, sobretot un grup d'empresaris entre els quals es troava la Rosa, havíem pensat que el moment que estava vivint el Raval, un moment de canvis que havien acabat tota la gran urbanització i tota la gran transformació que ha anat patint el barri amb el PERI, però a la vegada era l'arribada de la immigració.

Un grup de gent, d'empresaris del barri, de gent de la cultura i de l'àmbit social vam veure que la única possibilitat de que aquest barri accompanyés a aquest canvi urbanístic era treballar plegats. Treballar plegats des de una manera que mai s'havia fet, perquè és ajuntar sectors molt diferenciats, per exemple gent de l'àmbit social, com podria ser el casal, Càrites, la Creu Roja, el Lloc de la Dona, amb gent de la cultura com podia ser el Liceu, el MACBA, etcètera. Llavors això no s'havia fet mai, i en el món empresarial doncs encara menys. Vam pensar que seria la única manera de que realment ens poguéssim ensortir, ajuntar totes les visions ja que potser allò que es bo per l'àmbit social també ho és per l'àmbit econòmic o cultura, o a la inversa. Amb aquesta idea va néixer la Fundació Tot Raval i l'objectiu es un objectiu màxim, evidentment, que es la millora de la qualitat de vida de les persones que viuen al barri,

però sobretot a partir de sumar esforços, de generar sinèrgies, de treballar la xarxa i de constituir de fet el que som ara, una xarxa de més de 300 organitzacions.

PERI. El barri, que ha estat sempre un barri marginal, fora muralles, un barri de gent treballadora, històricament ha estat fora de la muralla de la ciutat de Barcelona, per tant aquí estaven els horts, els convents, després van venir les fàbriques, aquí es van crear els primers sindicats, els primers moviments revolucionaris... perquè era un barri d'obrers, bàsicament, al segle XIX, per tant ha estat sempre un barri molt marginal. Gent obrera, gent amb una situació socioeconòmica molt pobre i al estar tan a prop del port doncs és un espai on es troba la prostitució... bé, el Barrio Chino. Llavors quan va arribar el primer ajuntament democràtic van pensar que tot el que era centre històric de la ciutat, no només el Raval si no tota la part també del gòtic i el casc antic, no tant la Barceloneta, però aquests tres llocs eren espais on la gent de Barcelona no entrava, perquè es consideraven perillosos. Llavors van fer el Pla Estratègic de Reforma Interior (PERI), que és molt interessant, i en el cas del Raval el que van intentar, el que van pensar es primer generar espais vuits, o sigui esponjar, crear places: la plaça del MACBA, la Rambla del Raval... Després, crear llocs que no existien al barri com eren escoles bressol, centres esportius, casals d'avis, centres cívics, i després posar en el centre del Raval els grans equipaments culturals, perquè tot aquest canvi urbanístic no tindria massa sentit si finalment no fèiem entrar a la gent de Barcelona, que genera una dinamització econòmica, etcètera. Llavors el primer que vam posar va ser el Centre de Cultura Contemporània, el MACBA, però clar en aquell moment tenim 10 dels grans centres culturals de la ciutat. Dintre d'aquest projecte del PERI hi havia un projecte que es deia 'Del Liceu al seminario' que justament explica això, com generar circuits culturals per fer entrar la gent de Barcelona. Tot això finalment el que ha fet ha estat que també hagi un canvi de població, perca del barri van marxar més de 70mil persones en una època molt critica del barri, a la dècada dels 80 quan va començar la heroïna, van marxar al voltant de 70 mil persones, per tant era un barri que tenia 105mil habitants, que era el més dens demogràficament de tota Europa, per no dir de tot el món –excepte Calcuta i Nova Delhi- i ens vam quedar amb 35mil habitants. Llavors, va ser quan va arribar la tercera onada migratòria. Tots aquests canvis el que feien era

que quedava una població molt envelledida, perquè els joves havien marxat tots, i aquesta població no se'n sortiria com a barri. El fet era portar gent jove aquí atreta pels canvis culturals. I és el que va passar. A vegades la gent parla de gentrificació, jo crec que no, que s'ha fet prou bé. Evidentment hi ha hagut processos especulatius i tot el que comporta grans moviments urbanístics, però s'ha fet bastant bé perquè aquí no hi han hagut processos de gentrificació, o sigui d'expulsió de la gent, perquè tampoc no quedava molta gent per expulsar.

Població del Raval. Ara la població que tenim són de tres estils: la gent gran que quedava d'aquells, la gent nova joves que han vingut atrets per aquest barri multicultural, divers, cosmopolita... i la immigració que ara estem amb un 50% d'immigració.

Ajuda/assessorament. Nosaltres teníem un projecte que es deia 'Dinamització econòmica i comercial', que tot i que no fèiem un assessorament tipus gestoria, el que fèiem era primer ajudar-los a constituir-se com a junta de govern –de fet totes les junes de comerços del Raval les hem impulsat, o ajudat nosaltres-, com a associació de comerç. I després teníem a dues persones que els hi feien de servei tècnic, buscant subvencions per exemple. I aquest projecte va finalitzar l'any passat, perquè totes aquestes associacions han passat a ser de l'eix comercial del Raval que es qui porta ara tota la part de comerç. En canvi, per exemple, en el cas del Marsella quans ens vam assabentar de que l'anaven a tancar si que vam començar a generar aquest moviment de xarxes socials i tot això que bé, una mica de suport. De totes maneres l'ajuntament ja tenia pensat comprar la finca, si els pressionés una mica doncs encara ho fan una mica més ràpid.

Casa Leopoldo. Casa Leopoldo al Raval és com el gran pilar, ja no només pel que significa, es un espai històric que coneix tothom arreu del món, i també la figura de la Rosa. És la persona que ha aguantat aquí *carros y carretas*, en el sentit de que ha estat en les èpoques dures quan no tenia la Rambla del Raval al costat, quan no tenia el Hotel Barceló i bé, quan els carrers eren foscós. I en canvi sempre ha estat un pol

d'atracció molt important. Sí que és cert que abans la gent venia i marxava en taxi, i ara arriba caminant i marxa caminant. I aquesta és la diferència, però és la gran supervivent del Raval, la Rosa i Casa Leopoldo, i pel Raval que estigui Casa Leopoldo aquí jo crec que és com una icona.

Negocis autòctons. Crec que no s'han de perdre, però també és molt complicat que no es perdin, perquè a vegades demanem protecció –jo sóc de les que creu que s'han de protegir aquest tipus de negocis–, però hi ha moltes vegades que és un tema de continuïtat familiar, o si la persona que té la botiga antiga no té fills que vulgui continuar o els seus fills no volen continuar, evidentment no pot continuar i per això és complicat. Estèticament sí que s'hauria de fer un catàleg d'aquests espais històrics i emblemàtics, però el que no podem és obligar a Rosa a que continuï fins que tingui 90 anys i que després la substitueixi la seva filla si no vol. Per tant, l'esperit d'un lloc no depèn de les administracions, depèn de que hi hagi relleu generacional, o no, que la persona que compri el local vulgui continuar amb la història.

Cas Marsella. L'ajuntament el que no pot és comprar totes les finques de tots els locals històrics que hi ha a Barcelona, primer perquè diríem que l'ajuntament està intervenint massa. El que si que crec es que s'ha de fer un catàleg d'espais emblemàtics de la ciutat, perquè forma part del nostre patrimoni, i establir regles potser com aquesta, doncs dir aquest catàleg està tancat i aquest negoci haurà de ser sempre aquest tipus de negoci. Però el qui compri Casa Leopoldo en un futur, continuàrà fent el suquet i les mandonguilles amb sípia, o no? O farà kebap? M'entens? És molt complicat, no és fàcil. El que jo sí que crec és que estèticament s'haurà de poder guardar, i filosòficament en el sentit de que tampoc serveix de res, com va passar a les rambles fa uns 15 anys, que es va vendre un comerç antic modernista, se'l va quedar un hindú i ha guardat tot, està tot en perfecte estat tal i com estava, les fustes, la caixa i tot, però està venent samarretes del Barça. A vegades no és tan fàcil com ens sembla, jo crec que hi ha models, i a París n'hi ha un que ajuda a guardar aquest tipus de locals amb les dues línies, no només estètic sinó també com a model de negoci. Per tant, entenc que es pot fer, però no m'atreviria a dir com. També sé que des de la cambra de

comerç s'estan fent formacions a joves que vulguin ser comerciants per poder-los acompanyar amb això, amb aquests comerços que no tenen relleu generacional, nosaltres podem ajudar-te com a jove que vols a agafar el local, a formar-te, a que tu puguis fer la continuïtat d'aquest espai... però finalment no se com funciona, perquè estem en un mercat lliure i el propietari del local farà el que vulgui, i al final aquí són diners, i el que em doni més doncs cap allà anirà.

Seguretat del barri. Aquest barri és molt segur, pot ser tant segur com ho és qualsevol altre barri, el que passa és que té molt mala premsa i totes les coses dolentes que passen tenen un seguiment periodístic molt gran i les coses bones que passen, que són moltes, no el tenen. Per tant, la gent té la sensació de que aquest no és un barri segur, la fisonomia, perquè si tu entres pel carrer Sant Pau i et trobes a gent magrebí o pakistanesa, el paisatge humà que et trobes depèn de com siguis i de quina edat tinguis pot ser xocant. Ara, per a mi és un barri tan segur com pot ser l'Eixample o qualsevol altre barri de Barcelona.

Viure al Raval. Jo he estat tota la meva vida aquí, vaig arribar amb 8 anys –al 65, vaig nàixer a l'Aragó- i no he marxat d'aquí. He tingut un negoci i des de que el vaig deixar estic a la fundació. Per tant, la única cosa que no faig és dormir aquí.

Evolució. Aquest barri ha fet un canvi brutal, jo de vegades amb la gent gran sobretot, que té una visió molt diferenciada perquè ells han vist com canviava el seu paisatge humà i de relacions, de sobte la senyora Maria que vivia al damunt ja no hi és, ara hi ha un Mohamed o Ali. I és molt crítica amb la immigració la majoria, i sobretot abans, ara fa molt de temps que estem tots treballant amb ells i hi ha molta més relació. Però quan aquesta gent diu que el barri d'abans era molt millor jo sempre dic que no tenen memòria històrica, perquè aquest barri va arribar un moment que no es podia entrar. Jo tenia el restaurant al costat de les Rambles, El Túria, i ho havia passejat pel barri moltíssim de petita, havia anat a la Maçana i per la nit quan ens faltava el pa venia aquí al carrer Cadenes a buscar-ne, i el paisatge era molt conegut, havia prostitució però be tothom ens coneixem, era com un poble. Va arribar un moment que no, que realment hi

va haver un greu problema de seguretat quan va entrar la heroïna, la droga dura, quan la prostitució estava lligada a la droga, i era terrible. És quan va marxar la gent, llavors després d'aquests canvis que la gent ara digui que abans era millor... doncs jo penso que no tenen memòria, que no se'n recorden de que aquí no es podia passejar y que realment tenies perill. jo visc fora, però els meus fills han vingut a les escoles aquí, sempre hem estat apostant per aquest barri i la vida la fèiem aquí. I el canvi ha estat brutal. És molt positiu per a mi, és evident, home hi ha hagut processos especulatius, hi ha hagut finques que s'han venut en una setmana quatre vegades.

La gent que ha estat aquí ho ha viscut molt, el que passa és que aquesta gent troben a faltar, que a vegades la Rosa ho diu però jo no estic d'acord amb ella, troben a faltar aquell veïnatge que hi havia abans. Que era la gent d'aquí, la vida, però bé ara tenim un altre tipus de veïnatge i també s'ha de construir, no pots tancar la porta a uns perquè no són com tu, o no tenen la mateixa religió o tenen una cultura diferent. Aquesta és la feina que estem fent tots plegats una mica, de construir aquest veïnatge de nou. Jo sempre poso un exemple: quan els meus pares van arribar de l'Aragó, el meu pare treballava a la mina, van posar un negoci. Els meus pares obrien a les 6 del dematí i tancaven a les 2 del dematí. T'asseguro que no tenien temps de relacionar-se amb els veïns, i jo no recordo que els meus pares hagin anat mai de la vida a una reunió de l'escola. És el mateix model, o sigui, no ens enganyem: és gent que ha vingut aquí per millorar la seva vida, i per tant estan fent el mateix que van fer els nostres pares. Una altra cosa és el que es rumoreja, que hi ha grups de màfies que estan comprant locals i tot això. Això és una altra historia, però els comerciants t'asseguro que si no participen més de vegades és perquè no els anem a buscar, perquè si els animem a participar participen. Però també han de sentir que pertanyen a una societat, que els necessitem i que són tan importants com tu i com jo. Ets un comerciant i anem a treballar allò que ens uneix i no el que ens separa. Ja siguis pakistanès i jo català, som comerciants i ens uneixen els mateixos problemes. Costa molt, has d'anar picant pedra, però nosaltres ho hem fet amb les associacions que hem creat, però després s'ha de continuar buscant i animant a la participació, a gent que no té cap interès per participar, ja que no és el seu objectiu. El seu objectiu és venir aquí, millorar la qualitat

de vida d'ells i de la seva família, i per tant els has d'anar a buscar.

Situació actual de Tot Raval. Econòmicament? (rialles) Tenim projectes, si entreu a la web –www.totraval.org- veureu que hi ha més de 25 projectes de tot caire, cultural, social, educatius, de salut. Estem treballant molt, estem liderant un projecte de salut comunitària, un projecte de foment d'ela lectura, un d'inserció laboral, un projecte amb joves, fent un festival de cultura anual, ara per Sant Jordi muntem un sarau a la Rambla del Raval, treballem amb els equipaments apropiant-los a la gent del barri en un projecte que es diu 'Apadrina el teu equipament', amb les escoles del barri. Treballem la memòria històrica amb les escoles, amb els casals d'avi... . fem moltes coses. I la crisis la hem notat molt, hem estat en un període en que hem hagut de fer una regulació temporal d'ocupació perquè el nostre és un projecte de construcció, un projecte de futur, de desenvolupament local que es diu ara, i curiosament és una de les línies prioritàries d'Europa, però amb la crisis aquí es potencien els projectes d'intervenció directa, per tant el menjar, el llogues dels pisos... i hem tingut molts problemes econòmics perquè es considerava que el nostre no era un projecte urgent, sinó de futur.

Casa Leopoldo i Rosa Gil. A mi m'agrada molt, anar a Casa Leopoldo És com una experiència religiosa, que dic jo. A Rosa la coneix de sempre, però ens hem conegut de grans. Casa Leopoldo era com "Guau!", i quan Rosa venia a dinar a casa algun dia era com: "la Rosa de Casa Leopoldo", era com la gran icona del barri. Després ens vam conèixer més i vam crear una primera associació de comerciant, ella i jo de fet, ella era la presidenta i jo la vicepresidenta, i amb més gent del barri evidentment, érem quaranta i pico. I es aquí on vam començar més, i de fet la Fundació Tot Raval la vam crear entre les dues i amb el senyor Pantaleoni. Ella va ser la primera presidenta de Tot Raval, o sigui que la relació aquests últims 20 anys ha estat molt més estreta, abans no perquè cadascú... ella es va casar i va marxar, jo estudiava fora i al final també la vida també et porta a coneixet en moments determinats. Però bé, Casa Leopoldo es molt important per al barri.

Rosa per a mi és una gran supervivent, és una persona amb molta empenta, amb molta presència, una dona que ha generat al seu voltant tota una historia, i té una historia molt interessant. Hi ha persones que potser la tenen igual d'interessant que ella, però ella ha sapigut donar-li un valor molt important a la seva historia en relació també a tot el que ha passat la seva família, i jo crec que Casa Leopoldo s'aguanta per la Rosa i això és molt dolent per a ella, perquè vol desaparèixer de tant en tant i no pot, perquè ha generat tot un moviment al seu voltant i la gent quan va al restaurant demana per ella. És un tema molt personal, molt personalitzat. I això és molt dolent per a tu com a persona perquè evidentment generes que si no estàs tu sembla que la cuina ja no sigui la mateixa, que l'atenció ja no sigui la mateixa, i no té per què ser així. Però en canvi, que estigui la Rosa allà i que estigui amb tu, i t'expliqui quatre histories doncs a la gent, més allà del dinar i de l'espai, aquella xerrada amb la Rosa té un sentit. Casa Leopoldo és la Rosa i la Rosa és Casa Leopoldo, la Rosa sense el restaurant no sabria que fer, és la seva vida. Es una dona que té un gran bagatge cultural, li encanta el cine, el teatre, té molta riquesa, però jo crec que el seu fill de veritat és Casa Leopoldo. hi ha coses que formen part del patrimoni immaterial, parlem molt de patrimoni, de pedra i tal, i després hi ha una cosa que és el patrimoni immaterial, tot allò que no es veu. No es veuen les histories que han passat allà, tot allò forma part d'una època i té trossos de la historia molt potents, però que si no hi ha algú que t'ho expliqui es perd. La Rosa pot explicar de tres generacions, del seu avi, dels seus pares, d'ella mateixa, tot el que ha passat, tota la època de la prostitució, la de l'època del canvi, de la dictadura, de la democràcia... hi ha moltes histories darrere, això és ciutat. Perdre això és una llàstima, però evidentment hi ha coses que no es poden posar en una caixeta i guardar-les. Lo ideal seria que la seva filla pogués continuar, però clar...això ja és decisió seva.



CARLES FLAVIÀ. Actor y humorista, que vive en el Raval y de vez en cuando acudía a Casa Leopoldo.

“Del Raval queda l’aroma, de les prostitutes queden quatre coses, queda quelcom intangible, però sí que queda”

“Una parrillada com les de Leopoldo”

“La Rosa és una dona apassionada, molt carinyosa, és una nostàlgica d’esquerres”

“Uns actes d’amor al local, als seus clients, a la vida”

“El último Mohicano. Fort Apache. Immortal”

Raval, barri de canvis, com la teva vida. Canvis, molts he tingut i espero tenir-ne algun més. El barri aquest ha canviat i afortunadament canvia. Anem a fer-nos els filòsofs: Parmènides deia que roman i Heràclit que canvia. Llavors, la gent gran tenim el vici de dir que lo de abans era millor, lo que era millor es que el *tío* era més jove, però millor no. Aquest barri tenia poesia però era fastigós, aquí estaven totes les putas, això era un desastre. Una foto de l’Espanya franquista, la misèria, gent mirant com un *tío* baixava i pujava... o sigui, res. I fou sòrdid, però el que passa que hi ha molts barris que quan no tenen res més se’ls hi busca la poesia, i aquest barri sí que té poesia. Jo crec que els canvis, els canvis els van criticar molt, que per això som catalans, som gent inconformista que no ens agrada mai res. Però jo crec que a aquesta reforma li posaria un notable, perquè en la matricula d’honor no hi crec jo, crec en els notables. Si a la vida tot fos un 7, seria fantàstica. Potser es van carregar alguna casa de més, algú s’haurà forrat... però això casi sempre acostuma a passar facis el que facis. Llavors, el que ha tingut és una atracció per a gent de Barcelona, per viure-hi, per estar-se una temporadeta, com quan els hippys que plantaven tomàquets, però arriba un punt que cansa. “¡Oí el Raval, qué bonito, qué guapo! L’escultura...”. Llavors comencen a veure les dificultats. I/o nens de la Diagonal diguéssim els caps de setmana baixen aquí a pixar al carrer suposo, i a passar-ho be. Els canvis evidentment són necessaris però ha de quedar quelcom de ciutat, sinó no quedarà res.

Del Raval queda l'aroma, de les prostitutes queden quatre coses, queda quelcom intangible, però sí que queda. No obstant, jo crec que, potser és molt idealista, la preocupació dels ajuntaments hauria de ser cuidar lo que li dona personalitat a una ciutat. Ara s'està parlant molt aquests dies de *colmados*, d'edificis que no podran suportar el pas del temps, però hauria de ser l'administració la que hauria d'ajudar a aquesta gent. Perquè si no, clar la gent fot el sistema en que vivim, esto es mío, no me interesa, me lo vendo, i s'ha acabat i aquí no hi ha més conversa. Però llavors acabarem fotent tot de restaurants chinesos, o supers d'aquets. És mes, i amb les normes de seguretat també he vist una dictadura dels bombers, o sigui un bar com el Blas, per exemple, és il·legal avui, llavors al final quedarà tot així, però que pots perdre l'essència.

Casa Leopoldo al Raval. No sé com encaixa. Bé, molt bé si pot resistir i va treballant com ho fa. La meva àvia, quan jo tenia 10 anys, fa més de 50 anys, ja deia: “anem a menjar una parrillada a Casa Leopoldo” o “una parrillada com les de Leopoldo”, o sigui que imagina tu. Jo tinc aquest anuncí gravat al cap. Resistir, home, treballant molt bé i tenint sort, que és el que fa la Rosa.

Viure a gust al barri. Jo sí perquè em llevo tard, llavors el llevar-se tard arrecla casi tota la vida ara a mi m'agrada, prefereixo viure aquí que no pas a l'Eixample, i ja no et dic a Pedralves, perquè la gent de Pedralves no m'agrada i l'Eixample és fred. Jo vaig nàixer al casc Bailèn, i tota la vida: “Hola, adéu, hola, adéu”, que per altra banda també és més còmode això. Però realment és fred, jo no havia jugat mai al carrer –no tinc cap trauma tampoc- però em refereixo que allò de barri, res. Llavors, això m'agrada perquè fa anys no calia ni anar de vacances, et foties 15 dies en una pensió de per aquí i ja està, veies tot el món sencer sense bellugar-te d'aquí. I sí, m'agrada veure tot aquests colors de gent diferent. Jo fa 20 o 25 anys que visc aquí, por el amor de una mujer va ser, em penso. Tenia un bar aquí, el bar Raval, i va agafar un pis d'aquí i llavors al cap d'un temps vaig venir jo. Però en broma en broma pot fer casi 30 anys possiblement. Llavors el meu carrer, que és el carrer dels Àngels que sempre dic que és dels píjols del Raval, hi havia un bar; ara n'hi ha quatre. Aquesta coincidència d'estar en una zona

d'oci i currar és fotuda, però com jo tinc els horaris al revés... ara, que si jo m'hagués de llevar a les 6 del matí no sé què pensaria d'això. Però a mi em van dir una vegada que a Paris, quan un senyor va a viure a un barri de follón l'avisen: escolti'm vostè ve aquí, ara es calla". Perquè, ja que estem parlant del Raval, una de les coses vergonyoses de la ciutat és que la Paloma estigui tancada: un edifici que crec que és monument nacional artístic, i preciós. Era un ball amb orquestreta, no feia soroll, estava adaptat a la vida dels veïns, llavors canvien els temps, hi posen una discoteca amb música a les 5 de la matinada, i deriva en molèsties. Però clar, jo si vaig a viure al Clínic no crec que per les denúncies de les sirenes es pugui aturar tots els malalts perquè em molesten les ambulàncies. Aquesta ciutat, i ja fa temps que dura, no lluita per l'oci i per, anem a exagerar, la felicitat dels veïns. La prioritat es dormir, no divertir-se, doncs hi ha barris sense ser un parc temàtic on la gent es pugi divertir. Ve un giri de fora, se'n va a viure al Born i al cap de quatre dies s'emprenya per lo que a ell li agradava el primer dia que va venir. Doncs això no pot ser, si vostè vol viure tranquil vagi a una altra banda.

L'ajuntament fa *meilleurs de cara al turisme*. No ho sé, això se m'escapa. No sé què fomenten en realitat, perquè aquí al London Bar van prohibir les actuacions musicals, que és un bar emblemàtic. O sigui, ni una cosa ni la altra. S'han de prendre polítiques i no amagar el cap sota l'ala. Aquest barri ha sigut de soroll, em sembla, tota la vida. Llavors que passa, volen convertir la ciutat en un cementiri quan la gent ve aquí també a divertir-se? Tu tens un bar musical i l'ajuntament l'únic que fa es prohibir-te o permetre l'activitat, però el que hauria de fer és fomentar-la. No, tu et jugues la vida i amb sort que no et prengui res l'ajuntament. Això no es pot aguantar, això és la mort d'una ciutat en aquest sentit.

Experiència a Casa Leopoldo. Jo recordo una vegada que vam anar a dinar amb el Rubianes, que no se si ja estava malalt o no, el Serrat... érem 7 o 8, i es va acostar la Rosa a parlar una mica amb nosaltres i llavors ja no ens va cobrar, aquesta sí que la recordo i és per a recordar (riures). I una altra vegada també, quan es va presentar la Mercè Oms per regidora, ella va organitzar un sopar, jo no és que la votés, però a mi si em conviden a sopar vaig on vulguin (riures) que per cert, ja que estem parlant de

polítiques, en aquell moment el barri estava cremat amb que deien que si havien inseguretat i no se quantes coses, es molt fàcil amb l'impuls de 'que venga otro' i no és culpa d'ella, segur, però vull dir que han hagut més morts ara que abans. Això del carrer Aurora, quan estava la Itziar González... això es una qüestió de xurro també, hi ha qui diu: "aquí ara posarem" jo veig lo mateix de sempre. Potser sí que veus menys *tius* corrents emportant-se bolsos, però clar potser perquè les iaies també han après. I almenys han donat la cara els ajuntaments i diuen: "vigile con el bolso", no aquelles polítiques de 'aquí no pasa nada', 'aquí? nosaltres? No aquí no es roba, nosaltres som uns senyors'. Però com que la primera mentida es ja quan diuen que han baixat els furts, perquè això es mentida, lo que han baixat seran les denúncies dels furts, perquè hi ha gent que li roben i no va. Ara, també t'he de dir que jo vaig a dormir a les 3 o 4 del matí, passejo el gos i mai, potser tinc sort, m'ha passat res a mi. Jo veig el barri com sempre. Jo crec que va ser molt intel·ligent posar les universitats, a posar la gent jove, que això es lo que trenca els guetos. I a questa barreja va ajudar, la gent li va perdre la por, perquè les coses es van mitificant i fent grosses.

Ajuntament i gent jove, projectes. De fet ho van fer, Medició 62 em sembla, que ja no hi són, perquè van anar al grup Planeta. Però els hi van deixar bé de calers per instal·lar-se allà. Però clar que haurien d'ajudar. I la única manera d'ajudar per a mi, o la més interessant, és fent coses, la Filmoteca, fent coses que motivin que tu vagis allà. Perquè a vegades aquí també alguns tenen la obsessió de dir: 'no, no, en el Raval no pasa nada', però si la gent no s'ho creu, no s'ho creu. Escolta'm, has de ser més intel·ligent. Es mor un *tío*, és una cosa molt punible dels mossos però això no passa cada dia, m'entens? Lo que passa es que si tu fots un lloc interessant, mira com a la Boqueria hi van, ara clar si no passa res i esta tot tancat i ... Crec que és sobretot aquesta actitud de en comptes de tolerar és fomentar, que canvia molt. Es una merda que a Barcelona no hi hagi musica en directe a casi enllot, perquè? Per que és difícil. Ja és cara de programar, no falta que a sobre tinguin la pega dels veïns.

Per què Casa Leopoldo? És un lloc molt amable i que es menja molt bé... Potser lo que em va apropar sentimentalment va ser el món dels toros. Perquè es una persona que el seu marit i pare van ser toreros, i que estimen els toros. Estimen la festa i, que és alguna cosa més que el debat aquet de 'toros sí, toros no'. I llavors doncs, perquè no es que sigui taurí ni antitaurí, però entenc que quan diuen això es assassinar animals pues no és exactament lo que passa allà: això és una festa en que acaba mort l'animal, però l'objectiu no és matar l'animal, per ami, és tot un ritual, discutible o no discutible, però si es matar li fotrien dos tiros, com si vas a caçar o et preparen l'elefant com al rei. No, això és una altra cosa, que es pot estar d'acord o no, jo no ho sé, però dic que aquí veus gent que això ho sentia i ho vivia, i això com a mínim també despertava curiositat.

Rosa Gil. La Rosa és una dona apassionada, molt carinyosa, és una nostàlgica d'esquerres, i no se que mes et diria.

Casa Leopoldo, essència del Raval. Sí, capta aquesta essència. Pensa que aquí venia molta gent de fora, però tornem a lo d'abans, però com que menjava molt bé no li tenia por al rotllo. Però pensa que ara això és un descampat, abans era més dur, eren carrerons. I ha sabut aguantar cosa que altres restaurant històrics no han sabut fet.

Toros. A mi ni m'agraden ni em deixen d'agradar. Passa que jo sempre he pensat una cosa, dels problemes de la humanitat o de Barcelona, ocupa el lloc 4.728, no? I això convertir-ho en un numero 1... No estic d'acord amb els que diuen: "volem que ens deixin anar-hi si volem". No, perquè jo puc organitzar pallisses a dones i si van uns quants i unes quantes a veure-ho... No, hi ha coses que s'escapen al criteri d'uns quants. La llibertat per a mi no ho és tot. Ara, sí que davant de la urgència i molts altres temes, ja matar-se per aquest, trobo que en aquest sentit si que ho hagués deixat estar, perquè aquí realment el que no hi ha és afició als toros. Passa que hi ha gent que alta que li prohibeixin perquè s'encabroni i digui que li agraden. No, perquè sinó això hagués aguantat. És més, una assistència massiva de catalans o espanyols, el que vulguis dir-li, no s'hauria produït. Ha sigut el remat d'una cosa que no tenia força, i

molts s'han enfadat per la prohibició però potser ni hi van.

I en cas de Catalunya és ridícül això de correbous sí, *corridas* no. Això fa sospitar, com s'ho prenen alguns, que es vulgui identificar com alguna cosa espanyola. Aquí falla alguna cosa, perquè si han de patir els animals.. ara, que els animals no pugin ja ni treballar a Barcelona em penso, els humans tampoc perquè no ens deixen. Som tan desgraciats també... Ara, el zoo està ple. I és per a cagar-se amb aquesta hipocresia de l'administració, que sigui el govern el que mani fa que pensis que tot són interessos. No és un debat seriós. Lo mateix amb les cigarretes electròniques; al final sembla que lo que volen és molestar per molestar. Quin és el tema? Que surten cars els malalts? Doncs que ho diguin. O que no venguin tabac... Tot és: 'sí, però no, però no, sí...'

Defineix Casa Leopoldo. Anava a dir alguna cosa així com El último Mohicano, com l'últim supervivent. Fort Apache, també. Un nom d'aquets que criden a la resistència. Immortal.

Actes i homenatges de Rosa. S'haurà arruïnat en fer-los (riures). És una mostra de generositat per part seva bestial, uns actes d'amor al local, als seus clients, a la vida.

Carla Falcao i el seu llegat. Podria continuar amb ell, el que passa es que amb el món de la pasta, que no se si és el seu cas, en que el pare fa els calers i el fill se'ls poleix, i surten artistes perquè ningú vol pescar. La vida d'un executiu és dura també. S'ha de tenir molt amor a l'empresa, allò que agafen concepte de saga, com els Kennedy, i has de tenir aquesta cosa. Si ha aquest rebuig, que no sé si és el cas, has de tenir la vocació i t'ha d'agradar. I també els canvis, perquè són bons però són fills de puta també. La quantitat de coses que han desaparegut de quan eres jove, tintoreries pràcticament no n'hi han, el fax dura dos dies, els cd's ja res, i menys dels LPs, tot i que ara es tornen a portar... abans la gent tenia un rellotge, unes ulleres de sol... ara en té sis, perquè? Doncs no ho sé. L'altre dia el Corbacho, el cineasta, li pregunto si té hora i em diu: "no, tinc mòbil". En Rubianes per exemple no tenia carnet de conduir, ni tenia vestit. Més que revolucionari de paraula, per a mi els autèntics revolucionaris són la manera de ser dels *tius*: o sigui, un que tenint pasta no vulgui tenir un carnet de conduir

ja veus que aquest home és diferent. Són tarannàs que fan que em fixi en les persones, aquests fets diferenciats. I hi ha gent de diners que no ho entén.

Si Casa Leopoldo canviés... per a mi el Leopoldo és un d'aquells llocs que no ha de canviar res, perquè és la personalitat del local. Tu fots una cosa *fashion* o moderna, encara que fos molt ben feta... perdria tota la gràcia. El Leopoldo, ell sabrà el que ha de fer i com van les coses, però no pot perdre això. Les rajoles i tot allò... no pot perdre aquesta gràcia. Als clients els hi sobtaria, perdria encant. Són llocs, igual que el Marsella, que tenen història.



MOHAMMED HALHOUL. Mohammed es de origen marroquí, procedente de la ciudad de Tánger. Llegó a Barcelona en el año 1991 y desde entonces vive en el barrio del Raval. Junto a su hermano tienen una tienda de ropa en la calle Sant Pau, Fauzia Ropa.

“Soy de Marruecos, de la ciudad de Tánger llevo viviendo en el Raval 22 años. Llegué en año 91 y desde entonces he estado viviendo en el Raval.”

“Rosa Gil era la presidenta de la fundación cuando firmamos la acta fundacional. Conozco a Rosa personalmente, hemos compartido momentos críticos en el barrio, también discusiones de mejoras, hemos compartidos espacio en algún que otro programa televisivo... Yo creo que es un símbolo de lucha y continuidad, es una mujer muy apreciable y con carisma de liderazgo. A sido una de las personas impulsoras del idealismo de la fundación. Rosa ha dado toda esta personalidad a la fundación.”

“También he ido a comer a Casa Leopoldo, es un restaurante de guía turística y un sitio emblemático de la ciudad junto con el bar Marsella y el London Bar. Son locales emblemáticos que hacen que el barrio sea lo que es.”

“Casa Leopoldo es también un símbolo de continuidad, hay gente que no cree en el barrio pero sin embargo la gente, las generaciones siguen fieles a Casa Leopoldo.”

“Cuando llegué, muchos comercios se cerraban porque no tenían continuidad, los dueños se jubilaban y nadie hacía el relevo. Casa Leopoldo continuaba, como un monumento que luchó contra las dificultades económicas y tiró para adelante por idealismo.”

Soy de Marruecos, de la ciudad de Tanger; llevo viviendo en el Raval 22 años. Llegué en año 91 y desde entonces he estado viviendo en el Raval.

Sobre su integración en el Raval. Cada uno es un mundo, una experiencia y tiene unas vivencias diferentes. Yo me instalé aquí por mi padre, que estaba en el Raval y había vivido antes aquí. Esto ha hecho que me adapte rápidamente, primero por la facilidad de tener a la familia aquí y además el Raval era distinto de donde yo procedo, pero al mismo tiempo yo conservaba el contacto con la gente marroquí, además hay muchas asociaciones... Mi día a día no ha tenido grandes complicaciones

¿A qué se dedica? Regento con mi hermano una tienda de ropa y artículos del hogar, con la crisis no está bien para nadie pero dentro de lo que cabe aguantamos. Los negocios familiares lo que tienen es eso: reduces gastos, trabajas un poco más y aguantas para vivir. Este negocio lo empezó mi padre, yo estudié pero no terminé y al final seguí con el negocio de mi padre que está aquí en la Calle Sant Pau desde el 87. Mi padre llegó en el 69, en las primeras oleadas de inmigración. Mi padre al principio no se dedicaba al comercio pero cuando la empresa en la que trabajaba cerró creó este negocio.

Yo me vine aquí con veintipocos años, en mi país trabajo a temporadas en verano, pero sobre todo estudio. Hice una filología hispano americana. Si me hubiese quedado allí me hubieses dedicado a la enseñanza. Creo que el hecho de que mi padre estuviese aquí fue un impulso muy importante. Mi padre vino al principio solo, y cuando vine yo vine con mis hermanos y madre.

Creo que la cuestión de integración es relativa, tú vives en una zona dónde tienes acceso a servicios y posteriormente una necesidad de mejorar. Esto no ocurre con todo el mundo, hay gente que no tiene tiempo de formarse... quizás lo han tenido más difícil por varios factores. El proceso de integración se manifiesta en el día a día, y es importante saber hacer contactos y formarse.

Si una persona le puede dedicar un tiempo a los demás, puede estar interesado e integrado en los procesos... si solo piensas en el trabajo, en ti mismo y no en los demás vives más aislado. Yo estoy en la fundación Tot Raval por dos perfiles, por un lado por el negocio y por otro lado soy miembro del Consell Islàmic. Por una cosa o por otra estoy allí.

Sobre Tot Raval. La fundación Tot Raval es un proyecto, que en el marco de una degradación que vivió el barrio, se intentó crear una red de trabajo, de búsqueda de soluciones y de dar respuesta a las necesidades de la gente, a nivel cultural, salud, educación, etc. Raval es el popurrí, es la mezcla de gentes, es la llegada de nuevos inmigrantes cada día, llegada de nuevos artistas, turistas e integrado en la metrópolis. La fundación buscaba reunir esfuerzos para aumentar el peso de las asociaciones, en el sentido de que si hay proyectos que no se pueden hacer por si solos mediante la asociación funcionan... Se han creado festivales anuales, se ha dinamizado un poco el tema económico en varias calles. También se han hecho estudios del nivel de salud, educación, de la gente mayor... Todo esto se ha tratado gracias al esfuerzo de la gente de la asociación. También ha conseguido mediante la presión social, peso político.

Creo que el barrio era atractivo por tener administraciones, concentración de servicios... por eso el primer paso de los inmigrantes es encontrar asociaciones, gente de su mismo origen, este atractivo ha dado más posibilidades a muchísima gente.

Rosa Gil era la presidenta de la fundación cuando firmamos el acta fundacional. Conozco a Rosa personalmente, hemos compartido momentos críticos en el barrio, también discusiones de mejoras, hemos compartido espacio en algún que otro programa televisivo... Yo creo que es un símbolo de lucha y continuidad, es una mujer muy apreciable y con carisma de liderazgo. A sido una de las personas impulsoras del idealismo de la fundación. Rosa ha dado toda esta personalidad a la fundación.

He ido a comer a **Casa Leopoldo**, es un restaurante de guía turística y un sitio emblemático de la ciudad junto con el bar Marsella y el London Bar. Son locales emblemáticos que hacen que el barrio sea lo que es. Casa Leopoldo es también un símbolo de continuidad, hay gente que no cree en el barrio pero sin embargo la gente, las generaciones siguen fieles a Casa Leopoldo.

Cuando llegué, muchos comercios se cerraban porque no tenían continuidad, los dueños se jubilaban y nadie hacía el relevo. Casa Leopoldo continuaba, como un monumento que lucha contra las dificultades económicas y tiro para adelante por idealismo.

El ayuntamiento tendría que hacer por preservar estos locales, porque son atracciones turísticas, vestigios que los demás pueden ver... El bar Marsella tiene más de 200 años y ha albergado poetas, bohemios y puedes imaginártelo. Los monumentos que mantiene la ciudad son de tipo religioso, pero estos son recuerdos personales esto hace que la ciudad reconozca estos monumentos estables. La cuestión es tener algo antiguo delante de ti, yo admiro todo esto. Cuando descubrieron el barrio romano aquí debajo yo me quedaba horas imaginando como sería la vida de los romanos.... Se trata de esencias, y esto no tiene precio. Te pueden hacer una reconstrucción mediante un vídeo pero no es el mismo valor que poder estar allí y tocar lo que pudieron tocar hace tantos años.

En la fundación está el Eix Comercial del Raval, otro grupo de asociaciones de comerciantes de las calles: Sant Pau, Hospital, Carme, Tallers... Estas asociaciones hacen que se dinamicen, estudios de comercio étnico.... Lo importante es tener comercios, que haya diversificación... no hemos de olvidar que calle Tallers por

ejemplo es una calle dónde hubo mucha industria, es como la profesionalización de una calle. Debe hacer diversificación para la atracción del vecindario. Hay que vigilar que la gente no abandone el barrio para dar paso o dar servicio al turismo, eso es nefasto porqué tu sientes que allá solo hay la exposición para el turismo. Aquí hay gente mayor, colegios, facultades.... Esto no se tiene que perder.

LA LAMENTABLE PENYA

[Maria Eugenia Ibáñez: és un punt de trobada.

Pilar Aymerich: és un lloc on ens reunim, on estem bé, entre els amics, tenen taules rodones on podem parlar.

Sagarra: fa 30 anys, menjàvem allà i a la part de dalt. Jo recordo amb els pares de la Rosita, sopàvem aquí, la Rosita estava a Londres, on està aquell quadre hi havia una tele, i veiem la tele. I quan vaig venir aquí que tenia 9 anys anàvem a la part de dalt i a la part de baix tenien un menú, i el Medniargues venia aquí amb la puteta i menjaven el menú de 15pts i per la nit anàvem a dalt que servien parrillades.

És dels pocs restaurants de Barcelona, en els quals tu hi arribes i encara t'hi retrobés. Aquesta ciutat és dedica a destruir-ho gairebé tot, el Raval ha canviat, han canviat els carrers ara ja no té res a veure a com era abans... No hi ha la prostitució, no hi ha barri xino... Però aquest local és manté, veus les rajoles que és mantenen igual, els quadres dels toreros i et fa sentir bé.

Pilar Aymerich: és un lloc de referència, t'hi trobés bé per les referències del passat i les de l'actualitat.]



Estuvieron en la tertulia: 1. Joan de Sagarra, 2. Pilar Aymerich, 3. María Eugenia Ibáñez, 4. Quim Capdveila, 5. John Wilkinson, 6. Martí 7. Seguí, Alonso se fue antes. Se irán citando sus nombres a medida que vayan hablando.

Sagarra: yo traje aquí a Manuela Vázquez Montalbán, ellos no querían venir, se fueron a vivir a la parte de arriba y despreciaban su infancia. Solo servía para meterla en las novelas.

Yo vine aquí cuando tenía 7 o 8 años, mi padre estrenaba al teatro Romea y las cenas después de la actuación se celebraban aquí. Yo venía aquí en los años 40, soy el más viejo de Casa Leopoldo, más que la dueña. Conocí a Rosa de mayor porqué cuando yo venía al principio ella aún no había nacido.



La transcripción de la tertulia, de la sobremesa no se ha transcrita. Hablan de la actualidad, de la realidad

Los artífices de la creación de La Lamentable Penya son Martí i el Joan de Sagarra.

Sagarra: el perquè és senzill: eren amics i els hi agradava això de reunir-se un dia a la setmana, dinar un dia, xerrar. Forma part de la cultura de la tertúlia, el que han après dels pares...

Martí: sempre estàvem en aquella petita tauleta d'allà, érem 4 i poc a poc vam anar a portant amics. D'això ja fa 18 anys.

Sobre la relación entre ellos

Sagarra: Al començament érem periodistes (la Pilar Aymerich señala a Quim Capdevila y dice que es un maestro chocolatero), era una tertúlia sobre uns senyors que es troben a prendre cafè o a sopar o el que sigui i parlen. Xerren del que sigui, normalment són homes, no hi havien dones al començament i podíem parlar de

qualsevol cosa: del temps que feia, d'una pel·lícula, de la feina... El que es feia en una tertúlia, abans perquè ara la gent no és reuneix per fer una tertúlia.



Martí: Som un mestre xocolater, dos fotògrafs, un poeta, advocats, director de teatre...

Mediator, no hi ha cap mediator. El Segarra diu que el que talla el bacallà és el Martí. Diu que la resta del grup el reconeixen com a figura, com a capità del vaixell.

Maria Eugenia Ibáñez: hi ha una relació molt igualitària, però si que és veritat que reconeixem la veterania i la seva condició de creador del grup. És també una persona de pau,



Martí: la gràcia d'aquest grup és que en un moment donat vam fer un blog, que és diu la lamentable perquè totes les tertúlies acabaven en alcohol generosament, i aquest senyor que és molt educat (refiriéndose a Seguí) això és lamentable! (que por cierto, Mateu Seguí es abogado y anarquista)



Casa Leopoldo para ellos...

Maria Eugenia: és un punt de trobada.

Pilar Aymerich: és un lloc on ens reunim, on estem bé, entre els amics, tenen taules rodones on podem parlar.

Sagarra: fa 30 anys, menjàvem allà i a la part de dalt. Jo recordo amb els pares de la Rosita, sopàvem aquí, la Rosita estava a Londres, on està aquell quadre hi havia una tele, i veiem la tele. I quan vaig venir aquí que tenia 9 anys anàvem a la part de dalt i a la part de baix tenien un menú, i el Medniargues venia aquí amb la puteta i menjaven el menú de 15pts i per la nit anàvem a dalt que servien parrillades.

És dels pocs restaurants de Barcelona, en els quals tu hi arribes i encara t'hi retrobés. Aquesta ciutat és dedica a destruir-ho gairebé tot, el Raval ha canviat, han canviat els carrers ara ja no té res a veure a com era abans... No hi ha la prostitució, no hi ha barri xino... Però aquest local és manté, veus les rajoles que és mantenen igual, els quadres dels toreros i et fa sentir bé.

Pilar Aymerich: és un lloc de referència, t'hi trobés bé per les referències del passat i les de l'actualitat.

Sagarra: en el meu cas, sóc anterior al Manuel Vázquez Montalbán i al seu Carvalho, que són els que han donat nom això. De fet vaig ser jo qui el va portar, em va confessar que mai havia vingut a dinar aquí, que algunes vegades amb el seu pare sabien quedat a prendre l'aperitiu però mai havia dinat. Potser, com alguns de la barriada alguns feien canalons ho portaven aquí els feien i després se'l emportaven. Tan en el cas del Terenci Moix com en el cas del Manolo que vivien aquí, els vaig portar jo. Ells no havien dinat mai. Jo li vaig dir, Manolo vamos al Leopoldo. I ell em va dir: ¿Leopoldo? ¿Y qué es eso? Normalment, els fills d'aquí marxaven fora. El Terenci se n'anava al passeig de gràcia a veure les estrenes de cine. Per nosaltres que vivíem a la part de dalt veníem aquí perquè ens resultava molt atractiu.

Pilar Aymerich: ideològicament som d'esquerres, segons el Mateu Seguí som dinosaures resistents!

Martí: aquí al costat hi havia una placa dedicada al Salvador Seguí que estava en molt mal estat, l'ajuntament no se n'ocupava i nosaltres aquí vam decidir que faríem algú. Hi havia l'Antoñito que era un paleta anarquista i ell va ser qui va refer la placa. Vam robar la placa, per la nit i d'amagat perquè això era il·legal.



ELISABET. Propietaria del London Bar, uno de los locales más emblemáticos del barrio del Raval.

“La barreja dels clients del London Bar que hi havia fa anys, continua encara”

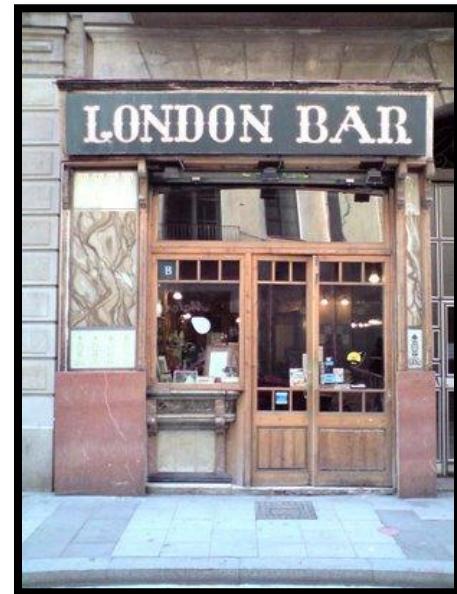
“Van començar a venir músics, hippies, escriptors, estudiants de la Massana... hi havia una barreja súper divertida i *cachonda*. Hi havia un ambient molt familiar en aquella època, als 70-80, ara ja no tant”

“Casa Leopoldo és més del món de la cultureta: periodistes escriptors, savis”

“M’agradaven molt les xerrades que es feien allà, amb en Joan de Sagarra, en Permanyer...”

“Casa Leopoldo és la Barcelona intel·lectual i autèntica”

El barri del Raval. Visc al Raval, alguna vegada he estat fora un temps però en general sí, m’agrada. Hi torno a viure des del 86 fixe, vaig estar dos anys en un pis, uns altres dos en una altra banda... Però nascuda, criada, tot aquí, aquí a aquest local, a aquest sostre. I la meva mare també, va néixer aquí. L’any 1909 que va agafar el local l’avi, al 10 el va inaugurar i a l’11 es va casar, llavors ja va portar a l’àvia, la besàvia... tots cap aquí i van néixer me mare i la tieta. Jo m’hi sento molt a gust al barri, hi ha altres llocs que són avorrits, no hi passa res mai. Aquí vas pel carrer i vas saludant a la gent, és com un poble.



Historia del London Bar. L’avi, ell va ser cambrer de molt jovenet, se li va morir la mare i el pare es va quedar treballant i al carrer, doncs va començar a treballar molt jove a un hostal, aquí a Barcelona. Després va estar treballant a molts bars i un bon dia un senyor, li va agradar com treballava i li va oferir de treballar amb ell, un senyor que

cada mes viatjava als Estats Units, i les coses modernes que veia allà les portava aquí a Barcelona. I bé, el meu avi ja va conèixer l'ofici, va conèixer a la meva àvia que era la filla de una xocolateria on ell havia treballat de cambrer, i es va enamorar. Els que van fer el local es van posar d'acord, el paleta, el *marmolista*, el fuster, el pintor... eren clients del meu avi dels bars on havia treballar, i li van dir de fer-li el local i quan fes diners ja els pagaria la feina feta. I es diu London Bar perquè al meu avi li agradava tot allò relacionat amb Londres, no sé per què, i li va posar aquest nom.

Estètica del bar. Les taules son les mateixes, les cadires no. Mai he pensat en reformar-lo, ho van intentar fa uns quants anys un encarregat que treballava aquí; va posar neons de colors, una pintura estranya... carregant-se les coses modernistes. I quan vaig ficar el morro jo aquí, tot això fóra, ho volia tal i com era. Lo bonic i la gràcia que té és això.

London Bar, el Raval i la clientela. Aquí ve de tota mena de gent. Antigament, a aquest carrer s'hi trobaven molts empresaris del món de l'espectacle i eren clients ja que van començar a venir artistes de circ que van convertir el bar en la seva casa, en el seu centre social. Llavors els empresaris venien directament al London quan havien de fer una gira o muntar temporades. També venien molts metges, polítics, policies, mariners... i com no, pintors, escultors, músics...

Aquest carrer estava ple de prostíbuls, teatres, hi havia el cinema, botigues i tendes de modes, forns de pa, pastisseries... hi havia de tot, tot ho podies trobar aquí... sabateries, roba interior, 'lentejuelas'... el món de la faràndula es troava aquí, però també hi havia boutiques de roba cara. Hi havia de tot. Les acadèmies de flamenc també s'hi trobaven per aquí, i de música, de piano... Venia també l'Antonio Gutiérrez, fundador del PSUC, a part de tots els alcaldes de Barcelona que han passat per aquí. Actualment, ve gent de tota mena, com abans, i puc dir que les reformes del barri no m'han afectat, hi ha temporades que ve més gent, altres menys... però com sempre. Pensa que és un dels bars més antics i atrau a tot tipus de gent: artistes, estrangers, estudiants, de l'escola d'idiomes... ve gent de totes les edats. La barreja que hi havia fa anys continua encara. Aquí al London he conegit a molts amics, n'hi ha sortir d'aquí

molts casaments, que venen al cap dels anys i encara estan junts i amb fills. El London forma part de la vida de molta gent, i ells de la nostra vida també.

Circ Raluy, aquest ja existia, però els actuals amos que venien aquí de joves amb el seu pare, es van mig diluir, no sé exactament ni per què. No sé ben com va la història, però algú va venir a buscant el tipus d'espectacle que ells oferien, i el meu pare o el meu avi els hi va anomenar. I mira, al final van acabar muntat el circ de nou.

London Bar. Per a mi és la casa pairal, la casa on hem nascut, on ens hem criat... i el carrer Nou per a mi és el meu poble. Per a mi ho és tot; el meu marit i jo no vam tenir fills, però jo ja sé qui vull que se'l quedi.

Jo quan era molt jove, devia tenir 20 anys, els pares estaven una mica cansats d'això perquè aquella època era molt sosa, hi havia daltabaixos com sempre, gent del circ venia poca ja, la vida del barri estava ensopida, i els pares ho volien traspasar. I jo no volia, va córrer la veu i vaig dir que jo ja el cuidaria, que trauria calerons, perquè hi havia gent que volia posar una 'tienda de modas', no se què... però vaig dir: 'sigui com sigui, he de continuar això'. Jo era infermera i feia doblete. Llavors, van començar a venir músics, hippies, escriptors, estudiants de la Massana... hi havia una barreja super divertida i cachonda. Hi havia un ambient molt familiar en aquella època, als 70-80, ara ja no tant. Jo tenia clients que em pagaven un cop al mes, cobraven i com venien cada dia...

Immigració espanyola i l'actual. La part andalusa era habitual, eren clients també, vivien en pensions la majoria, rellogats, i venien aquí a fer la partida, el dominó, prenien el carajillo... La immigració actual no es deixa veure tant, però sí que venen sí. Però com no són de gastar i en teoria no beuen, però es prenen el cafè. De dones molt poques han vingut o venen, homes sí. Argentins venien molts, ara ja no tant... però sí, gent de tot el món. I quan hi ha partit de futbol, això s'omple d'estrangers, sobretot d'Anglaterra.

El fet de que el barri fos com un poble, amb la immigració dels 60-70, no s'ha tornat a repetir amb l'actual. La convivència amb aquesta nova immigració no és igual, ells no

són gaire de sortir. Els andalusos com tots vivien en pensions i estaven tancats en una habitació, la seva vida d'oci era baixar al bar i fer una partida, i era tot molt més familiar. I s'ajuntaven amb els artistes de circs, i jugaven a les cartes, amb els policies també hi jugaven... però mai hi havia mals rotllos. Ara aquets ambient ja no es respira, i em sap greu. Però aquesta gent també dóna vida al carrer. No obstant, els negocis que obren... són tot el mateix.

Casa Leopoldo. El meu marit i jo hi anàvem de tant en quant, ens agradava molt anar, a la Rosa personalment no la coneix. Casa Leopoldo és més del món de la cultureta: periodistes escriptors, savis... M'agradaven molt les xerrades que es feien allà, no sé si encara continuen, amb en Joan de Sagarra, en Permanyer... tots aquests. En Sagarra també venia per aquí als anys 80, feia la partida de dòmino amb el meu marit... A Casa Leopoldo es menja divinament, tenen unes gambes...tot molt bo. I molt bon rotllo, l'atenció al públic és fantàstica. Casa Leopoldo és Barcelona intel·lectual i autèntica. És així; té història, t'imagines tot el que ha pogut passat per allà amb el pas dels anys, igual que aquí al London, quan els primers partits polítics. Es reunien aquí i quan sentien que venien la policia sortien corrents i em deixaven la propaganda aquí... m'hi la jugava jo!

Reformes del barri. A mi estàticament no m'agrada. Aquí al carrer totes les cases que van tirar per després aixecar-ne de noves, és horrorós. I amb el Centre Cívic, que era una meravella, la van desmuntar pedra a pedra, que deien que després jo tornarien a fer igual... però res.

Ajuntament i locals emblemàtics. Diuen que estan començant a fer un catàleg per conservar-ne, però ja han tirat una pila de coses. Haurien de donar ajudes per tal de preservar determinats locals modernistes i amb patrimoni, però veus que el permís de pintar una façana antiga sí que el donen, i això et fa malpensar. Que per coses de tota la vida no s'hi juguin res, coses lògiques i normals, i que vulguin aprofitar l'ocasió de fer diners... és molt trist.

PACO MARCH



Escritor y ex cronista taurino de La Vanguardia. Vive y siente el mundo de la tauromaquia con arte y pasión.

“Cuando ves los toros al lado de las personas que tu admiras como son tus padres o tus abuelos, y cuando llegas a una madurez puedes decidir seguir el mundo de los toros o desmarcarte. En mi caso, como el de muchos, no solo los seguí, sino que perseveré, insistí y me reafirme”

“Lo que haces en la infancia es lo que te marca, para bien o para mal. A lo mejor lo de los toros, nos ha marcado para mal para los que seguimos siendo aficionados, pero no quiero pensar”

“Cuando se prohibieron los toros en Catalunya es como si me arrancaran el alma, que no tiene nada que ver con la religión, sino que es la parte fundamental del ser humano que te hace levantarte por la mañana porque hay vida ahí delante”

“Luego hay grandes nombres de gente que ha utilizado los toros para dar un reflejo de lo que está pasando a su alrededor. Nada como una plaza de toros refleja el estado del país, en este caso España.”

“Actualmente, aún voy yendo al restaurante, aunque menos des del momento en qué Rosa ha hecho la reforma actual en el salón, ya que ha quitado parte de la simbología taurina. Entonces lo que antes era casi un 80% de cosas taurinas ahora hay mucho menos, solo en el salón de arriba se conserva esa atmósfera”

“Lo maravilloso de los toros “es el antes y el después”, la expectativa y lo posterior, la reflexión, es cuando te sientes pleno, que esto en el fútbol no pasa”

Amor por el mundo taurino. Me gusta como a la mayoría que nos reconocemos como aficionados precisamente por tradición familiar o ambiental. Mi afición a los toros es genética y hereditaria. Yo iba a los toros des de los 3 años con mis padres. La tradición de ir a los toros con los padres o los abuelos, es un componente esencial de una gran parte de la vocación de los aficionados taurinos, ya no de las vocaciones para ser torero pero si como aficionados taurino, sobre todo, a finales de los años 50 en aquella España azul oscuro casi negro, los toros eran una de las pocas distracciones que tenía la gente. Cuando ves los toros al lado de las personas que tú admirás como son tus padres o tus abuelos, y cuando llegas a una madurez puedes decidir seguir el mundo de los toros o desmarcarte. En mi caso, como el de muchos, no solo los seguí, sino que perseveré, insistí y me reafirmé.

Hay una anécdota de uno de los grandes toreros como fue Juan Belmonte, que es un referente y hay un libro precioso que os recomiendo, aunque no os gusten los toros de Manuel Chavez, que fue uno de los grandes periodistas españoles durante la época de la republica. El libro se llama “Belmonte matador de toros” que es tal obra maestra, que David Trueba se la recomendó a Pep Guardiola y ha llegado a ser uno de los libros cabecera de Guardiola. La anécdota de Belmonte es que cuando ya sabía retirado, iba en el coche de Madrid camino a la Coruña, y al pasar por un pueblo de la provincia de León uno de los que iba con él le dijo: “Aquí esta de gobernador X” y Belmonte dijo –“Si ese era el picador de mi cuadrilla”- y el compañero le preguntó -¿Y como se llega a gobernador Civil siendo picador?- Y el Belmonte le dijo “Degenerando”-. Es decir, que es una cosa inferior ser Gobernador Civil que picador.

Llegar a ser aficionado. Cuando llegas a un cierto nivel de entendimiento del espectáculo en si del mundo taurino, puedes optar por dejar de ir o reafirmarte. Yo me reafirme y con el paso del tiempo he podido expresarlo a través de la escritura. Desde hace unos 20 años que he tenido poción de estar en los medios explicando. Es como una labor de evangelista entre comilla, ya que cuando yo escribo de toros intento ser lo más objetivo que se puede ser desde la subjetividad y sobre todo, explicar lo que a mi me emociona. Yo me acerco al mundo de los toros a partir de las emociones que yo creo que es esencial para entender, o por lo meno para ver mas allá de lo que la

primera imagen te compone. Y ese esencial incluso para dar el paso a ser aficionado o no. Si tu ante la visión de una primera corrida de toros solo te quedas con el componente de la sangre, que esta ahí, que te salpica; con el componente cruento que no cruel, porque crudidad es un grado superior, y cruento, porque sí que hay violencia, es una confrontación que acaba con la muerte y en el peligro del ser humano. Si tu eres capaz de ver eso y ser consciente de eso, pero hacer abstracción y ver lo otro que se te propone. Primero, y sobre todo en un mundo como el actual, que parece un milagro que aún pasen cosas como esta donde el hombre pone su vida en juego, evidentemente hay un componente económico, pero hay mucho más altruístico, porque los toreros no están locos pero casi. Hay que estar muy loco para que durante 40 o 50 tardes de una temporada a las 5 de la tarde, vestirse de esa forma estrañaria, con medias rosas y zapatillas de bailarina, con una especie de tricornio en la cabeza que le llamamos montera; para crear arte. Los toreros son los primeros en pisar la arena y tu des del público si eres capaz de hacer abstracción, de ese componente brutal de hacer espectáculo, porque además no te complace a ti, como tal espectador lo aceptas, porque forma parte del rito, pero a partir de ahí, captar, te enteras, te emocionas, hasta los niveles de considerarte aficionado.

Fiestas populares. Luego hay otra gente, la mayoritaria, que va a ver una corrida de toros, porque forma parte de las fiestas del pueblo. No deja de ser un negocio, del que tienen que vivir mucha gente. Si solo fuésemos aficionados, esto se hubiese acabado hace muchísimos años.

Infancia y toros. A partir de la infancia, donde alguien tiene que llevarte algún sitio por primera vez. Lo que haces en la infancia es lo que te marca, para bien o para mal. A lo mejor lo de los toros, no ha marcado para mal, para los que seguimos siendo aficionados, pero no quiero pensarlo.

Prohibición de los toros en Catalunya. Cuando se prohibieron los toros en Catalunya es como si me arrancaran el alma, que no tiene nada que ver con la religión, sino que es la parte fundamental del ser humano, que te hace levantarte por la mañana porque hay vida ahí delante. Yo durante 6 meses, pensé que me moría. Yo iba como un alma

en pena al trabajo, a la calle. Mis hijas estaban asustadas. Eso es lo que no han arrebatado.

Escritores taurinos. La crítica taurina en general tiene una tradición de muchos años con grandes nombres detrás. El último gran nombre de escritor taurino es el crítico de *El País* Joaquim Vidal, que murió hace seis o siete años. Él hacía de cada crónica una obra maestra. Luego hay grandes nombres de gente que ha utilizado los toros para dar un reflejo de lo que está pasando a su alrededor. Nada como una plaza de toros refleja el estado del país, en este caso España.

Escritura. Yo lo que pretendo, y más ahora con Internet que todo lo tienes inmediato, es hacer que la persona que me lea quiera leerme al día siguiente de nuevo, que quiera algo más que una simple información. He tenido la oportunidad de escribir en diferentes medios. Por lo tanto, no es lo mismo hacer la crónica para *La Vanguardia* que para un medio especializado, porque el tratamiento es completamente diferente, aún así se tiene que conservar un hilo argumental. Muchas veces lo construyó a partir del título, que este me viene en un flash que me hace empezar a escribir. Esto me puede venir dado de algo que ha ocurrido en el tendero o en el mismo ruedo; o algo que está sucediendo en el país o en el mundo.

Tuve la oportunidad de hacer una crónica de una corrida en Madrid en el momento que se declaró la Guerra de Iraq. Hacia la corrida un amigo mío, actualmente retirado. En el momento de la corrida llegó la noticia de que los aviones estaban bombardeando Bagdad. El torero cortó dos orejas del toro, salió a hombros. Yo a la crónica le puse “A mi alrededor se desmoronaba el mundo pero nosotros estábamos saliendo a la calle de Alcalá porque lo que había pasado en ese momento en la plaza de toros, al mundo no le importaba”.

En el caso de escribir en *La Vanguardia*, tienes el condicionante local. Yo utilizaba la crónica para hablar de lo que estaba pasando en el Parlament. Venimos a los toros y a lo mejor dentro de 15 días no podemos venir. Cuando escribo en revistas más técnicas utilizas más tecnicismos. Yo no concibo la crónica taurina si no es un relato.

Historia de los toros en Catalunya. En Barcelona hubo tres plazas de toros a principios del siglo XX. En la ciudad se corrían toros en el Born en el 1300. Jaume I celebró una corrida para homenajear a un personaje de la época. Jaume I era un hombre bondadoso y pensó en preparar una corrida de toros, eso sí, una corrida que no tiene que ver con las de hoy en día. En el toreo moderno a finales del siglo XX tenía la plaza de la Barceloneta, luego se hizo la de las arenas hacia el 1908, y en 1914, ahora va hacer 100 años, la Monumental, aunque primero se llamó Plaza de l'Esport, antes de hacer una serie de reformas de cómo conocemos hoy esta plaza. Y hasta 1920 las tres plazas estaban en funcionamiento. La primera plaza que se cerró fue la de la Barceloneta, y después convivieron Las Arenas y La Monumental, hasta el 1977 que Las Arenas se cerró y finalmente La Monumental, la ha cerrado la política hace dos años. Barcelona vivía mucho por los toros, hasta el punto que el gran ídolo de la ciudad de los años 50, era Chamaco. Barcelona se dividía en dos: los aficionados al fútbol, que eran de Kubala (que consiguió que se cambiará el campo de Barça), y los aficionados a los toros, que eran de Chamaco. Hasta los años 70 las dos plazas estaban en actividad y ahora solo queda La Monumental. Después ha pasado que con el paso del tiempo se han juntado dos cosas: una malísima, gestión empresarial. La Monumental es propiedad de la familia Balanyà que son los dueños de los cines como el centro de las Arenas. El boom de turismo de los años 60 en España que el país se abrió al extranjero, las plazas de Catalunya eran muy importantes. Catalunya ha tenido plazas tanto en Barcelona, como en Tarragona o Girona, y de muchísimos pueblos de la costa brava. Es decir, ha habido plazas de toros con actividad permanente aproximadamente hasta los años 70. Con el boom turístico lo que quiso hacer Balanyà fue rentabilizar el espectáculo taurino fuera de Barcelona. El tipo de espectáculo no fue el mismo, los toros que se celebraran en la Cosa Brava, Lloret y otros lugares, ya que iban dirigidos a los turistas, y no eran los mismo, evidentemente, que los que pedían el público y la afición de Barcelona. Cuando Balanya empieza a devaluar el espectáculo los mismo aficionados dejaron de ir a la plaza. Entonces a mediados de los años 70 principios de los 80 el público taurino se frenó. Evidentemente, eso con la nueva situación sociopolítica de la muerte de Franco y el principio de la autonomía en Catalunya y que las plazas no se llenaban y con la visión españolista del espectáculo y

animalista, el poder del momento llega al estado de que la política puede dominar y decidir sobre esta celebración también hay una manipulación por parte de los medios, con Tv3 a la cabeza. Los medios o no informan o informan de manera sesgada y manipulada, siempre a la contra. Como habitante de Catalunya dices “están hablando de un espectáculo anacrónico que si lo sabemos hacer bien es lo que le da el aroma que tiene y si lo conviertes en una cosa incomprensible evidentemente, las personas no asisten. Y hasta aquí hemos llegado.

Torero Falcón, marido de Rosa. En Abril hará 40 años de su muerte. Yo lo he visto torear, ya que llevo yendo a los toros desde los 3 años aproximadamente. Era un torero muy valeroso, aunque no era una figura del mundo taurino, evidentemente. Es difícil siendo portugués ser figura en España. El único caso fue un torero de los años 90, que fue muy querido en Barcelona, pero es un condicionante más en contra. Era un torero valeroso, que no corría mucho, pero que en Barcelona era uno de los lugares donde más toreaba. No lo vi el día de su muerte, ya que no me encontraba en la plaza. Falcón murió al cabo de dos o tres días de la cogida.

Yo he visto morir al hermano de Paco Camino, uno de los grandes toreros españoles. Yo iba con él en la cuadrilla de banderillero, el toro no empotró contra las tablas y le atravesó con los cuernos, justo a mi lado. Luego he visto en director morir a un banderillero en una plaza de Sevilla, con el cual había estado una semana antes en Barcelona hablando con él.

Rosa Gil. A Rosa no la conocía cuando murió su marido. Mi referente ético y periodístico ha sido Vázquez Montalbán, incluso yo he estado en el PSUC, ahora me he ido, pero Vázquez Montalbán era uno de los grandes del PSUC. Yo siempre decía que me iría del PSUC en el momento que Montalbán se fuera. Entonces yo empecé a ir a Casa Leopoldo, porque pensé si Vázquez Montalbán va allí será por algo. Empecé a ir hasta que se creó la Peña, donde hablamos del mundo taurino en nuestros encuentros en Casa Leopoldo. Actualmente, aún voy yendo al restaurante, aunque menos des del momento en qué Rosa ha hecho la reforma actual en el salón, ya que ha quitado parte de la simbología taurina. Entonces lo que antes era casi un 80% de cosas taurinas ahora hay mucho menos, solo en el salón de arriba se conserva esa

atmosfera. A partir de ese momento puede ser que me haya despegado. Con Rosa he compartido la creación de una Plataforma en defensa de la fiesta, que se creó hará unos cinco años momento en que se iniciaron las prohibiciones del toreo en Catalunya, de la cual Rosa fue presidenta. Primero hubo un presidente, luego estuve yo durante 6 meses, aunque hubiera podido dimitir antes ya que eso no era serio, y luego me substituyó Rosa, que duró también muy poco tiempo. Y esta es mi relación con Rosa, sobre todo, a partir de los años en que íbamos con la peña.

Peña Tendido 2. La Peña Cultural Tendido 2. Las plazas de toros están divididas en tendidos, como las distintas localidades o zonas. El tendido de toreros en la plaza de la Monumental es donde y el Tendido 1 y 2 es donde esta la presidencia y justo debajo. Yo siempre estaba delante, porque los otros tendidos son mucho más caros. Yo cuando hacía crítica taurina pedía que el pasé me lo dieran “con los míos”, con el pueblo, no con los señoritos de la sombra. Por eso a la plaza de toros se le llama “Sol y sombra”, el sol es donde esta el pueblo y la sombra es donde están los “ricachones”. Eso es así. Una expresión muy famosa es esta que os acabo de decir “Es un brindis al sol”, pero hay toreros que en vez de brindar al pueblo brindan a la sombra, en cambio de otros que brindan al sol, con esto se ponen el público a favor. Cuando un político hace un brindis al sol, la traducción en el lenguaje taurino, es buscar el aplauso fácil de manera demagógica. No hay ni un solo político que haga un brindis al sol sabiendo lo que esta diciendo realmente, y que están haciendo demagogia.

Yo no estaba en el tendido, pero unos amigos míos si entonces montaron esta Peña. En ese grupo estaban: un antiguo crítico taurino de La Vanguardia y actualmente arquitecto de la Diputación de Barcelona, y luego una serie de intelectuales, entre ellos, ingenieros, periodistas, biólogos, escultores, incluso un cantante de la época de los años 80. Un grupo muy selecto, y de todo éste unos cuantos montaron esta tertulia en Casa Leopoldo. Crearon un logo que cada vez que íbamos a Casa Leopoldo lo colocábamos en el balcón del segundo piso par avisar de que estábamos reunidos. Se hablaba de toros, pero también se hablaba de cualquier tema. La cena empezaba a las nueve de la noche y terminaba a las dos de la madrugada. Normalmente al grupo siempre se incorporaba algún invitado. Entonces yo me incorporé con ellos por su

invitación, ya que yo no estaba en el tendido 2. El crítico de La Vanguardia (y creador de la peña) y yo llevábamos a los encuentros un esquema de lo se hablaría. Se han hecho actividades, se han proyectado películas, se ha invitado a gente, etc. Todo esto en el piso superior de Casa Leopoldo, en una mesa de entre 15 y 20 personas. Estos encuentros ya no se celebran porque hubo un desencuentro entre el fundador de la tertulia y Rosa Gil. Trasladamos la reunión a otro restaurante, pero el ambiente no era el mismo, todo tiene un hábitat concreto y allí era muy desangelado. Además se fueron produciendo bajas por muerte y los supervivientes ya nos disgregamos. En Casa Leopoldo duró hasta hace 4 años y en el otro restaurante un año más. Lo bueno de hacerlo en Casa Leopoldo era que podíamos montar eventos y no solo cenas. Le hicimos un homenaje a Chamaco, que con setenta y pico años lo llevamos desde su Huelva natal a comer a Casa Leopoldo. Le preparamos un acto en la sede del PSIC, que está muy cerca de Casa Leopoldo, y luego montamos una cena en Casa Leopoldo, con el restaurante lleno, incluso vino la empresa Balanyà. Chamaco era el ídolo de Barcelona. Entonces se proyectó alguna película mítica del mundo taurino. Todo esto en Casa Leopoldo. (Todo el material lo tiene el impulsor de la tertulia).

Estas reuniones duraban todo el año, no solo la temporada de las corridas. Cada mes se celebraba la comida. El 99% de los que formaban parte de la peña, era de izquierdas. Con este dato se desmiente el la idea de que el mundo taurino es de derechas.

Espectáculo de masas. La diferencia de los aficionados a los toros con los aficionados a otros eventos de masas. Por ejemplo, si lo asociamos con el fútbol, igualmente los toros es el segundo espectáculo de masas después de los toros, tanto a nivel de espectadores como de recaudación. No hay ni una sola actividad cultural en la actualidad que tenga más espectadores y mas recaudación después del fútbol. Estamos hablando del cine, teatro, etc.

He estado cuatro días en Olibenza, un pueblo perdido de Badajoz, la gente asocia este lugar a la España profunda. Allí se celebra la primera feria importante del año que dura tres días. Allí va gente de toda España, pero también de Francia y de Portugal. También había gente del País Vasco. Hay dos horas de corridas, pero lo maravilloso

del los toros “es el antes y el después”, la expectativa y lo posterior, la reflexión, es cuando te siente pleno, que esto en el fútbol no pasa. En el fútbol sales de partido y si tu equipo a perdido no hablas con nadie porque estas enfadado, en cambio, si ha ganado los celebras a base de cubatas y de gritar más que el contrario. La ceremonia ritual de ir a los toros, es que te encuentras con gente que a lo mejor la ves de plaza en plaza o de año en año, comes con la expectativa de que algo puede suceder sea trágico o sea glorioso, nunca te vas con la sensación de que has perdido la tarde como aficionado. Luego cuando acaba la corrida, la celebración posterior con buen vino y buena comida, con personas que a lo mejor solo nos conocemos de los toros, y disfrutamos. Los rituales que hace la gente de ir a un convento y purificarse, para mi ir a los toros es purificarme y volver renovado en cuerpo y alma. Se dice que los toros son brutalidad, España negra y esto no es así. En los toros no cuenta si eres catalán, del Barça, madrileño, o españolista; lo que cuenta es el vínculo de la emoción, de sentirte reconocido mutuamente de algo que cada vez se esta poniendo peor.

Arturo San Agustín ha omitido mi nombre en el libro de la Nena.

He trabajado en la Caixa toda la vida aparte de ser crítico. Yo tenía mi oficina y allí tenía adornos taurinos. Había fotografías con toreros. Un día la chica de la Generalitat vino y me dijo que tenía que quitar las fotos porque un contribuyente se había quejado de que tenía escenas de maltrato animal. Entonces las quite. Al cabo de unos días puse una foto pequeña de Morante al lado mío de cara el público, y al cabo de 24 horas volvió a quejarse.

Toros e izquierdas. Esto es la manipulación tanto de los medios como de la clase política, o es desconocimiento, porque en teoría que si tu tienes un cargo y legislas sobre un tema en teoría legislas porque sabes sobre él, o es manipulación. La historia lo desmiente, porque al relacionar lo taurino con la derecha es lo que se hace aquí, en Catalunya. Esto es falso históricamente, primero porque la primera legislación a favor de los animales la hizo Hitler. Mientras firmaba la ley de defensa de los animales al lado tenía para firmar que iban a gasear a 20 homosexuales 500 judíos, etc. Franco no es que fuera anti taurino, pero quería tanto a los animales que odiaba a los seres humanos. Cuando se hacen manifestaciones a favor de la fiesta taurina se dice que

todos estos intelectuales son pro taurinos, pero es que esto es verdad. De intelectuales que van desde escritores como Rafael Albert, Lope De Vega que definió el toreo “Como el arte efímero del vuelo”, lo que es una maravilla absoluta. El toreo es el arte más efímero que existe, y verlo repetido no es lo mismo. La lista de intelectuales comprometidos con la izquierda que no solo han utilizado los toros como fuente de inspiración para sus obras pictóricas, literarias, escultóricas, etc.; si no como su forma de vida es infinitamente mayor contra aquellos pseudo. Ya no hablamos de García Lorca, el mayor poema que ha hecho historia es el que le dedica a su amigo Ignacio Sánchez Mesías, torero muerto en la plaza. Empieza así: “No habrá que nacer si nace mayor andaluz como tu...”. O Goya que firmaba como Paco el de los toros. La obra taurina de Picasso. Es una manipulación ideológica e histórica.

10.2. Selección de artículos de prensa

GRANES FERIAS Y FIESTAS DE CARDONA - AÑO 1946

GRAN ACONTECIMIENTO TAURINO
para los días 16 y 17 de Septiembre

4 Hermosos y bravos novillos toros, **4**
de la acreditada y conocida ganadería de los Hermanos FRAILE, de
Tudela, con divisa encarnada, azul y amarilla



2 monumentales corridas de novillos, **2**
en las que se lidiarán, banderillearán y serán
muertos a estoque dos bravísimos novillos, por los

Matadores:

GERMAN GIL

EL EXQUISITO

AGUSTIN GRACIA

AGUSTINILLO

Con sus correspondientes cuadrillas

Sobresaliente de espada: ALFONSO MORALES

Banderilleros:

José Beralté, SEVILLANITO, Daniel



Durante las corridas se ejecutará la tradicional suerte de la famosa

"CARGOLEERA"

Amenizará el espectáculo la acreditada

Cobla - Orquesta - Orquestina

MONTGRINENCA

Las corridas darán principio a las 4 en punto de la tarde

OBSERVACIONES: Se observarán además de las disposiciones vigentes dictadas por las Autoridades para esta clase de espectáculos, con respecto a las corridas de novillos, los siguientes:

(1) Si empezada la corrida fuese suspendida por causa de lluvia o por otros incidentes imprevistos, se considerará terminada y el público no tendrá derecho a reclamación de clase alguna.

(2) En el desgraciado caso de lesionarse algún individuo de los cuadrilles, el público no tendrá derecho a pedir que se sustituya por otro.



Solemnísimas Fiestas Religiosas
Típicos "Balls de Bastons"
Formidables Pruebas Deportivas

• • •

SERENATAS

• • •

GRAN CASTILLO DE FUEGOS ARTIFICIALES

y Tracas Valencianas de gran adorno
de la renombrada pirotécnica EL RELAMPAGO

ELEGANTES BAILES

en un monumental y artístico

ENTOLDADO

Todos los espectáculos serán amenizados por la
COBLA - ORQUESTA - ORQUESTINA

MONTGRINENCA

• • •

Ver programas aparte

LA COMISION

TOROS en Cardona

Organización:
A. Villaplana SASTRILLO



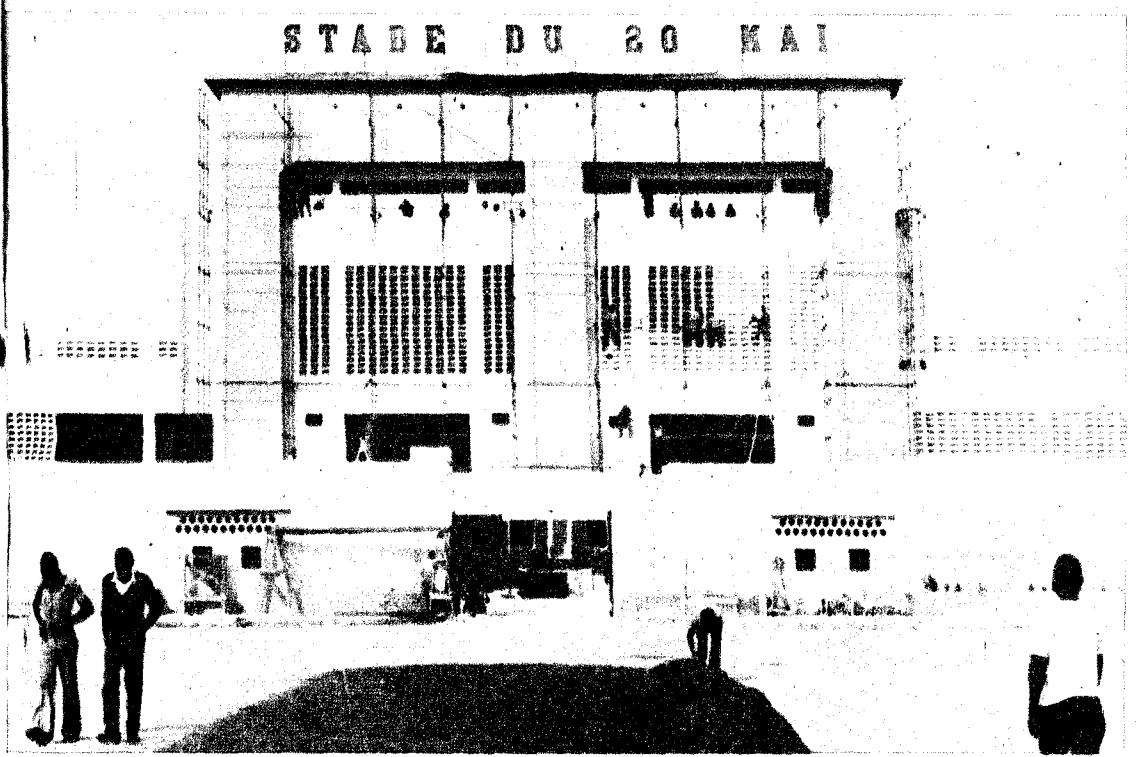
GRANDES FIESTAS Y FERIAS

con motivo de la FIESTA MAYOR
durante los días 14, 15, 16 y 17 de Septiembre



El último paseo por los ruedos

El féretro contenido los restos mortales del diestro portugués José Falcón, a hombros de toreros, da la vuelta a la Monumental, poco antes de ser trasladado al furgón para ser conducido al cementerio. Una gran multitud asistió al sepelio, que partió de la capilla de la citada plaza de toros



Kinshasa, escenario del combate Foreman-Cassius Clay

El gran estadio de Kinshasa «20 de Mayo», ha sido prácticamente reconstruido para la celebración del combate valedero para el Campeonato del Mundo de los grandes pesos entre George Foreman y Muhammad Ali, más conocido como Cassius Clay. El coliseo, que tendrá un aforo de 62.800 espectadores, tiene que estar listo para la fecha del 25 de septiembre, para lo cual se afanan los trabajadores que todavía no han terminado sus tareas



Relevo de tropas británicas en Chipre

Miembros del cuerpo de Gurkhas (nombre proveniente de la colonización británica en la India), desembarcan en la base chipriota de Dhekelia para proceder al relevo de la guarnición británica que ha pasado a cubrir misiones dentro de las fuerzas de las Naciones Unidas

El Lérida, vencedor del I Trofeo «Nostra Catalunya»

presidente del Español, don Muel Meier, y el representante de Cataluña de la Delegación Nacional de Educación Física y Deportes, don Francisco Platón, con entrega del Trofeo «Nostra Catalunya» al capitán del Lérida, conquistado por este equipo el vencer al Gerona por 2 a 1



(Fotos AP-Europa)

MAS INFORMACION NACIONAL Y EXTRANJERA

TRAS SU VISITA A LA ABOGADO LYDIA FALCON

SEÑOR PEDROL RIUS: "Nadie me apartará de la línea de mis deberes como decano"

Madrid, 28. — En relación con las informaciones sobre la denuncia presentada ante el Juzgado de Guardia por anónimos y amenazas a raíz de su visita a la letrada doña Lydia Falcón (colegiada en Barcelona y Madrid), don Antonio Pedro Rius, decano del Colegio de Abogados de Madrid y presidente del Consejo General de la Abogacía Española, ha manifestado a Europa Press lo siguiente:

«Gracias a la ayuda de mis compañeros hemos conseguido dentro del Colegio de Abogados de Madrid un ambiente sereno de respeto reciproco. Mi conciencia de jurista y de ciudadano me vedan decir algo fuera del Colegio que pueda avivar la hoguera pasional encendida por el horrible suceso.

TENIS: Finlandia, 1-Hungría, 2 de Copa Davis

Helsinki, 28. — Hungría vence al término de la segunda jornada de la Copa Davis, de tenis, por dos victorias a uno, a Finlandia, en encuentro eliminatorio correspondiente a la zona B.

El punto de ventaja para Hungría lo consiguieron hoy la pareja formada por Robert Machan y Balazs Taroczy al imponerse en cuatro sets a Mikko Horsma y Matti Tuomonen, por 8-6, 7-9, 6-2 y 6-3. — Afifil.

Inglaterra eliminó a Irán

Londres, 28. — Roger Taylor, al vencer a Ali Madani, por 6-1, 6-3 y 6-1, ha conseguido el quinto punto para Inglaterra, eliminando así de la Copa Davis a Irán. — Afifil.

Otros resultados de Copa Davis

Bulgaria se ha calificado para la próxima vuelta de la Copa Davis (Zona Europea, grupo B), al vencer en el doble ante Turquía.

En efecto, llevando ya 2 victorias a 0 conseguidas el viernes al término de la primera jornada, el equipo de dobles Matei y Pamukov ha dado el apoyo decisivo a Bulgaria al derrotar a los turcos P. Hydin-H. Ozdemir en tres sets (6-0, 6-1 y 6-3). Dinamarca ganó su encuentro de dobles al derrotar, por 2-1, a Grecia, en la Zona Europea del torneo.

En una maratón de tres horas, los daneses Lars Elvstroem y Tom Christensen obtuvieron un triunfo por 10-12, 2-6, 6-1, 9-7 y 8-6 sobre Nikki Kalogeropoulos y Alex Kelaides.

BALONCESTO: Triunfo del All Stars Mc Gregors sobre el Estudiantes (93-86)

Madrid, 28. — Por 93 puntos a 86 ha vencido el equipo norteamericano Mc Gregors All Stars al Estudiantes, de Madrid, en el partido homenaje a Juan Antonio Martínez Arroyo, disputado esta tarde en la cancha del Polideportivo «Antonio Magarinos».

Martínez Arroyo jugó hasta el minuto 12 el último encuentro con su club para decir seguidamente adiós a su brillante carrera deportiva. Su salida de la cancha fue acompañada de los aplausos de los muchos aficionados que asistieron a presenciar el partido. En el descanso, el presidente de la Federación Española de Baloncesto, Ernesto Segura de Luna, impuso a Martínez Arroyo la medalla de oro y brillantes, como reconocimiento a su dilatada y ejemplar labor deportiva.

El partido resultó entretenido por las alternativas registradas en el marcador.

Gusto en el Estudiantes su nuevo Jugador norteamericano Hoffman, quien fue el máximo anestecista con 27 puntos. También marcaron por los madrileños: Beltrán, 19; Mariano García, 10; Sagü-Vela, 11; Cambroño, 2; Quintero, 5; Mora, 6; y Pinedo, 6.

Por los norteamericanos: Brady, 26; Isley, 17; Baily, 19; Little, 8; Carr, 18; Agustín, 3 y Hobson, 2. — Afifil.

M. LLORCA

Rambia de Cataluña, 6 tel. 318 40 49
BARCELONA

prendas de lujo
y prêt-à-porter
de

RODIER
PARIS

APARCAMIENTO GRATUITO EN
PARKING-COLISEUM

Y SABA

CERRADO LUNES POR LAS MAÑANAS

Barcelona: Nace una hija del torero José Falcón
El diestro portugués falleció a consecuencia de la cogida que sufrió en la Monumental, en agosto

Dña Rosa Gil, esposa del torero portugués José Falcón, fallecido a consecuencia de la cogida sufrida durante la lidia de un toro, el día 11 de agosto, en la plaza Monumental de nuestra ciudad, dio a luz una niña. La señora Gil, viuda de Falcón, fue asistida por el doctor Gil-Vernet y el alumbramiento se registró en la Clínica Quirón. La recién nacida recibirá los nombres de Clara-Sofía. Se espera que hoy lleguen a Barcelona, procedentes de Portugal, algunos familiares de José Falcón.

TREMP: VII Congreso del Grupo Español de Sedimentología

Han participado unos sesenta geólogos españoles y extranjeros

Más de sesenta geólogos españoles y extranjeros, entre éstos una importante representación de especialistas de Italia y Holanda, han celebrado esta semana el «VII Congreso del Grupo Español de Sedimentología», organizado por la Facultad de Ciencias de la Universidad Autónoma de Barcelona, cuyo director es el doctor Juan Roig.

El día 24 se desarrollaron las ponencias referentes a sedimentos actuales, rocas detriticas y rocas carbonatadas. Todo ello ilustrado con diapositivas, esquemas e historias, que dan idea de la labor llevada a cabo.

El valle de Ager

Despertó vivo interés, entre otras, la ponencia presentada por el señor Fernández, de la Universidad de Granada, que dio lugar a una animada discusión en la que intervinieron numerosos congresistas. La jornada terminó con una conferencia a cargo del doctor Obrador sobre los «Sedimentos litorales y deltaicos del Páleogénico del Valle de Ager». El doctor Obrador, juntamente con los doctores Rosell, Mutti, Ghibaudo y Pons, constituyen el equipo que ha estudiado la zona.

El día 25 se realizó la excursión al Valle de Ager. En dos autocares se trasladaron los congresistas al Puerto de Ager. Desde allí puede contemplarse todo el valle, con el Montsec al fondo. Las explicaciones sobre el fondo y el delta paleogeno, estudiados en esta área, fueron desarrolladas principalmente por los doctores Obrador, de Barcelona, y Ghibaudo, de Turín. — Carmen M. RAVET.

ARGENTINA: La Alianza Anticomunista Argentina se atribuye el asesinato de Silvio Frondizi

Acusa al hermano del ex presidente de haber fundado el E.R.P.

Buenos Aires, 28. — «Silvio Frondizi, traidor de traidores, fue ajusticiado ayer por comunista, bolchevique, ideólogo y fundador del Ejército revolucionario del pueblo», — E.R.P., expresa el comunicado de la «Alianza Anticomunista Argentina», dado a conocer hoy en Buenos Aires.

En el documento, la «A.A.A.» acusa a Frondizi, hermano del ex presidente argentino, Arturo Frondizi, de «infiltrar ideas comunistas en la juventud».

«Murió —agrega— como mueren los traidores: por la espalda. Cumplimos lamento pero sin pausas nuestra palabra, y que no nos identifiquen con los mercenarios "zurdos" de la muerte, sino con patriotas balazos de pistola en la cabeza, en los

Soares: «Las relaciones entre España y Portugal son buenas y de respeto mutuo»

Estrasburgo, 28. — «Las relaciones entre España y Portugal son buenas», declaró a Efe el ministro portugués de Asuntos Exteriores, Mario Soares. El jefe de la diplomacia portuguesa indicó que esta semana se entrevistó en Nueva York, con ocasión de la asamblea general de las Naciones Unidas con su colega español, Pedro Cortina, prueba, dijo, del diálogo que existe entre los dos países. Convivimos, añadió, la continuidad de la política de buena vecindad.

Mario Soares aclaró que en tanto que el ministro de Asuntos Exteriores no desea en modo alguno inmiscuirse en los asuntos internos de otro país, máxima tratándose de un país vecino y tradicionalmente amigo. Portugal, precisó, no exporta su revolución a España y, por su parte, España tampoco interviene en los asuntos internos de Portugal. Sobre los debates celebrados en la Asamblea consultiva del Consejo de Europa, Mario Soares subrayó, no como ministro de Asuntos Exteriores, sino como socialista que comparte las ideas de sus compañeros socialistas sobre la situación, tal como precisó la resolución adoptada en Estrasburgo. A juicio del militante socialista, las situaciones en Grecia y Portugal difieren de las existentes en España, aclaró Soares. — Efe.

peronistas y argentinos que queremos que del dolor actual, nuestro país tenga un futuro argentino y no comunista.»

Silvio Frondizi fue ayer muerto de dos balazos que circundan el aeropuerto internacional de Ezeiza, en las afueras de esta capital.

Anteriormente, la «A.A.A.» se adjudicó las ejecuciones de Ortega y Gutiérrez, así como de otras personalidades de la izquierda argentina, mediante comunicados enviados a los medios informativos locales.

Desde hace tres días, circula un comunicado de la agrupación ultraderechista en el cual «sentencia a muerte» a varios actores y actrices argentinos, acusandolos de comunistas. Por esta razón, ayer la asociación argentina de actores realizó un paro de 24 horas, en señal de alerta a las autoridades. — Efe.

Etiopía: El general Andom deja de ser jefe de Estado Mayor de las Fuerzas Armadas

De todos modos conserva los demás cargos: ministro de Defensa, presidente del Consejo de ministros y del Consejo militar provisional

Addis Abeba, 28. — El mando militar gobernante en Etiopía ha despojado al general Arman Andom, presidente del Consejo militar provisional, de su cargo de jefe del Alto Estado Mayor de las Fuerzas Armadas etíopes.

La radio de Etiopía ha dicho que el Consejo militar que destituyó al emperador Haile Selassie el día 12 de septiembre y proclamó un Gobierno militar, ha nombrado ahora jefe del Estado Mayor de las Fuerzas Armadas al general Gizau Beyanesh. En la noticia transmitida por radio no se decidió acerca de las causas del cambio.

Un portavoz del Consejo militar ha dicho que el general Andom conserva los demás cargos que desempeñaba: ministro de Defensa, presidente del Consejo de Ministros (gabinete civil) y presidente del Consejo militar provisional. — Efe.

Agua Imperial.
Pregúntale al abuelo.



El te dirá que
Imperial es un agua
de Caldas de Malavella,
tan pura que brota del manantial
con su gas carbónico natural.

También te dirá
que Imperial es un agua
de toda la vida en Cataluña.

Y que es digestiva y tonificante:
la compañera ideal
de una buena mesa.

Si quieres estar seguro
del agua que bebes,
ípégúntale al abuelo!

IMPERIAL

Agua carbónica de los manantiales de Caldas de Malavella.



Rafael López i Benvenut

Ha mort, víctima d'accident, confortat amb els Sants Sagraments i la Benedicció Apostòlica, el dia 24 d'abril de 1990. (A.C.S.) Els qui l'estimem: esposa, M.ª Isabel Pagés i Lara; pares, Joan i Júlia; germans, pares i germans polítics, avis, família tota, amics i la ràd social "Hijos de José López, S. A.", els preguen la caritat de voler-lo tenir present en les seves oracions. L'enterrament serà avui, dia 26, a les 11.30 hores, a l'església de Sant Josep Oriol (Diputació, 155), on se celebrarà la cerimònia religiosa per l'etern repòs de la seva ànima. No s'hi invita particularment.

ISIDRE SIRVENT I GIL

† Va morir el dia 21, a les 4 de la tarda, a l'edat de 68 anys. La seva esposa, Maria; fills, Isidre, Antoni i Maria; la seva germana, Maria, i família tota, fan saber als seus amics i coneixuts tan sensible pèrdua i els preguen una oració per la seva ànima. L'enterrament es va celebrar en la intimitat.

Pregueu Déu en caritat per l'ànima de BENITA MASSOT I RIDAURA

† que morí a Girona, el dia 25 d'abril de 1990, a l'edat de 83 anys. (A.C.S.) El seu espòs, Jaume; nebros, i família tota, participen a llurs amistats tan sensible pèrdua. La missa exequial en sufragio de la seva ànima se celebrarà avui, dijous, dia 26, a les 5 de la tarda, a l'església parroquial de Riudarenes. Domicili familiar: carrer Sant Martí, 15. - Riudarenes, 26 d'abril de 1990.

ANIVERSARIOS

Tercer aniversari
D' ENRIQUETA ROVIRA I FRANQUESA

† Mestra nacional, que descansà en la Pau del Senyor el 26-4-1987. Preguem a tots els qui la conequerem i estimarem un pietós record per ella en les seves oracions. Sant Feliu de Guíxols (Girona). Abril del 90.

Cinquè aniversari
CARME VIÑOLAS I PAREDES

† que morí cristianament el dia 26 d'abril del 1985. Els seus que l'enyoren.

Séptim aniversari
MARÍA ROSA DE OTTO Y TORRA

† Que falleció el dia 26 de abril de 1983. Andrés A. Cobo Bolívar y cuantos te conocemos, no te olvidamos.

Setè aniversari d'en
SERGI HUGUET I VALLS

† Que morí el 26 d'abril del 1983, als 19 anys. La família i tots els qui l'estimarem el tenim molt viu en el nostre record.

Undècim aniversari
ELADIO CARAMES PATO

† Que descansó en la paz del Señor, el dia 26 de abril de 1979. Los que en la vida le quisieron: esposa, hijos, nietos, hermanos y familia, le seguimos queriendo y recordando con amor, esperando le tengan presente en sus oraciones.

Dotzè aniversari
EMILI BLANCO I QUEROL

† No estàs present, però tampoc estàs absent. Esposa, Trini; fills, Gloria i Javier Muñoz; né, Alex i pares polítics.



Tercer aniversario

Pedro Usón Mallofré

Sus padres, hermano y familia, ruegan sus oraciones a quienes le conocieron y amaron.

El Vendrell, 26 de abril 1990

LEOPOLDO GIL MONFERRE, fundador del restaurante Casa Leopoldo de Barcelona, ha fallecido a los noventa años de edad. Casa Leopoldo abrió sus puertas en 1929, en la confluencia de las calles de san Rafael y Cadena, al lado de donde cayó acribillado Salvador Seguí, "el Noi del Sucre", como bien recordaba Leopoldo Gil. Inicialmente fue una taberna en la que servían tapas y algunas comidas sencillas, menús de sesenta céntimos, escudellas de diario y canelones o arroz los domingos. Casa Leopoldo resistió la guerra sin cerrar más que en los períodos de más duros bombardeos. A partir de los años cuarenta, Leopoldo Gil comienza a dar a su restaurante el aire que hoy tiene, de centro de reunión de escritores y artistas.

El próximo lunes, 7 de mayo, a las siete treinta de la tarde, se celebrará un funeral por Leopoldo Gil en la iglesia de san Agustín. ●

NECROLÓGICA



LEOPOLDO GIL MONFERRE, fundador del restaurante Casa Leopoldo de Barcelona, ha fallecido a los noventa años de edad. Casa Leopoldo abrió sus puertas en 1929, en la confluencia de las calles de san Rafael y Cadena, al lado de donde cayó acribillado Salvador Seguí, "el Noi del Sucre", como bien recordaba Leopoldo Gil. Inicialmente fue una taberna en la que servían tapas y algunas comidas sencillas, menús de sesenta céntimos, escudellas de diario y canelones o arroz los domingos. Casa Leopoldo resistió la guerra sin cerrar más que en los períodos de más duros bombardeos. A partir de los años cuarenta, Leopoldo Gil comienza a dar a su restaurante el aire que hoy tiene, de centro de reunión de escritores y artistas.

A Casa Leopoldo acudieron divos y divas tras veladas liceísticas o comedias del Paralelo. Fueron habituales del local Marcos Redondo, Hipólito Lázaro y Alady, entre otros, y los más importantes toreros de la época dorada de la franelas frecuentaron sus manteles: Manolete, los Bienvenido, la saga de los mexicanos... Pierre de Mandiargues y Manuel Vázquez Montalbán llevaron a Leopoldo a la literatura.

Considerado como uno de los restaurantes que sirven mejor pescado de Barcelona, comprado diariamente en la subasta, además de diversos platos de corte popular y tradicional, Casa Leopoldo se ha acre-

ditado como un centro gastronómico de primer orden. Aunque en los últimos años Leopoldo Gil no atendía directamente el negocio familiar, que pasó a su hijo Germán, será difícil de olvidar su presencia, tras un pequeño mostrador que le daba acceso directo a saludar efusivamente a sus clientes habituales, o su presencia entrañable en tantas cenas de fin de año, donde con una tapadera de olla y una mano de mortero prolongaba el eco de las "campanadas a medianoche" de lejanos relojes televisivos, mientras la casa invitaba a cava y el Año Nuevo entraba.

Cuando estalló el motín, el citado joven se encontraba encarcelado a la espera de su proceso por presuntamente haber robado un automóvil, y no pesaba sobre él ninguna condena, a diferencia de los casos de los demás presos rebeldes. Tras ser hostigados constantemente con cañones de agua a presión y sin posibilidad de acceder a los almacenes de provisiones, los cinco últimos amotinados subieron a una plataforma colocada por los bomberos y accedieron a descender, después de lo que se entregaron a las autoridades tras controlar Strangeways durante 25 días. Sin embargo, varias horas después del comienzo del asalto el "portavoz" de los sublevados, Paul Taylor, y otros tres reclusos todavía gritaban y gesticulaban desde los puntos más altos del tejado del penal a los guardianes que, con equi-

Los amotinados de Manchester se rinden después de un pulso de 25 días con la policía

El guitarrista en el tejado

■ El motín de la prisión de Strangeways podría pasar a la historia de la penología británica como un chiste narrado en 25 días. Un puñado de personajes granujientos han mantenido en jaque al sistema operativo policial, han reducido a pavesas el edificio victoriano de Manchester y han ridiculizado a las superiores autoridades hasta que la primera ministra ha dado la orden inexcusable de acabar con la situación.

Todo empezó el día 1 de abril en la capilla de la prisión cuando el interno Paul Taylor, conocido alborotador, arrebató el micrófono de las manos del capellán y lanzó el grito de guerra: "¡Esta es nuestra oportunidad!" Probablemente el propio Taylor ignoraba entonces que iba a convertirse en el personaje del mes al frente de un reducido núcleo de fieles. De 28 años, nacido en el condado de Merseyside, Taylor cumple condena por robo, pero ha demostrado tener excepcionales condiciones como funámbulo, como pirómano, como guitarrista y como conductor de programas televisivos. Por la mañana, al asomar en el desvencijado tejado de la cárcel, lanzaba un poderoso grito: "Good morning, Manchester!", y empezaba su ameno repertorio. Encendía hogueras, tocaba la guitarra, se bañaba bajo el chorro de las mangueras, comía con fruición o ejecutaba un impecable ejercicio de "streak-tease". Cuando, finalmente, ayer se rindió a la evidencia de más de un centenar de "especiales", dirigió un victorioso signo con los dedos a la afición que presenciaba la escena. Decididamente, se le echará bastante de menos en los informativos. - ROGER JIMÉNEZ



Paul Taylor, líder de los amotinados

tos antidisturbios pero sin armas de fuego, pretendían detenerlos.

Los reclusos, algunos con impermeables, habían resistido hasta el final las mangueras de agua a presión que los policías apuntaban contra ellos. El secretario de Estado, David Mellor, confirmó que el asalto fue decidido por el ministro del Interior, David Waddington.

Un nutrido grupo de espectadores, entre los que figuraban las madres de dos de los presos, estuvieron congregados ante el presidio de Strangeways, en las afueras de la ciudad de Manchester, para animar a los rebeldes a que resistiesen. ●

SUCESOS

■ La captura del más joven de los amotinados y el aislamiento de los cinco restantes fue el principio del fin del largo motín de la cárcel de Manchester

MANCHESTER (Reino Unido). (Efe.) - El asalto al penal británico de Strangeways puso fin anoche a la rebelión presidiaria más larga en la historia de Gran Bretaña. Un total de 150 funcionarios de prisiones, con equipos antidisturbios y asesados por miembros de las fuerzas de élite del ejército, iniciaron el ataque por la mañana de las zonas controladas por los seis últimos rebeldes. Tras unas tres horas de enfrentamientos, los agentes consiguieron capturar al más joven de los amotinados, de diecisiete años de edad, y aislaron al resto en el tejado de la zona correspondiente a la iglesia del establecimiento.

Cuando estalló el motín, el citado joven se encontraba encarcelado a la espera de su proceso por presuntamente haber robado un automóvil, y no pesaba sobre él ninguna condena, a diferencia de los casos de los demás presos rebeldes. Tras ser hostigados constantemente con cañones de agua a presión y sin posibilidad de acceder a los almacenes de provisiones, los cinco últimos amotinados subieron a una plataforma colocada por los bomberos y accedieron a descender, después de lo que se entregaron a las autoridades tras controlar Strangeways durante 25 días. Sin embargo, varias horas después del comienzo del asalto el "portavoz" de los sublevados, Paul Taylor, y otros tres reclusos todavía gritaban y gesticulaban desde los puntos más altos del tejado del penal a los guardianes que, con equi-

Puente 1ro Mayo. ALQUILER APARTAMENTOS

LLORET DE MAR, A 300 M. DE LA PLAYA DE FANALS

Por el alquiler tienen a su disposición:

- Piscinas (1 climatizada)
- Bares
- Restaurante
- Salón de Fiestas (con orquestas)
- Parque infantil
- Pista de básquet, voleibol y petanca
- 8.000 M.² DE JARDÍN
- EQUIPADOS CON CALEFACCIÓN (1). TV, ROPA Y MENAJE

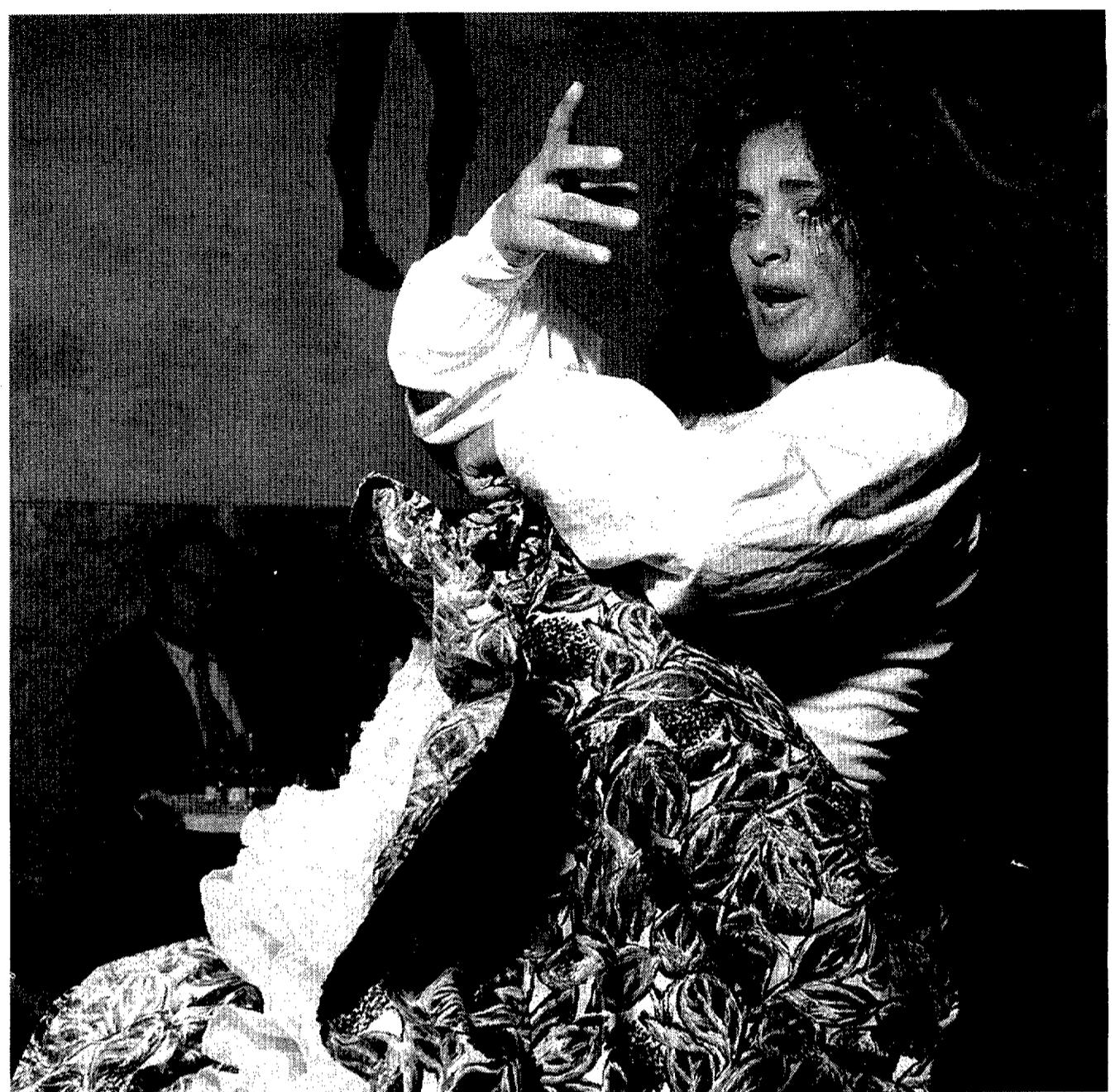
RESERVAS: **APARTAMENTOS BRAVAPARK**
Teléfonos (972) 36 76 03 - 36 51 82

HOTEL MIRAMAR
CALAFELL-Playa (Tarragona)
Situado en 1.^a línea, frente mar
Piscina climatizada
REAPERTURA
Viernes, 27 de abril - PRECIOS DE PRIMAVERA
Información y reservas: Teléfono 977/69-07-00/900
Télex: 56547 HMIR. Fax: 977/69-03-00

Siete
suplementos
diferentes
a la semana

Lunes: Casa y Ambiente
Martes: Cultura y Arte
Miércoles: Salud y Calidad de Vida
Jueves: Fin de Semana
Viernes: Libros, Exposiciones y Discos
Sábado: Ciencia y Tecnología
Economía y Negocios

LA VANGUARDIA



Observada por Joan Miró, la Chunga baila en una taberna flamenca de Nou de Sant Francesc

ARCHIVO SAGARRA
Prostitución
masculina en la
calle Cid



INSTITUT DEL TEATRE

La popular Fornarina



ARCHIVO PACO VILLAR

Madame Petit, el burdel más selecto

de desacreditarlo por todos los medios. La verdad nunca se llegó a descubrir y el asesinato de "Pepe, el de La Criolla", quedó como un asunto no resuelto.

La revolución

El barrio chino fue pasto de los revolucionarios anarco-sindicalistas, erigiéndose en uno de esos objetivos prioritarios poco menos que químicos. El barrio chino representaba "uno de los aspectos más infames de la sociedad capitalista", y por lo tanto debía ser extirpado. Algunos hablaban de dignificación, otros de destrucción. Desde "Solidaridad Obrera" se lanzaban consignas como ésta: "Los barrios bajos han de desaparecer. Deben ser destruidos como medida profiláctica. La piqueta revolucionaria ha de rasgar las entrañas doloridas que han echado raíces en nuestra sociedad. La burguesía levanta sus barrios de placer. Los señoritos y los dueños de las fábricas y de los grandes establecimientos financieros se regodean con la carne de los prostíbulos y los music-halls. El Distrito V es el receptor de las muchachas y de los invertidos que están al servicio –por imperativo económico–

de los explotadores de carne humana." La Agrupación Mujeres Libres, que era la sección femenina de la CNT-FAI, colocaba a las puertas de los prostíbulos unos letreros con el epígrafe "Liberatorios de Prostitución", en los que se proclamaba la abolición del "funebre comercio"; la figura de la prostituta pasaba a un primer plano.

Barrio chino de posguerra

La miseria de la inmigración y la miseria de la delincuencia se daban cita en el barrio chino. Las crueles condiciones de vida en la posguerra convirtieron sus calles y rincones en un muestrario de pobreza desaforada. Al atardecer se podían ver grupos de desahuciados buscando refugio para pasar la noche en pisos deshabitados, en solares llenos de escombros, en fincas derruidas, en cuevas, en obras en construcción. El aspecto de aquella gente era espeluznante: los más favorecidos vestían andrajos y calzaban alpargatas; otros llevaban el cuerpo envuelto en periódicos y utilizaban cartones y paños enrollados como zapatos; muchos iban con el cráneo rapado debido a los piojos. Eran gente derrotada, sin esperanzas, devorados por el

hambre y por todo tipo de enfermedades. La vida en esas angostas calles no tenía ningún valor. El gran número de fallecimientos acontecidos en la década de los cuarenta y en buena parte de los cincuenta así lo indicaba (...) Entre la basura y los escombros aparecían frecuentemente siluetas difuminadas de fetos humanos. (...)

(...) Algunos bares todavía tenían la costumbre de pasar a la plancha, a la vista del público, los pulpitos, las setas o las gambas. En la calle Sant Rafael número 24, estaba y está el restaurante Casa Leopoldo, abierto en 1929; un establecimiento que era frecuentado por gente adinerada y cuya fama aún persiste en la actualidad. Eran las contradicciones de cualquier ambiente prostitucional; porque por encima de todo, el barrio chino seguía viviendo de la prostitución.

Fin de los burdeles

Nada murió en la calle Tàpies. La mayoría de los antiguos burdeles se convirtieron en meublés; además había diversos bares frecuentados por prostitutas desde primeras horas de la mañana: en la calle Tàpies se daba el caso de

mujeres que acudían sólo por las mañanas, instalándose junto a las puertas de los meublés o de los bares cerrados aún. En la calle Sant Oleguer se reunían, por las noches, chicas relativamente jóvenes, un poco estrañas: solían llevar el rostro superpintado y su aspecto general era escasamente atractivo.

(...) Por aquel entonces la calle Barberà había entrado de lleno en el camino del esperpento. Las mujeres que durante la posguerra concurren a determinadas explanadas para trabajar manual u oralmente por poco dinero, ocuparon el sector. Eran putas de edad incierta. Se las podía ver en bares como La Selva –n.º 7– o en el Bar Pujadas –n.º 18– o en la calle llamando la atención de los hombres. Casi todas ellas iban muy pintarrajeadas, y más de una tenía las piernas completamente destrozadas por varices ulcerosas.

También la calle Robador sufrió una transformación, pero no en un sentido tan descendente como el ocurrido en la calle Barberà. (...) Los bares que vivían de la prostitución se multiplicaron. (...) A partir de ciertas horas, la persona que transitaba por la calle Robador encontraba el paso entorpecido por coros de hombres situados ante las puertas de los bares memorizando todo cuento acontecía. •

CATALUÑA

Zona Franca.
Sector B, calle D
08040 Barcelona.
(93) 401 05 00.
Fax: (93) 335 39 25.
Teléx: 97940

DIETARIO

LUNES 13

'Las rosas salvajes'

Instituto Francés estrena en Barcelona la película triunfadora la última edición de los premios César: *Las rosas salvajes*, director André Téchiné.

► Instituto Francés. Calle de Moià, 8. Barcelona. A las 20.30.

MARTES 14

'Política industrial'

ministro de Industria y Energía, Juan Manuel Guiguaray, dota una conferencia para explicar qué política industrial conviene desarrollar en España, en opinión del Gobierno. ► Sala de actos de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Industriales. Avenida Diagonal, 647. Barcelona. A las 19.30 horas.



Rosa Gil García, de 46 años. Regenta el restaurante Casa Leopoldo (Sant Rafael, 24, Barcelona), desde cuyos manteles el francés Pierre de Mandiargues retrató en *La marge* el barrio chino de los años sesenta. Rosa forma parte de la tercera generación que dirige el local, nacido en 1929 como una clásica taberna portuaria. Tras la guerra, el local empezó a ser frecuentado por aficionados taurinos, folclóricas y gente de la farándula. Alberto Puig Palau, el dandi, pidió a la abuela de Rosa que refinara algo sus platos: de ahí arranca un brillante historial de buena mesa. Rosa piensa abordar esta semana la lectura de *El primer hombre* (Tusquets), la novela inacabada de Albert Camus ("siempre me ha fascinado el existencialismo"); estará pendiente del estreno en el Poliorama de *Sweeney Todd*, de Stephen Sondheim ("sigo con interés el teatro vanguardista"), y en cine verá *La boda de Muriel*, de Paul J. Hogan: "El cine independiente australiano siempre puede deparar grandes alegrías".

MIÉRCOLES 15



con José Luis de Vilallonga acerca de este libro.

► Instituto Francés. Moià, 8. Barcelona. A las 19.30 horas.

JUEVES 16

La flauta de Galway

El británico James Galway, uno de los flautistas más prestigiosos del mundo, interpreta un variado



18.30 horas. Sigue el sábado y domingo a partir de las 10.00.

SÁBADO 18

'Figueres, mágica y genial'

Magos procedentes de Japón, Italia, Francia, Alemania y Reino Unido, entre otros países, participan en la edición inaugural de un certamen que pretende convertir Figueres una ciudad "mágica y genial".

► Teatre Municipal El Jardí. Figueres. A las 22.00 horas. Exposición de objetos de magia en el salón de descanso del mismo teatro.

'Soul' inglés

Emigrada de EE UU, Jhelisa es una de las nuevas luminarias del soul inglés. Prima de Carleen Anderson, Jhelisa garantiza soul contemporáneo de pulsión baladable.

► La Botte. Avenida Diagonal. Barcelona. Días 18 y 19.

VIERNES 17

Esclarecidos presenta su 'Dragón negro'

Esclarecidos, el grupo de pop más elegante del país, presenta en Barcelona las canciones de *Dragón negro*, una cuidadísima colección de canciones aterciopeladas en la extraordinaria voz de Cristina Llisa.

► Apolo. Calle Nou de la Rambla

DOMINGO 19

'Zubi' vuelve vestido de blanco

LA CRÓNICA

JORDI BORDAS

Artesanos con gracia

Los grandes movimientos suelen iniciarse con los pequeños pasos que dan unas pocas personas. Si éstas perseveran, acaban por arrastrar a muchas otras, hasta convertir su tímidamente andadura en una carrera potente, masiva e imparable.

Esto es lo que parece que están haciendo los artesanos de Gràcia en los últimos tiempos. Desde 1995, cuando se organizó la Primera Mostra Permanent d'Artesanía, hasta este mes de septiembre, con la instalación de una muestra de sus trabajos en la sede del distrito de Gràcia, este inquieto colectivo ha recorrido un camino al que se han ido sumando más y más personas. "En estos momentos -confirma María Àngela Galmes, presidenta de la Associació d'Artesans de Gràcia- un grupo de jóvenes artesanos se ha sumado (o lo hará en cuanto la Generalitat les reconozca como tales) a nuestra entidad", artesanos como ella o como los demás socios que, como señalan los estatutos de la asociación, "han nacido, viven o tienen su ta-



INMA SÁINZ DE BARANDA

Una de las piezas de la muestra

ller" en este barrio. Su alegría por esta circunstancia se ve aumentada por la satisfacción que les está proporcionando la exposición que han organizado en la sede del Ayuntamiento de Gràcia, en la plaza Rius i Taulet, que permanecerá abierta hasta el próximo domingo por la mañana. Es una prueba más, la última, de su tenacidad hasta ahora irreductible.

El visitante podrá ver una muestra de la artesanía religiosa y profana, el prodigio que significa la restauración pieza a pieza del complejo mecanismo de percusión de un piano, viejas persianas que han quedado como nuevas después de pasar por un taller artesano o muebles de época que parecen recién salidos de fábrica.

Y estos artesanos de Gràcia tienen además la agradable sensación de que sus esfuerzos están siendo valorados por la Administración.

En este último caso, por el Ayuntamiento del distrito, que no sólo les ha cedido una sala para su muestra artesanal sino que se ha comprometido a apoyarlos en sus próximas iniciativas. La primera de ellas -y que puede convertirse en un punto y aparte en su historia- tendrá lugar el próximo mes de noviembre en la sala Vienés de la Casa Fuster, donde Enher tiene actualmente su sede. Tiempo habrá de hablar de ella. •

LOS LECTORES DENUNCIAN

Las señales de Barcelona

■ Observo con satisfacción las notables e importantes mejoras que se están realizando en la ciudad. Propongo a los técnicos que intenten mejorar las señalizaciones que, en algunos casos, se hallan al mismo nivel de visión de los conductores. Recomendarles, además, que las señalizaciones de direcciones obligatorias, prohibiciones de giros, etcétera, se coloquen justo encima de la luz roja de los semáforos para impedir que se llenen de pegatinas.

JOSE MARÍA MAS FRANCO
BARCELONA

Críticas a la señalización en la ciudad

Los lectores pueden dirigirse a la calle Pelai, 28 (08001), al Fax. 412-51-99 o por correo electrónico: viviren@vanguardia.es. Imprescindible firmar con nombre y apellidos. Debe constar dirección y teléfono. Máximo, diez líneas.

PULSO CIUDADANO

por RAFAEL WIRTH



DAVID ARQUIMBAU

Natalia Kim

Promotora del festival de cine erótico

■ El festival de cine erótico no es exactamente erótico.

—Es erótico fuerte, sería el cine X. Hay gente que va al cine de terror, al romántico y gente interesada en el pornográfico.

—Tiene poco de arte...

—De eso se le acusa, pero el público se está volviendo más exigente.

—¿Ese cine a quién sirve?

—A más de los que lo reconocen. La edad está entre los 20 y los 45 años.

—Aporta algo a la cultura?

—No lo creo. Creo que es otro género. El cine de terror tampoco aporta nada.

—¿Por qué ver una película pornográfica?

—Por evasión, estimulación y diversión junto con su pareja.

—¿No es para solitarios?

—En las salas cada vez hay menos. Gracias a los videoclubs, se está más cómodo en el sofá de tu casa que en el cine.

—¿Las salas van a la baja?

—Tengo entendido que eso ocurre en casi todo el mundo.

—¿Cómo se controla el producto sin temor a la policía?

—Deben tener el número de registro oficial del Ministerio de Cultura.

—¿Hay películas que se despistan...

—Sí, pero si no están registradas no tienen garantías.

—¿Es un cine amoral o inmoral?

—Depende de cada uno. Unos piensan que sí y otros piensan que es normal.

—¿Qué elementos debe tener una de esas películas?

—Buenos actores, con nombre, buena fotografía, buena iluminación, buen maquillaje y que tenga un guión mínimo.

—¿La visita al médico?

—Eso ya no cuela. Ahora se hacen buenos guiones.

—Y un desenlace. ¿Cómo acaban las películas pornográficas?

—Depende del guión. Obviamente en esas películas tiene que haber sexo. Es como si hicieran una película de policías y no hubiera pistolas. •

HOY SUGERIMOS...



La Rambla de Mar

RAMBLA DE MAR. Port Vell. Barcelona.

Barcelona y el mar se dan la mano

■ Dicen que vivir en Barcelona cuesta mucho dinero, que Barcelona es una de las ciudades más caras de Europa. Puede que el metro cuadrado no sea barato, ni los restaurantes, ni las librerías. Puede. Pero de momento pasear es gratis y aún los viandantes no tienen que pagar peajes. La rambla de Mar es el brazo acuático con que la ciudad saluda al Mediterráneo. Si las Ramblas son memoria, la rambla del Mar es el primer capítulo de una ciudad que en 1992 decidió, como Serrat, dejar los montes y venirse al mar. Ahora que las tardes enrojecen

más temprano, nada hay más dulce que sentarse en uno de los bancos de este paseo y contemplar el atardecer como si de un cuadro se tratara. Los atardeceres del Mediterráneo son rojos, rojos de ira y sangre, como si el cielo se pinchara en sus contornos acibarados. Luego, con la noche ya llegada, uno puede adentrarse en el bullicio del Maremagnum a tomar una copa, a cenar o puede incluso ir al cine, aunque se hace difícil imaginar un filme más hermoso que los colores del cielo cuando atardece en la ciudad. — SALVADOR SOSTRES

La calle Regomir reclama sus derechos

■ Por fin alguien se ha acordado de que la calle Regomir existe. Después de tantos años de indiferencia urbanística, las obras de pavimentación se encuentran en estado avanzado. Ahora que ya somos algo más ciudadanos, ¿alguien podría encargarse de dotarlas de papeleras resistentes a los gamberros? ¿Podremos disponer de un servicio de limpieza que tenga en cuenta que las calles de mayor concentración del casco antiguo son las que precisan mayor atención?

MATEU LLINÀS I AUDET
BARCELONA

MI CIUDAD

LLUÍS PERMANYER

Luto en Casa Leopoldo



En mi lugar de vacaciones me enteré de la muerte de Germán Gil; y no faltaban unos ribetes algo toreros: lo contaban los periódicos y era agosto, un mes en el que, por muy mal que venga, jamás falta el sol y sombra.

El restaurante se llama Casa Leopoldo, el nombre de su padre, que lo inauguró. Leopoldo Gil permitió que su hijo tuviera veleidades toreras y que incluso las cultivara. No hace mucho, sentado a mi vera, se avino a confesarme la buena mili que supo capear gracias a un coronel de regimiento que le permitió a lo largo de tres años alternar el uniforme caqui con el traje de luces. Y entonces mereció ser llamado "el Exquisito", que por algo sería.

Aprendió a templar, parar, aunque no pudo mandar, y la vida lo llevó al tercio del restaurante, plaza en la que, en calidad de fijo, hizo honor al apodo, sobre todo en el trato que dispensaba.

Pero quién le tenía que decir que en el restaurante Casa Leopoldo realizaría su más larga y memorable faena, que nunca le agradeceremos bastante ni con nuestro aplauso ni con nuestra memoria. Le dejaron sólo en un Barrio Chino que dejaba chiquito y con cara de mano al más grande y fiero toro, "Cucharero", que recuerda la historia, aquel que Lagartijo conservaba disecado en casa y sólo dejó de maldecir cuando enfiló la tumba.

Pero él supo aguantar firme y como su admirado, y cliente, Manolete: sin moverse. Permaneció en la calle de San Rafael, lo más profundo y extremado del Chino, y fue capaz de brindar a cuantos le arroparon unas faenas gastronómicas memorables, con su esposa Rosa en los fogones, sin artificios para la galería, adornado con la honradez de un estilo culinario depurado, genuino.

Recordaré a Germán en su último buladero: la salud quebrantada lo anclaba a una mesita, pero desde la que escrutaba si la suerte de cada día se desarrollaba como estaba mandado en ambos comedores.

Tras las vacaciones, reabrió ayer. Su mesita estará vacía, pero Casa Leopoldo está en buenas manos, las de Rosa Gil, que sabe lo que es arriesgar para compartir los mismos amores que su padre, el arte de la cocina y el del toreo. Ad multos annos. •

VIVIR

en Barcelona

GENTE

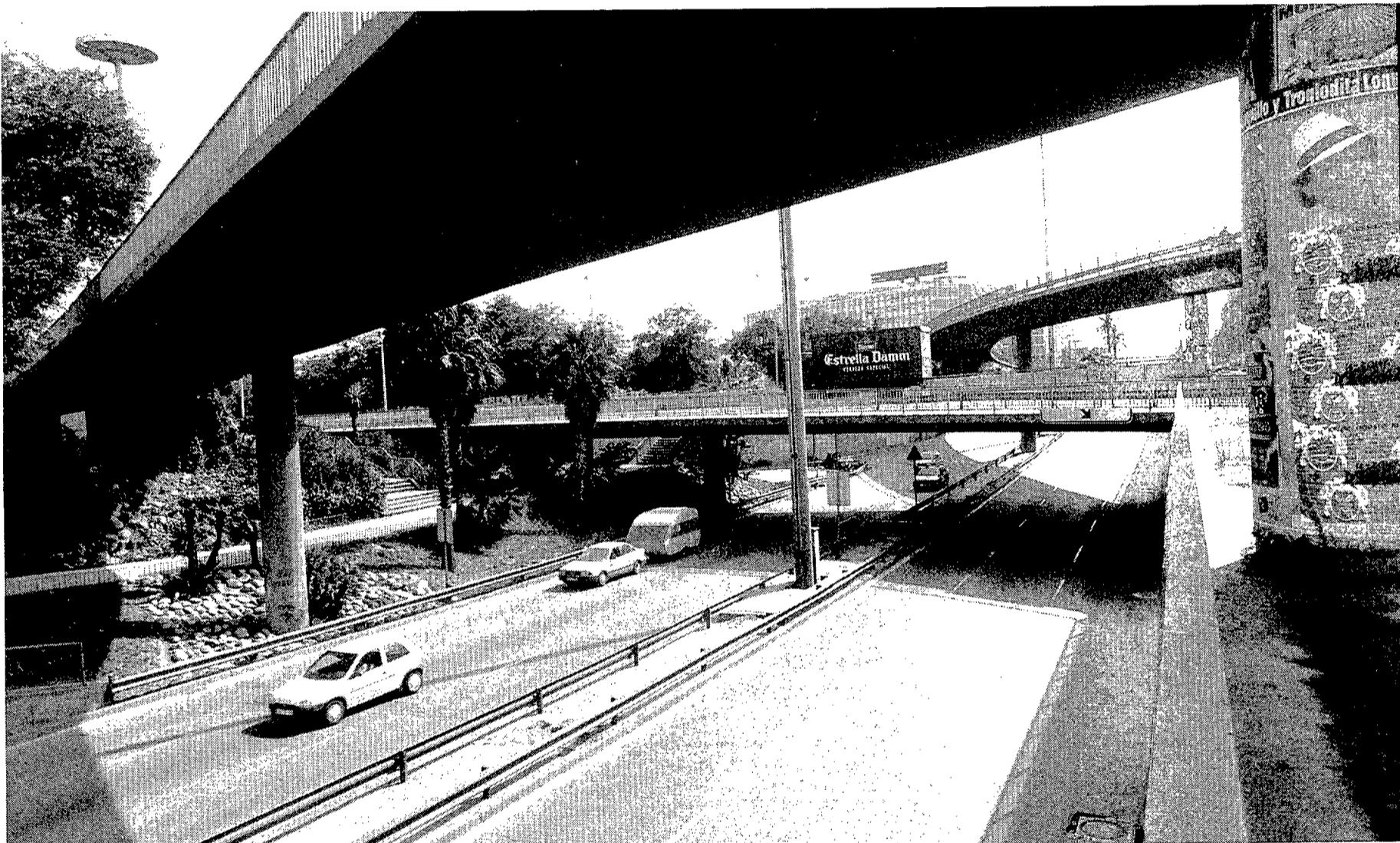
Diana cenó con Dodi antes de trasladarse a Bosnia

PÁGINA 11



Cerdà coge la piqueta

La reforma del "scalextric" del primer cinturón durará 18 meses



KIM MANRESA

Los viaductos de la plaza Cerdà serán demolidos en octubre, pero las obras preparatorias se iniciarán ya la próxima semana

BARCELONA. Redacción

Va para largo. El próximo lunes se iniciarán las obras previas a la reforma de la plaza Cerdà. La demolición de los viaductos donde arranca la ronda del Mig (primer cinturón) se realizará el mes de octubre, pero desde la próxima semana el Ayuntamiento empezará a construir en el entorno de la plaza los accesos alternativos que se habilitarán para poder eliminar los viaductos. La operación volverá a

complicar una vez más la entrada y salida a Barcelona por este extremo de la Gran Vía, que sufre restricciones por obras ininterrumpidamente desde febrero de 1994. La reforma de la plaza prolongará estos problemas al menos 18 meses más:

Desde el lunes y a lo largo de todo septiembre, la circulación descendente de la ronda del Mig sólo tendrá dos carriles entre la plaza Cerdà y hasta la altura de la avenida del Carrilet. En la dirección opuesta se corta-

rá la circulación en el lateral entre la misma plaza y el pasaje Marçal. Esta restricción servirá para iniciar las obras de prolongación de esta avenida, que, una vez construida, servirá de acceso alternativo mientras se lleva a cabo el grueso de las obras.

La reforma de la plaza tiene como objetivo eliminar los viaductos elevados y convertir lo que ahora es un farragoso nudo viario en un espacio más "urbano", menos complejo para los conductores y más amable para

quienes residen y trabajan cerca de la plaza, dado que en su entorno proliferan los proyectos de edificación de torres de oficinas y de viviendas –hay previstas o en construcción más de mil–, y además, está proyectada la transformación de los cuarteles de Lepant para albergar la práctica totalidad de las dependencias judiciales de Barcelona.

Así, se demolerán los dos viaductos elevados (que conectan la Gran Vía con el área del

SIGUE EN LA PÁGINA 3

Germán Gil, alma del restaurante Casa Leopoldo, muere a los 73 años

BARCELONA. (Redacción.) – El restaurante Casa Leopoldo de Barcelona está de luto: su dueño, el restaurador Germán Gil Sancho, falleció el pasado miércoles a causa de un infarto de miocardio a la edad de 73 años. Gil, que llevó las riendas del restaurante de la calle Sant Rafael del Raval en los últimos cuarenta años, fue enterrado ayer en el cementerio del Sud-Oest de Barcelona en el nicho familiar donde reposan los restos de su padre, Leopoldo, fundador del restaurante y fallecido en 1990.

“Era muy peculiar y tenía un carisma único”, ex-

plicaba ayer Rosa Gil, hija del fallecido. Entre sus aficiones siempre había un hueco, aparte de la gastronomía, para la tauromaquia. De hecho, Germán Gil fue conocido en el ambiente taurino español de los años cuarenta y cincuenta como novillero bajo el nombre de “el Exquisito”. “Nunca tomó la alternativa”, rememora su hija, pero toreó como novillero profesional durante unos años. Terminado ese periodo, Germán Gil se dedicó en cuerpo y alma al negocio familiar. “Nunca tomó la alternativa en el toreo; donde realmente la tomó fue –explica Rosa Gil– en el restaurante.” •



PATRICIO SIMÓN

LA CRÓNICA

JOAQUIM ROGLAN

Volver a Melilla

a Ciudad Autónoma de Melilla se prepara para celebrar el quinto centenario de su fundación. Mientras, los melillenses residentes en Barcelona estrenan un local que será la sede de la Casa de Melilla, que ya cuenta con más de 300 socios.

“En la ciudad de Barcelona viven más de 4.500 melillenses y en la demarcación, casi diez mil”, explicaba Antonio Gómez, presidente de la Casa de Melilla durante la presentación. Él y los melillenses que acudieron al acto se sienten orgullosos de ser “uno de los pocos enclaves donde conviven pacíficamente hindúes, judíos, musulmanes y cristianos en doce kilómetros de territorio”. También están satisfechos de que allí donde nacieron sea hoy “una ciudad mediterránea, europea, puerta de un continente, plataforma para el comercio con los países africanos y puerto franco”. Para presentar las efemérides que se celebrarán en Melilla a partir del 17 de septiembre, fecha en que los españoles levantaron su famosa y bella ciudadela en el



KIM MANRESA

A. Gómez y Aurel Sava, en la celebración

mismo lugar en que los fenicios fundaron Rusadir, viajó a Barcelona el senador Aurel Sava, vicepresidente de la Ciudad Autónoma. De paso, aprovechó para explicar “las ventajas económicas y fiscales de invertir en Melilla, el espectacular desarrollo del turismo y la pujante oferta comercial del puerto franco”.

La bonanza económica que atraviesa Melilla ya permite evitar la tradicional emigración de la juventud hacia la Península, recuperar el esplendor sus edificios modernistas y sus monumentos y gozar de unas tranquilas playas “donde se descubre un nuevo sol mediterráneo”. Es ese sol de un rojo especial que añoran los melillenses que esperan septiembre para volver a su ciudad natal.

Mientras llega septiembre, los socios de la Casa de Melilla editan libros de poesía, organizan exposiciones de pintura y se reúnen cada viernes para merendar el típico té moruno con churros.

El acto oficial acabó con un cuarteto catalán que interpretó y cantó el himno de Melilla, cuyo estatuto de autonomía entró en vigor en 1995, y una de cuyas estrofas dice: “Melilla faro fiel, muralla azul, puerta de gloria”. Y los asistentes se llevaron unos folletos con todos los actos programados, cuyo lema central es “Ven, volverás a Melilla”. •

LOS LECTORES DENUNCIAN

Mala imagen para los turistas

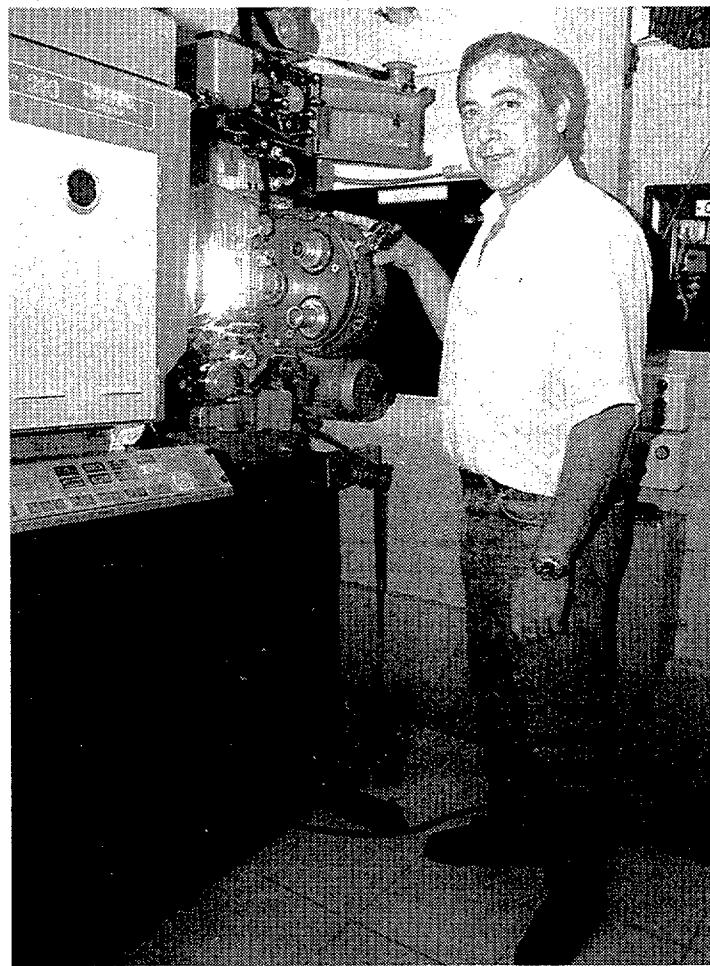
■ Pienso en una de las zonas de mayor afluencia de turistas con que cuenta Barcelona. La plaza Gaudí y la Sagrada Família. Y resulta lamentable que, en estos casos, nuestro Ayuntamiento no instale unos contenedores de residuos de más capacidad que las pobres papeleras existentes actualmente. Éstas quedan llenas a rebosar, y ofrecen a cualquier paseante un espectáculo tercero. ¿Es necesario que Barcelona dé esa imagen?

VENTURA SUBIELA
BARCELONA

Las plazas de la Sagrada Família, por mejorar

PULSO CIUDADANO

por RAFAEL WIRTH



INMA SÁINZ DE BARANDA

Antiguo profesional de doblaje en Voz de España y Sonobloc, este operador cinematográfico del Maremagnum, en el Port Vell de Barcelona, pone en marcha las máquinas de proyección de las ocho salas gracias a un ordenador.

Ángel Miravalles

Operador cinematográfico del Maremagnum

■ ¿Usted, con la ayuda de un ordenador, mueve ocho salas de cine?

— Hay varios sistemas de proyección. Nosotros tenemos el Vector mil, que consiste en un ordenador donde se programa todo en función de la película, la publicidad, el tráiler. El vector puede programarlo todo con un teclado y una pantalla. Cuando le das una información el ordenador, cambia la torreta y los objetivos de los proyectores, para los distintos formatos que tiene la imagen. También se programan los horarios de inicio de las películas.

— ¿El ordenador sabe que a las 15 horas y 45 minutos empieza una película?

— Exactamente. Y empiezan una detrás de otra, según sus horarios. El ordenador pone en marcha la máquina con el formato adecuado.

— ¿La parte manual dónde está?

— Cuando tenemos programado el ordenador nos llega un trabajo algo artesanal: hay que vigilar que la imagen se vea correctamente en estas enormes pantallas, que la iluminación sea perfecta y que el sonido esté a su nivel a adecuado, por ejemplo.

— Acostumbra a ser muy alto...

— No. Nosotros, según la película, le damos una mayor o menor importancia al sonido. Lo que tratamos es acercarnos a lo que el productor o el director de la película quiere que se vea y se oiga. Antes se escuchaba en “mono”. El sonido salía detrás de la pantalla. Escuchabas los diálogos y era suficiente. Ahora, no. Cuando una persona va a ver una película, quiere apreciar todos los efectos especiales y escuchar todos los sonidos.

— Vamos a una sala...

— ¿Lo oye? Es perfecto. Sale por todas partes. Los espectadores valoran el cincuenta por ciento de la imagen y el cincuenta de sonido.

— ¿Maremagnum es el mejor sonido de España?

— Eso dicen. Aquí se cuida el sonido. Muchos de los clientes que tenemos vienen por el sonido. Ofrecemos una gran calidad, tenemos todos los formatos de sonido que hay en el mercado y los utilizamos todos. Según el argumento de la película aplicamos uno u otro. Depende de la banda de la película. •

HOY SUGERIMOS...



JORDI SOTERAS

Alicia y Rosa. Ellas son Casa Leopoldo

CASA LEOPOLDO. Sant Rafael, 24. 441-30-14. Barcelona

Sostiene Carvalho

■ Uno de los restaurantes preferidos del investigador privado Pepe Carvalho es el barcelonés Casa Leopoldo, donde se le ha podido ver no pocas veces. Este gran restaurante de Barcelona cuenta cada mediodía con un sobresaliente menú a 1.300 pesetas: un primero por escoger, depende del día, entre sopa de pescado, ensalada, o pescadito frito; y un segundo que siempre incluye un pescado fresco, aunque nada despreciables son callos o albóndigas. Entre la surtida carta de repostería destaca un exquisito helado de vainilla con chocolate

caliente encima. Todo tipo de pescados, mariscos y crustáceos se pueden degustar en el salón principal del restaurante. Además de Carvalho, la casa cuenta con clientes tan notables como Eduardo Mendoza, Maruja Torres, Manolo Vázquez Montalbán o Su Majestad la Reina Sofía, quien hace unos meses visitó la ciudad y no supo resistirse a la tentación de visitar el número 24 de la calle Sant Rafael. Y es así como, entre manteles y fogones, Casa Leopoldo colecciona pedazos de historia de la ciudad. — SALVADOR SOSTRES

Las obras de la estación de Tibidabo

■ Unas obras cuyo coste suma cientos de millones de pesetas prometen dejar la estación de Tibidabo como un flamante escenario de Hollywood, en un par de meses. Lástima que el presupuesto no diera para incluir un sencillo cartel con los datos orientadores precisos donde se iniciaron las obras, en la plaza Kennedy. Los usuarios nos enteramos, a través de una deficiente megafonía, que debemos bajar en la estación de El Putxet (fin del trayecto) y tomar un microbús.

ESTRELLA SANROMÀ
BARCELONA

Rosa tienta al futuro en Ceret

La dueña de Casa Leopoldo celebra los 70 años del restaurante con una fiesta torera

la ronda

EUGENIO MADUEÑO

Rosita prepara los trastos, el furgón con los peroles, y se va a Ceret a celebrar los 70 años del restaurante que lleva el nombre de su abuelo, Casa Leopoldo, uno de los más significativos de Barcelona.

-Ser muy bonito, pero barrio ser peligro, masculla un turista desde el umbral de la puerta, y Rosa, que es muy suya, le despiide con un educado corte de mangas. La pillamos al vuelo, preparando lo que cuando el lector nos lea será una realidad singular: 1.500 barceloneses de "happening" en los aledaños de la plaza de toros Les Arenes -esa en la que, fiel a la tradición, las cuadrillas desfilan al son de *Els Segadors*-, saboreando un "pica-pica" previo a la tienta de vaquillas, bien regado con "rouge" y sazonado con "sardinetas de novio" -por pequeñas y juguetonas- que Rosa y su equipo habrán preparado.

-Leeremos un texto escrito en términos taurinos que nos ha preparado Joan de Sagarra -con quien Rosa comparte amistad y recuerdos de infancia-; oiremos música de Pascal Comelade, y soltaremos un par de becerras para que los diestros Raul Aranda y Roberto Piles nos enseñen a tentar la suerte...

La fiesta acabará con Rosita en el escenario cantando a dúo con Cecilia Rossetto: "Nací en un barrio / donde el lujo fue un albur / por eso tengo el corazón / mirando al sur..."

-El Sur son mis abuelos, este barrio, yo misma... -musita Rosa mientras ordena los sentimientos que explican el sentido de esta fiesta sorprendente-. En siete años han muerto cinco de los ocho miembros de la familia Leopoldo, el abuelo, la abuela, mi padre, la tía... hasta llegar a esta servidora de ustedes -ríe Rosa Gil bajo la losa de una responsabilidad agotadora-, que, desafiando las leyes de la lógica, echa al asunto un par de pelotas y dice: "Se van a enterar!"

-¿Qué queda de aquel Barrio Chino en el cruce de Sant Rafael con Sant Ramon, además de Casa Leopoldo? -le pregunto. Y Rosa, que se siente una isla cristiana en un mar de infieles; o un corcho flotando en el caos; o un altar erigido a los sentidos en el desierto, piensa un rato y dice: "Nada. No queda nada".

Subsiste el mito, claro. La novela de Mandiargues, "El margen". Y la "Vida privada" de Josep Maria de Sagarra. Crónicas dispersas de críticos gastronómicos, siempre agradecidas. Y la añoranza de los años pasados.

-Lo nuestro ha sido una limpieza étnica -se ríe Rosa de la reforma llevada a cabo en el barrio-. Han dispersado a las putas, los travestis tienen zona propia, lesbianas y homosexuales, sus bares específicos... Se ha perdi-



Rosa Gil, alma y figura de Casa Leopoldo, con su madre, en el ángulo desde el que comanda uno de los restaurantes más célebres de la ciudad

do el mejunge de aquellos años, la "barreja" y el cruce de clases; ya no hay espectadores del Liceo que, aprovechando el entreacto, se atrevan a salir y tomarse una copa con una putilla de buen ver.

El barrio cambia, pero el restaurante sigue, sólido "como corcho flotando en el caos", gracias a los arrestos y los encantos de Rosa, hasta el punto de que uno no sabría decir qué pesa más en el atractivo de la casa, si su tradicional carta de pescados y guisos o la personalidad de la dueña.

-Brindaré la fiesta de Ceret a la memoria de mi abuelo y de mi padre, que lamentaron siempre no haber tenido un chico en la familia -dice Rosa, que ha levantado la empresa familiar de la postración a la que la sometió la moda de los restaurantes de diseño; y que ha vuelto a situar Casa Leopoldo entre los tres restaurantes mejores de Barcelona; y ello a pesar de que se encuentra en una de las zonas

más duras y estigmatizadas de la ciudad.

-Me pasé la vida demostrándoles que, aunque mujer, me sobraba valor -insiste, y cuenta que una vez, en Salamanca, cuando sólo tenía nueve años, cogió una manta, saltó la tábua y citó a los toros de una manada-. Volví desanimada a contarle a mi padre que aquellos bichos no embestían y mi padre, blanco, dio gracias a Dios de que hubiera citado a los mansos.

Hija de novillero; viuda de torero

La suya es una vida marcada por los toros. Rosa es hija del novillero Germán, "el Exquisito", y viuda del último torero muerto en La Monumental de Barcelona.

-Lo mío es Edipo puro -señala, y explica que "mató al padre", en el sentido freudiano, el día que éste le cedió el negocio y reconoció que no sabía llevarlo-. "Acto seguido me ena-

moré de lo más parecido a él: otro torero".

-Se llamaba José Falcón. Era portugués. Murió de una cornada en La Monumental, el 11 de agosto de 1974, el año de la revolución de los claveles. Tuvo, como todos los toreros, una época gloriosa y otra desesperada. Un día lo vi tan mal que le pregunté cómo podía ayudarle. "Cásate conmigo -me dijo-; el amor ya surgirá". Nos casamos. Y a la vez que me propuse enamorarle, quedé embarazada. Pero tuve mala suerte. Cuando estaba consiguiendo hacerlo mío, ya un toro y me lo mata.

En Ceret la fiesta acaba con el ruedo transfigurado en verbena. Bajo el lema del encuentro: "No pesan los años, sino los daños, y a estos démosles puerta", Rosa se deja besar por los que marchan mientras hace cábala sobre el futuro.

-Si mi hija no me sigue, me vendo el negocio, y que me quiten lo bailado.

Pero los invitados no se la toman en serio. •

desde LONDRES
LUIS BASSAT

El metro del Maresme

¿Se debe esperar a que las carreteras, autopistas y trenes sean insuficientes para planificar?

lizaban las infraestructuras adecuadas, y por descontado, en primer lugar, el metro.

No hace mucho debatí sobre la cuestión de las infraestructuras con un arquitecto y le pregunté si en su opinión deben hacerse con carácter preventivo o curativo. Es decir, antes de que sean necesarias o cuando ya no hay más remedio. Me contestó que, indudablemente, cuanto mejor es la planificación, mejor es el resultado.

Los Campos Elíseos de París se planificaron con una extraordinaria visión de futuro hace más de ciento cincuenta años y el metro de Londres tuvo su gran desarrollo a principios de este siglo, cuando se trazaron las grandes líneas mucho más allá de donde acababa el Londres de entonces. Ahora que vivo aquí, he tenido la oportunidad de comprobar que, prácticamente, junto a cada estación de metro hay una zona comercial, una iglesia, un colegio y un área de viviendas, que fueron construidas y habitadas cuando sus inquilinos ya tenían el metro cerca para poder trasladarse a Londres. Así que volvió a mi mente el proyecto del Maresme que tengo en mi cabeza desde los diez años. ¿Se debería esperar a que las carreteras, autopistas y trenes fueran manifestamente insuficientes, o tal vez sería mejor planificar desde ahora?

Hemos visto los enormes beneficios que nos ha proporcionado desviar la línea férrea

en la entrada de Barcelona desde el Maresme. La Vila Olímpica pudo hacerse gracias a ello, y ahora también Diagonal Mar y otros proyectos igualmente interesantes. ¿Qué pasaría si todo el Maresme se planificara así? Tenemos en Barcelona excelentes urbanistas que ganan continuamente concursos internacionales para planificar otras ciudades europeas, incluso una parte de Londres. ¿Por qué no les pedimos que nos hagan este gran proyecto, aunque no sea para disfrutarlo nosotros, pero sí para nuestros hijos? Tenemos, además, un director general de Ordenación del Territorio y Urbanismo, Joan-Antoni Solans, que conoce Cataluña palmo a palmo, como nadie. Estoy seguro de que estará de acuerdo conmigo en que con esa planificación evitaremos, además, repetir el caos urbanístico y el desastre arquitectónico de lo que fue nuestro desarrollo, es decir, lo que se hizo entre los años cincuenta y los ochenta.

Y por descontado, puestos a planificar el futuro, creo que también debería hacerse con todo el resto de Cataluña. Si ponemos en ello la "grandeur" de los franceses, o sea, su gran visión del espacio, y la proyección de los británicos, es decir, su capacidad de ver mucho más allá de sus necesidades actuales, podremos tener un día no sólo un Maresme, sino toda una Cataluña en la que dé gusto vivir donde uno quiera y trasladarse donde uno necesite. •

Recuerdo que cuando yo tenía unos diez años, hacia principios de los cincuenta, un día oí cómo el ingeniero Isla, que había hecho el puerto de Arenys de Mar, explicaba a mi padre el proyecto de eliminar la vía férrea de la costa norte de Barcelona y sustituirla por otra que pasaría por una distancia equidistante de Premià de Mar y Premià de Dalt, de Mataró y Argentona, de Arenys de Mar y Arenys de Munt, etcétera. Con ello se dejaría lugar para un maravilloso paseo marítimo que uniría Barcelona con el final del Maresme. El proyecto me pareció atractivo y siempre he pensado que era factible.

Hace muchos menos años, cuando Joaquim Molins era conseller de Política Territorial y Obres Públiques, me reuní con él y con el director de mi agencia de publicidad, Enric Pujadas, para estudiar un posible programa de comunicación de los proyectos de la conselleria. ¡Y cuál no fue mi sorpresa cuando nos enseñó un anteproyecto para convertir los trenes de cercanías del Maresme en un metro que iría por el mismo sitio del imaginado por el ingeniero Isla muchos años atrás! El proyecto del conseller Molins preveía además grandes zonas de aparcamiento junto a cada estación, así como centros comerciales e incluso salas multicines. Tras oírle hablar con gran entusiasmo de la idea, me planteé que esa podía ser la expansión natural de Barcelona si se rea-

gente

Un aniversario de pura casta

CARMEN CASAS
Ceret (Vallespir, Francia)

En la plaza de toros de Ceret se congregaron, durante la mañana del pasado domingo, más de mil personas para celebrar colectivamente el setenta aniversario de uno de los restaurantes con más solera de Barcelona: Casa Leopoldo. Al frente del establecimiento se encuentra ahora Rosa Gil que, a pecho descubierto y secundada por su madre, representa a la tercera generación en esta casa.

Optó Rosa por la heterodoxia, en lo que concierne a este tipo de celebraciones, y emplazó a sus amigos –alrededor de 1.500– para compartir cuchipanda y conato de lidia, que por eso se hacía también la fiesta, a manera de homenaje al marido de Rosita, José Falcón, quien en su día tomó la alternativa en dicha plaza, y que fue mortalmente cogido más tarde en la Monumental de Barcelona.

A las penas, puñaladas, dijo Rosa, la cual, además, en los últimos años, ha perdido a sus abuelos, fundadores del emblemático restauran-



Rosa Gil, a la izquierda, en compañía de su madre, Rosa García, y de su hija, Carla Falcón

MIQUEL RUIZ



Rosa Gil y Cecilia Rossetto cantaron a dúo en Les Arenes de Ceret

MIQUEL RUIZ



El "traiteur" Thierry Astruch ayudó en la organización del acontecimiento

MIQUEL RUIZ

te, a su padre y a su tía, forjadores todos ellos de la dinastía, de cuyas riendas tira ahora la anfitriona de la gran fiesta del domingo. Recibió al personal con un almuerzo campero muy a su estilo y vino tinto y peleón del sur de Francia, que puso el cuerpo como un reloj para enfrentarse a los astados. Con los primeros sones de "La santa espina", el público irrumpió a corear la sardana con palmas, al tiempo que dedicaba a su convocante el más pertinente de los piropos: "¡Torera!, ¡torera!..."

Cecilia Rossetto sucedió a los

diestros Roberto Piles y Raúl Aranda, adueñándose del ruedo con un minirrecital de rompe y rasga que cerró Rosa Gil cantando el bolero "El preso número 13".

Al grito de "todos conmigo", del primero al último de los trabajadores de Casa Leopoldo recibieron la llegada del pastel conmemorativo. El público, tras la brillante larga cambiada de la organizadora al ci-

tarle con autoridad, se unió a la familia y compartió "tortell" y cava; desde Estrellita del grupo teatral La Cubana y Rosa Vergés, a Óscar Nebreda, Margarita Obiols, Ramón Piñot, Quim Hernández, Madol Coma –viuda de Mariano de la Cruz–, Tin Luján, Quim Hernández, Joan de Sagarraga –coartífice, si no cómplice, del jolgorio–, Ángel Casas o Eduardo Bueno, en

tre otros muchos amigos de esta insustituible casa que, a lo mejor, ni nos merecemos.

El brío y la templanza exhibidos por la ahora única cabeza visible de Casa Leopoldo –ella y su madre dan como resultado la unidad– inducen a augurar para el más enraizado de los restaurantes barceloneses larga trayectoria, pero vivida, como hasta ahora, acorde con las más altas cotas de calidad. Incluida la humana, obviamente, que es la que desde siempre ha sido sinónimo de la irreprochable y en todo momento cálida acogida de la familia Gil. ●

Zeta-Jones y Sean Connery, química pura

► Química sexual, localizaciones exóticas y el eterno encanto de Sean Connery han convertido el thriller "Entrapment" ("La trampa") en el más taquillero de este fin de semana en los cines de Estados Unidos, con una recaudación de 20,7 millones de dólares (unos 3.250 millones de pesetas). La película basa su fuerza en la explosiva pareja comercial que forman una seductora Catherine Zeta-Jones (de 29 años) y co-



Zeta-Jones y Sean Connery

nocida por su intervención en "La máscara del zorro") y el veterano Sean Connery (68). Según Robert Bucksbaum, analista cinematográfico para Reel Source Inc., "Connery es un viejo conocido y tiene muchísimo atractivo. Las mujeres adultas van al cine a verle a él y los chicos jóvenes acuden atraídos por Catherine Zeta-Jones". En "La trampa", Connery interpreta a Robert MacDougal, un ladrón de guante blanco especializado en arte, cuya oponente es la agente Virginia Baker, papel que interpreta Zeta-Jones. – Ap

Clinton, con la prensa que reveló su "affaire"

► El presidente Bill Clinton asistió anteayer a la habitual cena y entrega de premios de la Asociación de Corresponsales de la Casa Blanca, entre los que se encontraba Michael Isikoff, uno de los que en 1998 desvelaron el escándalo sexual entre el mandatario y la joven Monica Lewinsky. Clinton llegó tarde a la cena, justo poco después de que Isikoff, de la revista "Newsweek", recibiera el premio por su dedicación e investigaciones sobre el caso Lewinsky, que casi costó la presidencia al actual gobernante estadounidense. Sin embargo, Clinton sí pudo escuchar bromas sobre el escándalo por parte del presentador de la cadena de televisión Msnbc, Brian Williams, que actuó como maestro de ceremonias. Entre los asistentes se encontraban también John Kennedy y el editor Larry Flint. – Efe

astrología

GUIOMAR EGUILLO

ARIES

(20 de marzo al 20 de abril)
Puede sufrir una pérdida económica, debido al robo o al engaño. Evite las entrevistas importantes. Podrá dar empuje a un asunto profesional.

TAURO

(20 de abril al 21 de mayo)
Mercurio en Tauro, inarmónico con Neptuno, señala la tendencia a una gran confusión mental. Cuidado en asuntos de dinero familiares.

GÉMINIS

(21 de mayo al 21 de junio)
Sus sentimientos no serán compartidos por su pareja. Faltó de entendimiento con colaboradores. Se alentará un asunto económico familiar.

CÁNCER

(21 de junio al 23 de julio)
Se aprecia cierta desorientación ante sus objetivos, quizás debido a situaciones económicas difíciles. Capacidad para moverse y actuar.

LEO

(23 de julio al 23 de agosto)
Un asunto profesional puede complicarse, tal vez por problemas con un colaborador. A pesar de ello, podrá activar su labor habitual.

VIRGO

(23 de agosto al 23 de septiembre)
Hoy carecerá de suficiente claridad mental. Quizás anda algo cansado de cabeza. Confíe en su pareja y en su capacidad de decisión.

LIBRA

(23 de sept. al 21 de octubre)
Cuidado con una asociación económica, ya que una inversión puede causarle importantes pérdidas. Pero cuenta con el apoyo familiar.

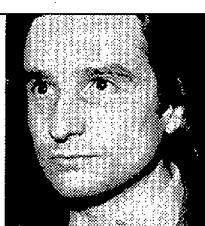
ESCORPIO

(21 de octubre al 21 de noviembre)
Tal vez algunas dificultades familiares afecten la relación con su pareja. Aproveche hoy para moverse y activar sus asuntos cotidianos.

SAGITARIO

(21 de nov. al 22 de diciembre)
Riesgo de malentendidos en su trabajo habitual, tal vez con un colaborador. Tampoco es un día favorable a la comunicación con su pareja.

aniversarios



JEAN-PIERRE LÉAUD
actor francés, 55

Mañana cumplen años: Joaquín Leguina, diputado socialista, 58; Hosni Mubarak, presidente de Egipto, 71; Raphael, cantante, 56; Theresia Zabell, bicampeona olímpica de vela, 34; Meritxell Alarcón, 13; María Azcóna, 3; Pedro Herrero, comercial, 58.

Santos de hoy: Silvano, Ciriac, Antonio, Antonina, Paulino, Ceferino y Florián.

CAPRICORNIO

(22 de diciembre al 20 de enero)
Sea cauto en dinero. Una inversión puede ser ruinosa. Posibles malentendidos con alguien amado. Pero la Luna en Capricornio lo protege.

ACUARIO

(20 de enero al 19 de febrero)
La comunicación con la familia puede ser difícil. Tal vez, ésta no se hace cargo del momento tan especial por el que usted atraviesa.

PISCIS

(19 de febrero al 20 de marzo)
Algunos problemas pueden disturbar su mente y su actividad. A pesar de ello, aproveche hoy para dar empuje a un asunto de su interés.

vivir

CIUDADANOS

Actividades de riesgo para los ejecutivos



PÁGINA 4

Apuesta por el nuevo Raval

Comerciantes, hosteleros y artistas crean una plataforma para dinamizar el barrio

FELIP VIVANCO | BARCELONA

Hace unos días, el director de cine Joaquim Jordà, autor de "Mones la caixa de la Cera" y último Premi Nacional de Cineasta, se montó en un taxi y pidió que le llevaran a la calle de la Cera, en pleno Raval. El taxista se negó, aduciendo que no entraía allí por la noche, que era peligroso. Entonces, el cineasta le pidió que le llevara a la comisaría más cercana. "¿Para qué?", preguntó el taxista. "Para denunciarle por no querer llevarme a mi casa", respondió Jordà.

No importa las mejoras que haya en el barrio, ni la reforma urbanística con apertura de la nueva Rambla incluida, ni la nueva línea de bus del barrio, ni que el Raval sea

Gotan, Almirall, Pla dels Àngels o el Pastís, y de asociaciones como El Taller de Músics o la Carpintería del Arte.

"No queremos ocultar los problemas que hay —apunta José Ángel de la Villa, del bar Pastís—, lo que aspiramos es a que se pongan soluciones —y no sólo policiales— encima de la mesa. En el resto de la ciudad tienen que entender que este es un barrio como cualquier otro, con su propia dinámica, donde viven artistas, médicos, abogados y gente de todo tipo. Hay que poner las cosas en su sitio, en todas partes hay delincuencia, pero parece que sólo se concentra aquí."

"Cuando hay un problema en Ciutat Vella —explica Núria, la propietaria del restaurante Turia— siempre se relaciona con el Raval. Es cierto que hay degradación, pero tenemos que pararla, no podemos ir a menos." A su juicio, el distrito tendría que poner más vigilancia, más control en los edificios vacíos para que no sean ocupados por delincuentes, y más limpieza.

Aunar fuerzas

Los promotores de la nueva asociación —la mayoría, casuadilla o no, son mujeres—, aún no tienen nombre definitivo y quieren aunar fuerzas y no atomizar aún más el intrincado —y muchas veces enfrentado entre sí— mundo asociativo del barrio. "Queremos unir esfuerzos y mucho diálogo, queremos que el Ayuntamiento nos tenga en cuenta, que nos pida la opinión, al fin y al cabo somos los que vivimos aquí", apuntan Leli Zaggaglia y Rocío Jiménez, propietaria del restaurante L'Antic Gotan e integrante del colectivo La Carpintería del Arte, respectivamente.

"Para el año que viene tendríamos que montar una 'revetlla' de Sant Joan como Dios manda", dice De la Villa. "Y para fin de año —añade Leli— instalar una carpa de circo, organizar conciertos, por ejemplo, con los músicos de la calle, ya que no los quieren en ningún sitio, nosotros sí." Los integrantes de la futura asociación sueñan con un Raval que mantenga su espíritu de siempre y adquiera el empuje y la vitalidad que ha logrado toda el área del Born y la Ribera.

"Allí lo han hecho bien", dicen. •

Leli y Rocío, dos de las promotoras de la asociación

uno de los paraísos de la creación artística de la ciudad y un vergel de galerías de arte, de nuevos negocios. A la primera de cambio se le carga con el sambenito de peligroso, marginal, nido de delincuencia y foco de tensiones interraciales, olvidando lo demás.

En las últimas semanas, un grupo de conocidos restauradores, comerciantes y colectivos de artistas y de músicos que viven y trabajan en el barrio se han decidido a impulsar una plataforma cívica para promocionarlo, dinamizarlo y aprovechar la inauguración de la rambla del Raval con el fin de insuflar nueva vida a la zona. Entre los promotores iniciales de la asociación —que se constituirá el próximo día 16— se encuentran los responsables de algunos establecimientos de la zona como Casa Leopoldo —con Rosa Gil al frente—, Rincón de Aragón, L'Antic

zozos y mucho diálogo, queremos que el Ayuntamiento nos tenga en cuenta, que nos pida la opinión, al fin y al cabo somos los que vivimos aquí", apuntan Leli Zaggaglia y Rocío Jiménez, propietaria del restaurante L'Antic Gotan e integrante del colectivo La Carpintería del Arte, respectivamente.

"Para el año que viene tendríamos que montar una 'revetlla' de Sant Joan como Dios manda", dice De la Villa. "Y para fin de año —añade Leli— instalar una carpa de circo, organizar conciertos, por ejemplo, con los músicos de la calle, ya que no los quieren en ningún sitio, nosotros sí." Los integrantes de la futura asociación sueñan con un Raval que mantenga su espíritu de siempre y adquiera el empuje y la vitalidad que ha logrado toda el área del Born y la Ribera.



JOSÉ MARÍA ALGUERSUARI

La pequeña Olga juega en la nueva rambla del Raval, en una imagen tomada ayer tarde

OFERTA ESPECIAL!!!

PHILIPS SAVVY



GRAN OFERTA PACK'S MOVISTAR ACTIVA

LA MÁS AMPLIA GAMA A PRECIOS IRRESISTIBLES

¡¡SI LO ENCUENTRA MÁS BARATO LE DEVOLVEMOS LA DIFERENCIA!!!*

OBSEQUIO DE

8 días de estancia
en Hotel para 2 personas.**
Baleares, Canarias, Costa Mediterránea o Sierra Nevada

10 AÑOS
A SU SERVICIO

GRUPO SOFINTEL

LIDER AL BESO SERVICIO

MASTER EN PRESTIGIO Y CALIDAD

CLIENTES

Aragó, 322 - Tel. 93 487 05 07 • Urgell, 252 - Tel. 93 410 89 22

OFERTA ESPECIAL!!!

PHILIPS GENIE

SU PEQUEÑO ERICSSON



DISTRIBUIDOR Telefónica

OFERTAS LIMITADAS A STOCKS!!!

* Máximo de horas posteriores a la compra.
** Oferta válida para los clientes de los socios de la red de establecimientos de hostelería y ocio de la Comunidad de Madrid.

JOSÉ TOMÁS ENAMORA A BARCELONA Y LOGRA QUE LA AFICIÓN VUELVA A LA MONUMENTAL

Lo que queda del toro

Barcelona cuenta con algunas peñas y bares donde sus aficionados mantienen vivo el espíritu de la fiesta

SILVIA ANGULO
ALBA GÓMEZ
Barcelona

Era una tarde de julio de 1835. Seis toros se salieron a la arena del Torrín, en el barrio de la Barceloneta. Fue una mala faena que provocó el enfado del público y que desembocó en una revuelta popular. Los espectadores, enfurecidos por el fiasco de la tarde, acabaron por contagiarse al salir del Torín a los ciudadanos que se encontraban en la calle. La corrida se transformó en una noche de fuego en la que se quemaron muchos de los conventos que había en esa época en la ciudad. La tradición taurina de Barcelona no siempre ha provocado este tipo de acontecimientos, pero en una época movió a masas de aficionados hasta las plazas de toros. La ciudad tiene una larga tradición taurina y durante años se volcó con la creación de peñas, federaciones y escuelas que se han preocupado por la promoción y defensa de la fiesta.

En la actualidad, todavía se pueden encontrar algunos bares y restaurantes donde los viejos aficionados hablan y discuten de toros. En el bar Los Toreros se encuentra el Club Taurino los de Gallito y Belmonte, que es la peña más antigua de Cataluña. Cuenta con más de 75 años de historia. El establecimiento se encuentra situado en el centro —en la calle Rauxa— y está decorado con numerosos retratos de toreros y recuerdos de distintas épocas. Anualmente concede el trofeo Virgen de la Merced al triunfador de la temporada barcelonesa. El encargado del bar comenta que la peña se reúne cada vez con menos asiduidad. "El museo es completamente independiente del bar. Mantenemos la estética porque atrae a los turistas, pero no tenemos nada que ver con los toros", comenta el camarero.

Las tertulias

La propietaria del restaurante Casa Leopoldo, Rosa Gil, explica que a ella no le importaría albergar una tertulia taurina mensual "de calidad", incluso ha pensado en un espacio dentro de su establecimiento para ubicar el debate. La suya es una vida marcada por los toros. Rosa es hija de novillero y viuda del último torero muerto en la Monumental de Barcelona. "Se llamaba José Falcón y murió de una cornada una tarde de agosto", recuerda. Rosa sostiene que se ha perdido la bohemia.



La propietaria del restaurante Casa Leopoldo, Rosa Gil

Ahora las tertulias se celebran después de las corridas en el hotel President, donde los toreros, cuadrigas y ganaderos se instalan el fin de semana. "Pero empiezan muy tarde, a partir de las nueve, y la gente prefiere irse a su casa", apunta.

Juan García, conocido hace cuarenta años en los cosos de media España como Juan de los Ríos, da clases dos veces por semana en la Escuela Taurina de Cataluña. Fue una de las promesas del toreo español, sin embargo, una cornada le obligó a retirarse de los ruedos para siempre. Ahora está volteado en sus chicos. "Aquí hay chavales que valen mucho, pero falta que alguien se fije en ellos y los quiera promocionar", explica Juan, quien este mes ejerce de consejero del presidente de la Monu-

Los alumnos de la Escuela Taurina se entrenan en el campo de fútbol del Gornal, en l'Hospitalet, y acuden una vez al mes a algunas ganaderías catalanas

mental en las lidias más importantes de la temporada. Los alumnos de la Escuela Taurina se entrenan en el campo de fútbol del barrio de Gornal, en l'Hospitalet, y acuden una vez al mes a algunas de las ganaderías catalanas que se encuentran ubicadas en el Baix Camp.

La afición por los toros en Barcelona ha llegado a Internet, donde desde hace un año y medio los interesados se pueden conectar con la web: www.barcelonatoros.com. Esta página ofrece las últimas noticias del mundo del toro en la ciudad, desde los restaurantes que albergan a alguna de las peñas, hasta las escuelas, las principales plazas de toros de Cataluña o las informaciones antitaurinas. Germán Jiménez es el artífice de esta web. "Empezamos poco a poco, pero esta temporada nos lo hemos tomado en serio y hemos ampliado nuestros servicios", explica Jiménez creyendo que la afición vuelve a Barcelona: "Se puede ver de domingo a domingo en la Monumental, parece que se ha recuperado el gusanillo por el mundo del toreo". Lo mismo pasa en establecimientos como el restaurante La Gran Peña, en la calle Marina o el Sol y Sombra, en la calle Diputació.●

Barcelona, ciudad taurina secular

ANÁLISIS

Cataluña participa desde tiempo inmemorial del ritual taurino que han compartido los pueblos mediterráneos y del que derivan tanto el juego popular (los "corre-bous") como la moderna tauromaquia. No es de extrañar, pues, que Barcelona posea desde hace siglos una sólida raigambre taurina. Todo empezó cuando el rey Joan I de Cataluña y Aragón mandara llamar a un

matador forastero que debía acudir con cuatro toros. Y tal fue el arraigo de la fiesta, sobre todo a partir del XIX, que Barcelona sería en el siglo que ahora acaba la primera ciudad taurícola del mundo. La única con tres plazas de toros en activo y una apasionada afición. Un arraigo remoto y profundo que provoca, cada vez que la fiesta es cuestionada, el rebrote de la afición.

ANTONI GONZÁLEZ

Los cosos de Girona y Tarragona sobreviven gracias a la afición local

GIRONA / TARRAGONA. (Redacción.) — La tradición taurina en Cataluña está muy arraigada todavía en Tarragona y Girona, esta última cuenta con tres plazas. Que estos cosos sigan ofreciendo tardes de toros demuestra, según uno de los propietarios de la centenaria plaza de Girona, Ángel Alcalde, "que en estas comarcas ha habido y sigue habiendo gran afición por los toros".

El público que acude al coso de Girona —que sólo abre en veranos variopinto. Las gradas se llenan de auténticos aficionados a la lidia —procedentes en su mayoría de Francia y Girona— y de turistas atraídos por el tópico de la fiesta y dispuestos a gritar aquello de "¡torero, torero!". Entre estos últimos, los más asiduos son los alemanes y los holandeses y, últimamente, los rusos, que espoletados por su estrella taurina, Finito de Mósú, se acercan cada vez más a los ruedos.

Después de treinta años ofreciendo espectáculos taurinos, la plaza de toros José Luis Andrés de Lloret de Mar continúa llenando el coso de público los domingos por la tarde. Uno de los atractivos de la pla-



LLORENT TEIXIDÓ / ARCHIVO

za de toros José Luis Andrés es que en las corridas no participan picadores. Para Joaquín Miranda, ese es el motivo por el que la plaza se ha convertido "en la única de Cataluña donde los turistas aguantan la corrida hasta el final sin moverse del asiento. A los turistas les gusta ver espectáculo, pero no quieren ver sufrir a los animales", explica.

De los tres cosos que permanecen en pie en Girona, el de Olot es uno de los más antiguos de toda España. Pero sólo tiene actividad durante las fiestas más tradicionales de la capital de la Garrotxa. Ahora la continuidad de la fiesta en Olot está en entredicho porque una reciente motion municipal apuesta por la celebración de corridas sin sangre, lo que ha levantado duras críticas entre los círculos taurinos de Girona.

La tradición taurina en Tarragona se remonta a finales del siglo XIX. En la actualidad, la plaza se sigue sustentando gracias a la afición local. "Los turistas ayudan a completar la caja, pero lo que mantiene la temporada es la gente a la que le gustan los toros, una afición entendida y exigente que es fiel a los buenos carteles", explica José Félix Ballesteros, empresario y responsable de la explotación del coso. La temporada dura dos meses, ya que a pesar de la tradición "la cosa no da para más, porque luego empieza el fútbol, que atrae más a la gente". La ciudad acoge siete corridas por temporada, con una media de entre 3.500 y 5.000 personas.●

Información elaborada por A. Montaño, E. Carreras y B. Floria

Spanair Pass. Talonario con diez vuelos por un 40% menos.
(o sea, que seis los paga usted y a cuatro invita la casa)

Para viajar a las Islas Canarias el número de talones requeridos serán dos. Si deseas más información o resrvos pregunta en tu agencia de viajes. Llame al 902 13 16 15 o consulte nuestra web: www.spanair.com

Spanair
Pague menos y viaje mejor

MAR Y MONTAÑA

LLUÍS PERMANYER

Rosa o la puerta abierta

La otra tarde me fui a ver cómo evolucionaba el curso de las obras de esa gran entrada de luz, sol y aire en lo que fue el Chino; el conjunto ya entra en vereda, pues no en balde faltan unas pocas semanas para que se inaugure y reciba el nombre definitivo: Rambla del Raval.

Al caminar en dirección al mar por la margen izquierda, se me abrió de pronto la calle Sant Rafael y atisbó la banderola de Casa Leopoldo, en la que tantos buenos momentos he pasado.

Me llamó la atención que la puerta estuviera abierta.

Es la puerta abierta, con todo, de quien se muestra confiado, y lo que estalló en los días pasados en el Raval me ha hecho pensar en lo que Rosa, Rosa Gil, la hija de Germán "el Exquisito" (por torero) y nieta de aquel Leopoldo que impuso su nombre al restaurante, me había contado hace algún tiempo.

No cuesta imaginar lo que supone estar en una calle anclada en una zona intestinal y puesta desde antiguo bajo el signo del proxenetismo, la pederastia, la trata de blancas y las drogas blandas. Eran los tiempos en los que quien buscaba placer no arriesgaba seguridad. Los que controlaban aquello eran dos indígenas, pero también algún que otro extranjero, que tenían un cierto estilo. Hubo un momento en que llenaron la zona con putas ciertamente llamativas traídas de Marsella. Aquellos tipos se habituaron a frecuentar Casa Leopoldo y jamás crearon el menor problema.

Pero la situación cambió a peor cuando aquél poder cayó en manos de organizaciones de otra envergadura y riesgo mayor, porque suponía la irrupción de la droga dura. La controlaban unos tipos que no llegaban a los cuarenta, de una vulgaridad desarmante y que gustaban de exhibir toda la ferretería de oro en manos y cuello.

Cuando aparecieron, Rosa se aplicó en mantener la naturalidad y el respeto acabó por instalarse como si tal cosa, lo que propició que aparecieran en el restaurante varios



Rosa Gil ha logrado hacer respetar Casa Leopoldo, incluso en los tiempos más difíciles y peligrosos

DAVID AIROB

Se tomaban el champán francés con gaseosa

ías por semana. Se sentaban a la mesa de la entrada; tanto venían en grupo como solos y con familia. En una ocasión lo intentaron en el salón interior, pero visto el resultado le comentaron: "Dentro, cantamos"; sólo se atrevían cuando uno iba en solitario. Comían lo mejor, pero se hacían servir champán francés con gaseosa, para que así les entrara mejor. Cuando aparecían juntos, abordaban temas profesionales, según podía percibirse el camarero atento; si de familiares se trataba, la charla era de lo más casera.

Siempre pagaron religiosamente y nunca exigieron nada, porque sabían muy bien en

qué territorio gustaban de entrar; a buen seguro que, por el hecho de haber sido allí aceptados, respetaron cuanto habían encontrado y de ahí que un día uno de ellos le confesara aquello de "tú tranquila, Rosa, que éste es nuestro santuario". Así las cosas, no fue de extrañar que en las contadas ocasiones en que irrumpía un despistado evidenciando halarse en pleno "viaje", ya no volvía a aparecer por allí, pues luego le ajustaban las cuentas.

Pese a que Rosa ha trabajado y vivido anclada en el Chino, sabe por viudedad que más cornadas da el toro. Y pese a que en ocasiones como la surgida en estos días puede dar la impresión de que vuelven unos tiempos pasados que fueron peligrosos y duros en extremo, sospecho que no debe temer una descorazonadora vuelta a las andadas y que está esperanzada en que de la mano de esta Rambla del Raval inminente no pueden derivarse más que bondades.

La puerta tiene que seguir abierta. •

HOY SUGERIMOS...

EL REI DE LA MÀGIA. Princesa, 11. Barcelona. Tel. 93-319-39-20

Magia



El Rei de la Màgia, un lugar que ha sabido conservar su ayer

■ En el número 11 de la calle Princesa está una de las tiendas pioneras de la magia en Europa. Es, sobran las presentaciones, El Rei de la Màgia, un establecimiento abierto en 1881 que hoy en día presenta lo más nuevo en el sector sin olvidar en absoluto la personalidad de su importante ayer. Recuperando los objetivos que le convirtieron desde sus inicios en un lugar mágico de referencia, en este pequeño local se vende y fabrica todo tipo de juegos de magia, se ofrece todo lo necesario para la prestidigitación, se inicia a los aprendices de mago, se provee de ilusionistas a quien lo requiera y, lo que es más importante, se trabaja con un equipo técnico que desarrolla las nuevas ideas. Es, en definitiva, la casa de magia a la que acuden los profesionales a asesorarse y los principiantes a empezar a introducirse en el asunto. — MARGARITA PUIG

LOS LECTORES OPINAN

Incordio vecinal

■ En la calle Muntaner, entre Diagonal y Marià Cubí, los vecinos viven y dejan vivir y los malos ratos procedían de las obras, el tráfico, la cantidad de motos, las gaviotas... Pero eso no es nada. Allí vive una señora de todo el barrio conocida que se dedica a molestar: se mete con los vecinos, pasea a dos enormes perros sin bozal, entra con ellos en el banco, en el colmado, en la granja, por más que se lo prohíban. Hemos escrito a la concejalía del distrito y no tenemos respuesta. Hemos enviado cientos de firmas solicitando un toque de atención, bozales para los perros, sin resultado.

MARIANA MARTÍNEZ, Barcelona

Cables pelados

■ En la calle Bertrellans, esquina Canuda, en un rincón bajan media docena de cables con las fundas podridas. Los mingidores nocturnos lo utilizan como retrete. Yo ignoro si es peligroso, pero no parece la conservación adecuada que requiere un servicio público.

PERE MIRETE, Barcelona

Invertir mejor

■ Creo que los barceloneses preferirían que el alcalde fuese nombrado a dedo por la autoridad que se determinase y que las decisiones que afectan a los barrios fueran adoptadas democráticamente. Un día en mi calle, cerca del mercado de Galvany, aparezcan luces amarillas; y al siguiente un martillo neumático arruina una velada musical que había organizado en casa. ¿No es posible informar de las obras en el barrio? Ahora dedicarán varios millones al Turó Park, y Barcelona tiene problemas más

graves que deterioran su imagen, como la mendicidad, la prostitución callejera, los sin techo, los sin papeles, de los que la prensa se ocupa con frecuencia. ¿No es mejor resolver problemas humanos que gastarse tantos millones en estropear un parque?

JORDI MOTA, Barcelona

La Mercè está sucia

■ Paseando por el paseo Marítim como una turista, mi du ciencia de la suciedad que cubre actualmente la estatua de la Mercè, encima de la cúpula de la iglesia. Pensando en el eslogan "Barcelona, más guapa", quizás las autoridades deberían comenzar por ahí.

M. TERESA LLADÓ, Barcelona

Oposición a un club de alterne

■ Una conocida revista publica en su número del 25 de junio un artículo sobre un club de alterne diciendo, entre otras reflexiones de gran calado, que está "en el mismo corazón de la decadencia barcelonesa" y suponiendo que el actual alcalde, al ser liberal, no iba a quedar bien si "diera el cerrojazo a un centro de liberalidad donde la moralidad se diluye en copas de champán y naufraga en un rosario de pechos erizados", y —reconoce jocosamente— "para desesperación de unos cuantos vecinos". En realidad somos una plataforma ciudadana opuesta al local abierto ilegalmente por desidia y aqüiescencia municipal. Recibimos amenazas telefónicas, súfritos ruidos y peleas fuera del local, todo ello denunciado en comisaría y juzgados. El Eixample es un barrio liberal, que ha perdido su tranquilidad gracias al eufemismo "macroclub de alterne".

JOAN DESCARGA, Barcelona

LA POSTAL

MANOLO DÍAZ

Desde Babia, sin nostalgia

Queridos colegas: tardé en cogerte el tranquillo. Ya se sabe que no es fácil pasar de una actividad frenética a esta pulsión indolente en la que el problema más arduo que ofrece la jornada es decidir quién va a comprar el pescado para la paella. Pero una vez sintonizada la longitud de onda adecuada, los días transcurren con una placidez sólo alterada por la evidencia de que todo lo bueno se acaba.

Porque vamos a ver, (pensaba yo mientras disfrutaba del espectáculo siempre diferente del día cuando se visto de noche) yo, así, podría aguantar hasta Navidad. Tranquilamente. Es más (reflexionaba sin distraerme por el vuelo errático de una pareja de murciélagos), hasta me vería con fuerzas de esperar aquí el próximo verano. Llamadme temerario. Pero mucha gente no lo podría soportar. Yo, sin ir más lejos, tendría que luchar denodadamente contra esa sensación sacrilega de no hacer nada práctico. ¡Son muchos años de entrenamiento pauloviánico! Sin embargo, por un momento (ya se percibe claramente el destello del lejano faro), dueño de mis propias fuerzas. Pero es sólo un instante. Porque al abanicar la mano para alejar a un mosquito, veo claro que sí, que sería capaz de afrontar un año entero de vacaciones.



El sol se despide ya con un último reflejo en las nubes con las que llega lo oscuro y la relente viene acompañada de una evidencia inquietante: no es éste el problema. En absoluto. Más bien resulta que, aunque me quisiera quedar, no podría.

Es entonces cuando noto cómo un latido antiguo, infantil, se abre paso en mi pecho, y ya a oscuras, en medio de aquél campo historiado, perfumado con purines de cerdo, me oigo gritando bajito: "Mamá, no vull anar al cole!"

Un GPS sería más preciso. Pero me enteraría si os digo que estoy en Babia y que no tengo ninguna ganas de volver? •

Vivir

en Barcelona

L'HOSPITALET

Teléfono único
para avisar
a urbanos
y policías

PÁGINA 7



Raval, último salvavidas

La cadena Barceló construirá un hotel y UGT trasladará su sede a la Illa Robador



El nuevo hotel, visto de noche e iluminado desde la acera de poniente de la rambla del Raval, tendrá diez plantas y entre 250 y 300 habitaciones, y está previsto inaugurarlo en tres años

XAVIER MAS DE XAXÀS | BARCELONA

La sociedad propietaria del hotel Barcelona-Sants, liderada por el grupo Barceló, gestionará un nuevo establecimiento de cuatro estrellas en la rambla del Raval. El Ayuntamiento anunciará hoy que ha ganado el concurso al que se presentó en solitario. Jaume Serra, director del Barcelona-Sants, manifestó ayer que está muy ilusionado ante la oportunidad de levantar un hotel de referencia en el centro vital de Barcelona.

El hotel, obra del arquitecto Pere Puig, estará acabado dentro de tres años y será el buque insignia de Illa Robador, un complejo urbanístico diseñado por el equipo MBM (Martorell, Bohigas y Mackay) en el que, además, hay planes y negociaciones para que se instalen la Filmoteca de la Generalitat y el sindicato UGT. El complejo se completa con un multicines, un aparcamiento para 500 vehículos, comercios y 125 viviendas de protección oficial.

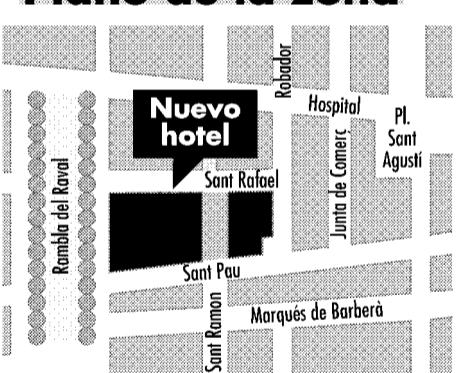
La Conselleria de Cultura no quiso reve-

lar el grado de acuerdo alcanzado hasta ahora con el Ayuntamiento para trasladar a este lugar la Filmoteca, que ya tiene en la zona un almacén. Aunque los vecinos lo dan por hecho, el acuerdo aún no se ha tomado, por lo que no podrá debatirse en la reunión del consejo de administración que Foment de Ciutat Vella celebra hoy.

La llegada de instituciones ha sido una de las razones que ha animado a Jaume Serra a apostar por el Raval que se abre al sur de la calle Hospital, una de las zonas más degradadas de la ciudad. «Creemos en el barrio –manifestó Serra– y la ubicación es magnífica, a dos pasos del puerto y la Rambla, entre dos joyas como el antiguo Hospital de Sant Pau y la iglesia de Sant Pau del Camp, cerca del Liceo y la Boqueria. Necesitamos, sin embargo, que el Ayuntamiento nos ayude un poco a mejorar la depauperada situación en que hoy se encuentra la zona.»

El sindicato UGT también tiene previsto instalar su sede nacional en la Illa Robador y está negociando un precio adecuado con el Ayuntamiento. En la actual sede histórica

Plano de la zona



RAFA SALAS

de la Rambla de Santa Mònica se quedarían las federaciones del sindicato.

El hotel de Barceló tendrá diez plantas. Treinta y ocho metros de altura en total. Será circular y estará recubierto de cristal translúcido. Todas las habitaciones –entre 250 y 300– tendrán vistas. A partir del ter-

cer piso el horizonte superará las azoteas vecinas y se podrá ver el mar, el Tibidabo y los tejados de Ciutat Vella. Serra asegura que será un punto de referencia esencial en el «skyline» de Barcelona. Los términos del concurso público que ha ganado le dan un plazo de cuatro años para completar la obra, pero él planea acabarla en tres. El suelo está prácticamente liberado y la construcción podría iniciarse a principios del año próximo.

También durante el primer trimestre del 2003, la Generalitat tiene previsto anunciar el traslado de la Filmoteca. Hace tiempo que duda entre el Raval, Poblenou (zona 22@), Terrassa y una iniciativa privada.

Rosa Gil, propietaria de Casa Leopoldo, un restaurante emblemático situado delante de donde se levantará el hotel, considera que la prudencia de los organismos oficiales a la hora de comentar los nuevos proyectos en Illa Robador se debe a las incógnitas que se derivan de la presión demográfica de los inmigrantes, que, según su opinión, ocupan los comercios de puntos clave del barrio, como la Rambla y la calle Hospital. •

Revulsivo frente a marginación

Vecinos y comerciantes creen que sólo el hotel puede evitar el gueto

BARCELONA. Redacción

El Raval es el barrio de Barcelona con mayor pluralidad étnica y social. Pakistánies, y magrebíes han instalado en la zona que colinda con la Rambla del Raval sus viviendas y comercios. En la calle Hospital los minoritarios son ahora los comercios regentados por autóctonos. Los vecinos que no son inmigrados consideran que el nuevo hotel de la Illa Robador es el último salvavidas que les queda para no quedarse encerrados en un gueto.

Los portavoces de las organizaciones Tot Raval, que agrupa a los vecinos, y Raval Es, restauradores, opinan que el barrio necesita urgentemente un revulsivo y quieren que el Ayuntamiento asuma los compromisos que asumió en la Ribera, que se ha convertido en una de las zonas más dinámicas.

Treinta y cinco patronos, entre los que se encuentran el Liceo, el Macba y el CCCB, lideran el movimiento vecinal, en el que también participa activamente la asociación cultu-

ral marroquí Ibn Batuta. El Consejo Islámico figura en la lista de patrocinios, pero se mantiene al margen.

Rosa Gil, propietaria del restaurante Casa Leopoldo, asegura que el barrio, en el que ha vivido toda su vida, está en un momento crítico, mucho más peligroso, incluso, que en los años setenta y ochenta, cuando las mafias de la droga imponían su ley con total impunidad. Gil sostiene que el barrio se ha convertido en una bomba de relojería que puede estallar en cualquier momento. •



Rosa Gil, delante de la puerta del restaurante Casa Leopoldo

DAVID AIROB

Raval, último salvavidas

La cadena Barceló construirá un hotel y UGT trasladará su sede a la Illa Robador



ARCHIVO

El nuevo hotel, visto de noche e iluminado desde la acera de poniente de la rambla del Raval, tendrá diez plantas y entre 250 y 300 habitaciones



Imagen de un edificio en mal estado en el Raval, barrio que atraviesa una gran transformación

XAVIER MAS DE XAXÀS
Barcelona

La sociedad propietaria del hotel Barcelona-Sants, liderada por el grupo Barceló, gestionará un nuevo establecimiento de cuatro estrellas en la rambla del Raval. El Ayuntamiento anunciará hoy que ha ganado el concurso al que se presentó en solitario. Jaume Serra, director del Barcelona-Sants, manifestó ayer que está muy ilusionado ante la oportunidad de levantar un hotel de referencia en el centro vital de Barcelona.

El hotel, obra del arquitecto Pere Puig, estará acabado dentro de tres años y será el buque

insignia de Illa Robador, un complejo urbanístico diseñado por el equipo MBM (Martorell, Bohigas y Mackay) en el que, además, hay planes y negociaciones para que se instalen la Filmoteca de la Generalitat y el sindicato UGT. El complejo se completa con un multicines, un aparcamiento para 500 vehículos, comercios y 125 viviendas de protección oficial.

La Conselleria de Cultura no quiso revelar el grado de acuerdo alcanzado hasta ahora con el Ayuntamiento para trasladar a este lugar la Filmoteca, que ya tiene en la zona un almacén. Aunque los vecinos lo dan por hecho, el acuerdo aún no se ha tomado, por lo que no podrá debatirse en la reunión del con-

sejo de administración que Foment de Ciutat Vella celebra hoy.

La llegada de instituciones ha sido una de las razones que ha animado a Jaume Serra a apostar por el Raval que se abre al sur de la calle Hospital, una de las zonas más degradadas de la ciudad. "Creemos en el barrio –manifestó Serra– y la ubicación es magnífica, a dos pasos del puerto y la Rambla, entre dos joyas como el antiguo Hospital de Sant Pau y la iglesia de Sant Pau del Camp, cerca del Liceo y la Boqueria. Necesitamos, sin embargo, que el Ayuntamiento nos ayude un poco a mejorar la depauperada situación en que hoy se encuentra la zona."

El sindicato UGT también tiene previsto

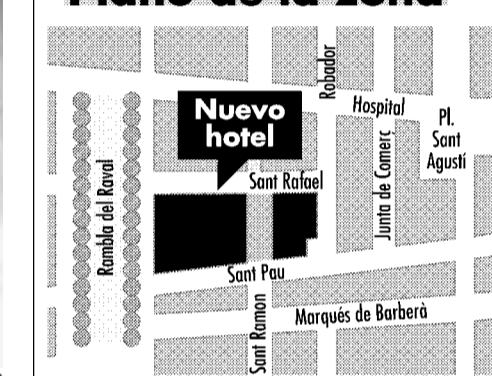
instalar su sede nacional en la Illa Robador y está negociando un precio adecuado con el Ayuntamiento. En la actual sede histórica de la Rambla de Santa Mònica se quedarán las federaciones del sindicato.

El hotel de Barceló tendrá diez plantas. Treinta y ocho metros de altura en total. Será circular y estará recubierto de cristal translúcido. Todas las habitaciones –entre 250 y 300– tendrán vistas. A partir del tercer piso se podrá ver el mar, el Tibidabo y los tejados de Ciutat Vella. Serra asegura que será un punto de referencia esencial en el "skyline" de Barcelona. Los términos del concurso público que ha ganado le dan un plazo de cuatro años para completar la obra, pero él planea acabarla en tres. El suelo está prácticamente liberado y la construcción podría iniciarse a principios del año próximo.

También durante el primer trimestre del 2003, la Generalitat tiene previsto anunciar el traslado de la Filmoteca. Hace tiempo que duda entre el Raval, Poblenou (zona 22@), Terrassa y una iniciativa privada.

Rosa Gil, propietaria de Casa Leopoldo, un restaurante emblemático situado delante de donde se levantará el hotel, considera que la prudencia de los organismos oficiales a la hora de comentar los nuevos proyectos en Illa Robador se debe a las incógnitas que se derivan de la presión demográfica de los inmigrantes, que, según su opinión, ocupan los comercios de puntos clave del barrio, como la Rambla y la calle Hospital.●

Plano de la zona



Revulsivo frente a marginación

Vecinos y comerciantes del barrio creen que sólo el hotel puede evitar el gueto

BARCELONA. (Redacción.) – El Raval es el barrio de Barcelona con mayor pluralidad étnica y social. Pakistánies y magrebíes han instalado en la zona que colinda con la Rambla del Raval sus viviendas y comercios.

En la calle Hospital los minoritarios son ahora los comercios regentados por autóctonos. Los vecinos que no son inmigrados consideran que el nuevo hotel de la Illa Robadors es el último salvavidas que les queda para no quedarse encerrados en un gueto.

Tot Raval

Los portavoces de las organizaciones Tot Raval, que agrupa a los vecinos, y Raval Es, que reúne a restauradores, opinan que el barrio necesita urgentemente un revulsivo y quieren que el Ayuntamiento asuma

con ellos los mismos compromisos que asumió en la Ribera, que se ha convertido en una de las zonas urbanas más dinámicas.

Treinta y cinco patronos, entre los que se encuentran el Liceu, el Macba y el CCCB, lideran el movimiento vecinal, en el que también participa activamente la asociación cultural marroquí Ibn Batuta. El Consejo Islámico figura en la lista de patronos, pero se mantiene al margen.

Rosa Gil, propietaria del restaurante Casa Leopoldo, asegura que el barrio, en el que ha vivido toda su vida, está en un momento crítico, mucho más peligroso, incluso, que en los años 70 y 80, cuando las mafias de la droga imponían su ley con total impunidad. Gil sostiene que el barrio se ha convertido en una bomba de relojería que puede estallar en cualquier momento.●



Rosa Gil, delante de la puerta del restaurante Casa Leopoldo

DAVID AIROB



PERICO PASTOR

Manolo

JOAN DE SAGARRA

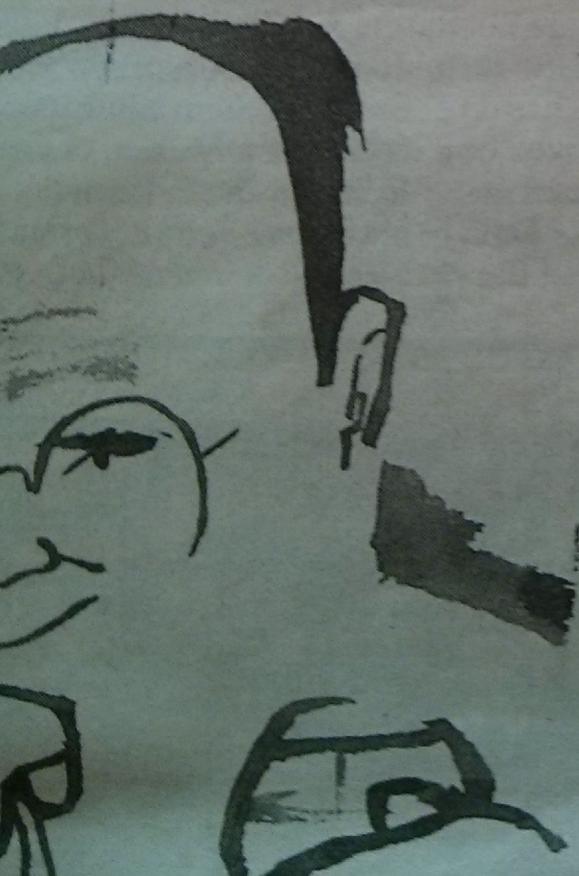
No fui a la Universidad, al Paraninfo, al homenaje a Manolo. No fui porque después de la muerte de mi tío Victor (Victor Alba), de Montanyès, de Terenci, de Carandell (Josep Maria, mi hermano mayor), ya no estoy para esas cosas. Me emociono, me pongo a llorar como un crío, y siento vergüenza (aunque según me cuentan, el martes en el Paraninfo todos lloraban como Magdalenas). Hubiese ido, muy gustoso, a despedir a Manolo al tanatorio, pero al parecer se trataba de una ceremonia íntima, aunque al final acabaron yendo los políticos y las cámaras de televisión.

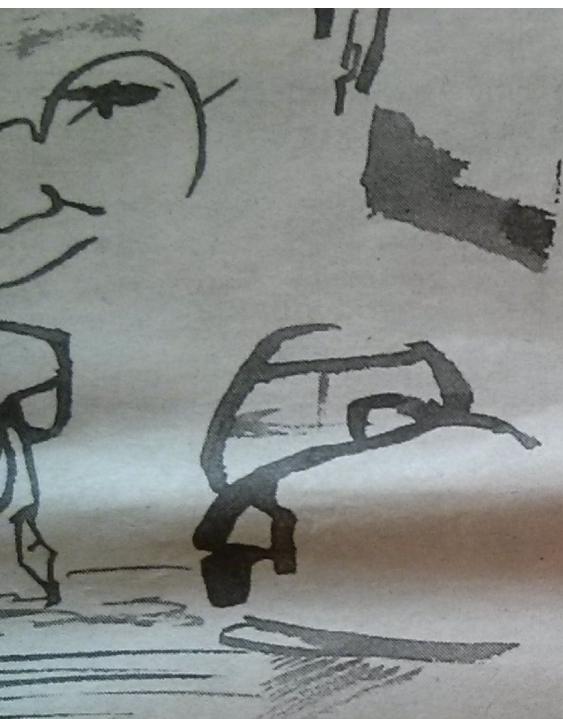
De lo mucho que se ha escrito estos días en los periódicos sobre Manolo, me ha hecho mucha gracia la anécdota que cuenta Félix de Azúa referente a la reunión en casa de Castellet para elaborar una antología de poesía (la de los célebres novísimos). "Llegó Vázquez Montalbán. Saludó con un breve golpe de cabeza casi imperceptible, se sentó en el sofá con los codos apoyados sobre las rodillas y las manos cruzadas. Nos miró de hito en hito, muy serio y dijo: 'La poesía es un arma cargada de futuro'. Guardó un silencio expectante. Estábamos helados", escribe Félix. "Y entonces

porque al final sodomizan a un juez (¿el juez que condenó a Manolo a tres años de cárcel?).

Encendido el habano, saboreado el primer trago de *whiskey* y escuchando el pequeño prólogo brasseniano, eché mano de los *manolos* de mi biblioteca (cariñosamente dedicados: "A Joan de Sagarrá, l'emprenyador del Paralelo. Manolo. 12-1-70", puede leerse en mi ejemplar de *Una educación sentimental*). La primera carcajada la solté con *Guillermotta en el país de las Guillermotinas*, un musical que no llegó a estrenarse, cuyo texto publicó Jorge Herralde (Anagrama) en 1973. Canta Guillermotta: "Mi padre es alto como un pino / mi padre se llama Richard Nixon / mi padre se llama Coco Liso / mi padre es dulce como un higo. / Mi padre es el pato Donald / mi padre es el rey de bastos / mi padre es sabio como un chino / mi padre siempre juega conmigo...". Un musical en el que aparecen Groucho, Harpo, y Carlos Marx, *Copito de Nieve*, las SS, don Narciso de Carreras (el que fue presidente de una de las Cajas de Ahorro de Cataluña), la Pasionaria, una pareja de hombres-rana bailando una jota, el poeta Josep Carner (*Déu nos do ser catalans*), el Gegant del Pi y su distinguida esposa y la Pubilleta: "Pubilleta de la muntanya / ets ufanoosa com una flor / joia pura de Catalunya / la meva terra del cor". Manolo se ponía estupendo cocinando esas bullabesas musicales. ¿Por qué no se animan (ahora que el teatro está subvencionadísimo) y la estrenan de una puñetera vez? Mario Gas, "coautor moral e imaginativo" del musical, sigue vivito y coleando, y la otra coautora moral e imaginativa, Guillermina Motta, podría darnos una sorpresa.

Siguen las carcajadas. Esta vez recorriendo las páginas de la inmortal (ahí está el mejor Manolo, el que nos deslumbró) *Crónica sentimental de España*, Editorial Lumen, 1970 (este no lo tengo dedicado, pero en la primera página, la de los agradecimientos, figura mi nombre —"me obsequió con un montón de canciones dificilísimas" —, junto a los de Pepe Ter-





PERICO PASTOR

mos de reír en toda la tarde". Pues bien, eso es lo que intenté yo la tarde del martes (hasta bien entrada la noche) en vez de ir a llorar al Paraninfo: reírme con Manolo.

Y lo conseguí. Es muy fácil, muy agradecido, reírse con Manolo. Pero antes había que sacar el whisky, en ese caso un *whiskey*, irlandés: una botella de Connemara. Luego había que encender un habano —un robusto de Partagás—, uno de esos cigarros que Manolo últimamente me veía fumar con envidia cuando íbamos a almorzar a Casa Leopoldo. Y poner algo de música. Me incliné por Brassens (que a Manolo le gustaba mucho) y escogí *Le gorille*: "C'est à travers de larges grilles / Que les femelles du canton". ¿Por qué escogí esta canción y no otra? (por ejemplo, la *Chanson pour l'Auvergnant*, que se escuchó en el Paraninfo y que es de un efecto lacrimógeno fulminante). Tal vez, pensando en *Copito*, en el albino, que a Manolo le caía la mar de simpático (mira que si llegan a morirse *Copito*, el Papa y Manolo el mismo día...), o tal vez

muy serio y dijo: 'La poesía es un arma cargada de futuro'. Guardó un silencio expectante. Estábamos helados", escribe Félix. "Y entonces se le escapó la risa. 'Ya la he fastidiado, anda, José María, saca el whisky'. Y concluye Félix: "No dejan-

dísimo) y la estrenan de una puñetera vez? Mario Gas, "coautor moral e imaginativo" del musical, sigue vivito y coleando, y la otra coautora moral e imaginativa, Guillermina Motta, podría darnos una sorpresa.

Siguen las carcajadas. Esta vez recorriendo las páginas de la inmortal (ahí está el mejor Manolo, el que nos deslumbró) *Crónica sentimental de España*, Editorial Lumen, 1970 (este no lo tengo dedicado, pero en la primera página, la de los agradecimientos, figura mi nombre —"me obsequió con un montón de canciones dificilísimas de encontrar"— junto a los de Pepe Termes y José Ángel Ezcurra). Comentando aquel "Picasso es un genio; yo también. Picasso es un gran pintor; yo también. Picasso es comunista; yo tampoco", de Dalí, escribe Manolo: "¡Qué precioso poema ambiguo! Parece un paso afarolado en las narices del toro de Picasso. Hasta don Antonio Maura se levantó de su tumba, abandonó su proverbial gravedad histórica y gritó: 'Olé!'. Y hablando del *Ay, Jalisco, no te rajes* de Jorge Negrete, escribe: "Le salía del alma, de los cojones del alma, tal como había sabido expresar Miguel Hernández el lugar donde se refugió el cerebro hispano en su primitiva peregrinación del Cro Magnon".

Otra carcajada. Esta vez en la página 57 de *La soledad del manager* (Planeta, 1977). Manolo se venga despiadadamente de Fernando (hoy Ferran) Monegal, que anteriormente le había perdonado la vida en *La Vanguardia*, haciendo que Carvalho se limpie el culo con uno de sus escritos: "Diríase que se establecía una síntesis inestimable entre el papel y el artículo en la función de dejar el año preparado para el definitivo lavado en el bidet".

Manolo podía ser terrible, como Quevedo, el de las puyas al cuarto Felipe, pero siempre te reías con él. Y, en el fondo, era una bellísima persona. Qué bien sabe este puro, Manolo. ¿Quieres un traguito? Voy a poner *La tieta* y luego seguimos con el *Manifiesto subnormal*. ¡Más madera!

A partir de textos espigados de la obra de Manuel Vázquez Montalbán, Joaquim Roglan crea, a lo largo de un paseo por la ciudad, un diálogo literario con el intelectual desaparecido

Últimos paseos con Manolo

Texto Joaquim Roglan

Manolo, hay que escoger algunos libros, algunos artículos y un punto de partida. ¿Por qué no la Rambla, curso simbólico de aguas secretas que unen las colinas de Barcelona con el mar, el Norte con el Sur?" Desde ese centro radical, como tú lo llamabas, comienza un itinerario sentimental que ya nunca repetiremos sin recordar tu sombra y la de Carvalho. "No hay que temer a las sombras poéticas. 'No tinguis por, les ombres són de pedra', escribió J.V. Foix."

Tal vez sea nostalgia otoñal, o que te has adelantado demasiado en nuestro último paseo hacia la casa de los muertos, pero andamos como desorientados. "Todo escritor escribe para orientarse a sí mismo y mucho más si la materia de su escritura es una ciudad. Ojalá mis puntos cardinales sean asumidos por mis lectores presentes y futuros." Los puntos cardinales y los escenarios de tu obra llevan desde

Florida a Bangkok, pasando por Praga, l'Hospitalet y Cornellà, pero su vértice y su retorno siempre es Barcelona. "El barcelonismo se me supone... tal vez porque casi toda mi literatura está hecha desde la barcelonía del espacio que comparo y del tiempo que he vivido." ¿Qué es Barcelona, Manolo? "Es tesis previa e imprescindible que, como toda obra de creación, Barcelona no es Barcelona, sino Barcelonas. La cultura ya ha codificado una Barcelona brillante y mesocrática que es la que está en los libros... Yo he querido contribuir a una memoria diferente de una ciudad pluridimensional." En "La Celestina" aprendimos que una ciudad es un continuo derribar y construir de edificios. "Y una ciudad es un espacio donde se han acumulado tiempos desigualmente divididos y cada tiempo desigual ha dejado una huella lingüística: fachadas, ámbitos, monumentos, nombres de calles, señales de prohibición y de permisión. La ciudad es el terri-

torio cercado de la historia, aunque las ciudades actuales no tengan murallas visibles." Cuando estudiabas Humanidades en el patio de Letras para conocer los males de cada siglo, eras el único de tu promoción que vivía al sur de la Gran Vía. "Cualquier capaz de explicitar su instinto de clase sabe que esas murallas existen y que a veces incluso llevan nombres de calles. Cualquier que haya vivido en un gueto jamás olvidará las murallas que lo cercaban y encerraban un código de señales."

Los "looks" de la ciudad
Antes, los códigos eran más fáciles. "En este Río de Janeiro social que es Barcelona había dos 'looks' esenciales: el del señor de Barcelona y el del inmigrado. Entonces las cosas estaban claras y bastaba una simple mirada para saber dónde estaban los tuyos. Otra cosa es ir a La Mina o a Sant Cosme a buscar 'looks', porque allá sí que hay un 'look' dominante. Los 'prêt à por-

ter' han conseguido el efecto de la uniformidad barcelonesa, europea, universal." Pero hoy es domingo y toca comprar un "tortell". "De hecho, Maragall y Pujol llevan el mismo 'tortell' colgado de la misma mano, y hasta es posible encontrar jóvenes senegaleses o nigerianos, habitantes de detrás de la Boquería, con su 'tortell'. Si a Barcelona le quitas el 'tortell' del domingo, la conviertes en Stalingrado en plena fase de reconstrucción."

Ayer el jazz sonaba más triste en el Jamboree de la plaza Reial. "Batiéramos palmas si la muchacha negra nos cantaba 'Remember when', ya tarde, hacia las tres de la mañana, cuando en la plaza del exterior, con estatua, vomitaba algún padre de familia y abajo –en Jamboree– la triste risa negra de Gloria, nocturna como su piel y su voz de Ella Fitzgerald tímida, nos hacia inteligentes de libros y cuba libres..." Así como cuando nos quedamos sin Boccaccio. "En cambio, con lógica interna Jaime Gil de Biedma son-

ríe y hace honores a alguien que nunca vendrá a Boccaccio Boite, que desconoce su viaje, su estrella de vagón fantasma entre el más aquí y el más allá."

Más allá, en Arc del Teatre, nos han cerrado el chiringuito de la cazaña. "La barrecha, de cazalla y moscatel, fue una de las primeras síntesis culturales del contacto entre el pueblo catalán y los emigrantes." Una vez, en el puerto, se nos hizo hora de comer. "Todo se ha complicado desde 1992. Hay un antes y un después de la oferta gastronómica de Barcelona en relación con los Juegos Olímpicos. La aparición del puerto deportivo frente a la Vila Olímpica o la caída de los tinglados que tapiaban el puerto han provocado la mayor y más rápida concentración de restaurantes de la historia de la ciudad. ¿Habrá suficiente pescado en el Mediterráneo para respaldar la oferta de esas decenas de restaurantes?"

Nunca te convenció lo que ocurrió antes, durante y después de aquel 92. "La tensión codificadora creada por los Juegos y por el pleito por la hegemonía entre el poder municipal y el de la Generalitat buscan éxitos políticos más allá de la ciudad resultante. Así se han producido incluso situaciones tan pintorescas como los socialistas hablando el lenguaje de la inversión privada y los convergentes recurriendo al habla del interés público, de un patrimonio urbano socializado. Aquella vanguardia de saber urba-

Carvalho estuvo allí

Texto Xavier Mas de Xaxàs
Fotos Àlex Garcia

El núcleo urbano y vital de Carvalho está en Ciutat Vella, concretamente en el Raval, el antiguo Chino. Allí, entre la ronda, la Rambla, el mar y la mediocridad de la plaza Catalunya, la ideología de la modernidad ha topado con un muro infranqueable. Mientras que el resto de la ciudad sucumbe a una idea monolítica de la modernidad, una idea que, según denunciaba Vázquez Montalbán, beneficia, por encima de todo, a la clase que domina la tecnología de las finanzas y el poder político, el Raval se revela como una ciudad en sí misma, más cosmopolita, creativa y capaz de mantener la dimensión humana del presente. Aquí, en este universo literario, permanecen los pliegues que el diseño se

empeña en redecorar y el frenesí del ladrillo especulativo en recolocar. Aquí las putas siguen siendo putas y, gracias a esta sinceridad, la ciudad entera puede conservar la memoria histórica y colectiva.

El recorrido que les proponemos en esta miniguía es una inmersión en la memoria de una ciudad, Barcelona, que tiene la capacidad extraordinaria de ser patria. Las aventuras del detective Carvalho se revelan, así, como una crónica periodística que entraña con la novela costumbrista. Es Barcelona en estado puro, sin colorantes ni aditivos, con todos los ingredientes del mestizaje, la sencillez y la energía, ahora renovada por los inmigrantes, para crear un mundo mejor.



Casa Leopoldo o la iniciación a un ritual apasionante

"Siempre conservó el nombre de Casa Leopoldo como el de la iniciación a un ritual apasionante"

"LOS MARES DEL SUR", 1979

Rosa Gil, propietaria de Casa Leopoldo, ha imaginado un menú para Pepe Carvalho y otro para Manolo Vázquez

Carvalho degustaría ostras de Arcade, arroz de bacalao y un Viña Pedrosa del Duero. Manolo empieza con pan con tomate, anchoas, jamón de bellota y "cap i pota". Tiene cigalas con almejas de primero y luego lubina a la plancha. El vino es un Ermita d'Espiells. De postre, "tortell" para ambos y orujo con el café



Camino del mar

Carvalho encaminó sus pasos hacia la Vila Olímpica en un deseo de releer la ciudad, de reconciliarse con la voluntad de Barcelona de convertirse en una ciudad pasteurizada y en olor a gamba de las frituras que salían de la metástasis de los restaurantes de la Vila Olímpica. No habrá suficientes gambas en los mares de este mundo para todas las que se cocinan en Barcelona y así cambiar el aroma de pólvora, axila e ingle de la ciudad de los pecados por el de una mezcla de ambigüedad de pino y gambas a la plancha (...). Barcelona se había convertido en una ciudad hermosa pero sin alma, o tal vez tenía un alma nueva que Carvalho perseguía en sus paseos hasta admitir que la edad ya no le dejaba descubrir el espíritu de los nuevos tiempos (...). Estaba reenamorándose de su ciudad y especialmente debía reprimir la tendencia a la satisfacción cuando bajaba por las Ramblas, desembocaba en el puerto y al borde del Moll de la Fusta comenzaba un recorrido junto al mar en busca de la Barceloneta y la Vila Olímpica. A pesar de las nuevas construcciones de centros comerciales y lúdicos, el mar le pertenecía, por fin se integraba como uno de los cuatro elementos de la ciudad: Gaudí, las gambas a la plancha, la torre de comunicaciones de un tal Foster que estaba casado con una sexóloga española y el mar.

"EL HOMBRE DE MI VIDA", 2000

Cuando sopla de levante, el olor a mar llega hasta esta esquina del Arc del Teatre, orilla de una ciudad cargada de mestizaje y explotaciones comerciales. En el otro extremo del arco que aquí arranca está la Vila Olímpica y, entre medio, 4,2 kilómetros de playas a merced de los temporales de invierno, la fritanga y los plásticos



Culo de la Boquería

"Bar de mercado, para desayunadores copiosos y felices, restaurante económico para artistas, gente de teatro y jóvenes de precaria emancipación, el Egipto estaba situado junto al bar Jerusalem en un barrio que se iba convirtiendo en el Harlem barcelonés a la espalda del mercado de la Boquería. Los negros salían al anochecer y se reunían en bares monocolor de las callejas que unían el laberinto de la Boquería con las calles del Carmen y del Hospital, nacidos los negros para caminar bien y predicar la exactitud del cuerpo. Pero a estas horas de la mañana, la plaza de la Garduña era el culo de la Boquería. Muelle de camionetas, escaparate de contenedores de basura que iniciaban la putrefacción nada más salir del templo, gatos ariscos consentidos por su lucha a muerte con los ratones que esperaban el menor descuido para apoderarse del mercado, del viejo barrio, de la ciudad entera".

"LOS PÁJAROS DE BANGKOK", 1983

Veinte años después, el gran mercado conserva el mismo culo de siempre. El aparcamiento sigue iluminado por viejos neones, los inmigrantes siguen llevando el peso de los alimentos frescos y los contenedores de basura siguen acumulando la misma descomposición. Las bambalinas del impresionante escenario turístico que se levanta en la acera de la Rambla conserva su vieja estructura, aunque el Egipto ya no esté y el restaurante Garduña haya pasado por el cirujano plástico. La cutrería entrañable no tiene tanta salida comercial y los puestos de despojos han perdido popularidad en un mercado más rico y famoso, aunque los alimentos conserven la misma proporción de frescor y podredumbre de siempre

gente



JUAN M. ESPINOSA / EFE

La infanta Elena

La infanta Elena abandona el hospital

► La infanta Elena abandonó ayer al mediodía la clínica Ruber Internacional de Madrid, donde ingresó anteayer a consecuencia de un aborto espontáneo en su tercer mes de embarazo. La primogénita del Rey abandonó el centro médico por su propio pie y se subió a un automóvil que conducía el secretario de las infantas, Carlos García Revenga, para dirigirse al palacio de la Zarzuela, residencia de los Reyes, donde se encuentran sus hijos, Felipe Juan Froilán y Victoria Federica. Según un portavoz del palacio de la Zarzuela, la infanta se encuentra bien, aunque con ánimo triste por la pérdida del que iba a ser su tercer hijo. La infanta Elena acudió anteayer por la mañana a una revisión rutinaria en la clínica Rúber Internacional, donde su ginecólogo habitual, el doctor Emilio Esteban, diagnosticó que llevaba una gestación de catorce semanas que se había interrumpido por un aborto retenido. – Efe

Un príncipe kuwaití, en el Mundial de tiro

► Entre los personajes curiosos que se dan cita en la Copa del Mundo de tiro al plato, que se disputa en el Centro Especializado de Alto Rendimiento de Tiro Juan Carlos I de Las Gabias (Granada), destaca la presencia del príncipe kuwaití Salman Al Sabah, que participa en la modalidad de "skeet". El príncipe kuwaití, que además preside la Federación de Tiro de su país, no consigue pasar inadvertido entre los participantes de la Copa del Mundo. Al Sabah visitó España por primera vez hace 26 años y desde entonces mantiene un amor idílico con el país. – Efe

Una buena casa de comidas

Casa Leopoldo, un clásico barcelonés de toda la vida



La responsabilidad de la cocina de Casa Leopoldo sigue recayendo en Roberto Pérez

5 A TAULA

Es indudable que la ubicación es un factor crucial en la trayectoria de todo buen restaurante. Por lo menos, en teoría porque luego, en la práctica, la razón no siempre lo corrobora. En cualquier caso, escasos son los establecimientos que consiguen superar con éxito el esfuerzo que supone estar emplazados en un lugar alejado y de difícil acceso.

Casa Leopoldo es, gracias a su honesta y dilatada trayectoria como casa de buen y honesto comer, uno de esos escasos excepciones. Restaurante emblemático de Barcelona, y frecuentado desde hace más de setenta años por una fiel y entregada clientela, a punto estuvo, sin embargo, Casa Leopoldo de trasladarse durante la crisis de los ochenta.

Cuenta Rosa Gil García, la entrañable y singular Rosa que hoy está al frente de la casa, que en 1986, cuando la crisis golpeaba duramente la restauración, no conseguía dilucidar si el descenso de su clientela era atribuible a la situación económica del país o a la ubicación del local. Incluso llegó a oír algún establecimiento cerca del Macba, pero su restaurante experimentó otro gran despegue

5 A TAULA es un colectivo formado por Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Manuel Garaizabal, Miguel Gay y Josep Maria Sanclimens

desde el momento en que Juan Antonio Samaranch pronunció la celebre frase "a la villa de.... Barcelona" y la ciudad se convirtió en un auténtico referente. Aquel día, Rosa contempló una vez más el local y decidió quedarse definitivamente en su querido establecimiento.

Ahondando en sus orígenes vemos que Leopoldo Gil Monferrer llega a Barcelona en 1917 desde la zona de Teruel del Bajo Maestrazgo para trabajar en la Compañía de Tranvías. En Barcelona, alquila un local, lo transforma en bodega y pone al frente a su esposa, Elvira, sirviendo "petricons" de vino.

Después del paréntesis de la Guerra Civil, en el año 1940 reabren el actual establecimiento y dan alguna que otra comida, más bien "alargando la olla de la propia familia", a algún trabajador al que aquel día no le hubieran preparado su fiambra.

Es en esta etapa cuando el local adquiere dos facetas diferentes: la diurna como bodega y algún que otro plato y la nocturna como casa de comidas y punto de encuentro de destacadas gentes del mundo de la tauromaquia y de la farándula. Se incorpora el hijo de Leopoldo, Germán –el Exquisito–, cuyo apodo de torero definía exactamente su actitud en la vida, y por las noches reúnen a lo más selecto de la bohemia y de la burguesía barcelonesa, unos saliendo del Liceu y otros, camino a los numerosos burdeles de la zona.

Dicha burguesía cambia los hábitos de la casa y alguno de ellos como Alberto Puig Palau –tío Alberto– aporta sus propias

RECOMENDAMOS

EL LOCAL DEL RESTAURANTE con sus tres salas, que son una singular representación de un interiorismo histórico popular

SU EXTRAORDINARIO "pa amb tomàquet", único y ganador de concursos, y sus antológicos torteles de hojaldre

EL RABO DE BUEY: piezas importantes de rabo estofadas entre cebollas tiernas y unas buenas patatas y zanahorias

RECORRER LAS PLAZAS y ramblas como la del Raval, ganadas al denso tejido de Ciutat Vella

UNA VISITA A LA ZONA: Macba, FAD, Escola Massana, La Biblioteca de Catalunya, l'Institut d'Estudis Catalans y la Real Academia de Medicina de Catalunya, La iglesia románica de Sant Pau del Camp, el Centre de Cultura Contemporània

sugerencias y Rosita, la esposa de Germán, abandona los potajes y "l'escudella i carn d'olla" para entrar en una cocina más elaborada.

A partir de 1960, pasada la posguerra e iniciado el "boom" industrial catalán, ofrecen una cocina de mercado basada en unos productos frescos y de primera calidad, prueban los primeros sofritos, los platos de "xup xup", descubren los ajos tiernos y los espárragos de margen, redescubren las "espardenyes", y se especializan primero en frituras de pescado y después en pescado a la plancha.

Algunos de los platos que gozan de más aceptación en la actualidad son el guiso de tripa y "cap i pota", los pies de cerdo guisados y las albóndigas con sepia. Ofrecen también excelentes boquerones en vinagreta y notable marisco.

La carta de vinos, a su vez, es impersonal, con un poco de todo pero nada destacable.

Hoy en día trabajan en el restaurante con idénticos criterios que cuando Germán estaba al frente del negocio y siguen contando con la colaboración en la cocina desde hace 42 años de Roberto Pérez. A Rosa le encanta que a Casa Leopoldo se la conozca como una "bona casa de menjar". ●

CASA LEOPOLDO
San Rafael, 24 Barcelona.
Telf: 93 441 69 42
Cierra: Lunes, Semana Santa y Agosto
Confort:

PRECIO MEDIO SIN VINOS: 40€

11
VALORACIÓN
SOBRE 20

ASTROLOGÍA

GUIMAR EGUILLO eguillor@guimmar.com

ARIAS

(20 de marzo al 20 de abril)

Riesgo de tensiones con personas cercanas que disturban su ánimo. Evítelas, pues tiene proyectos interesantes a los que dedicarse.

TAURO

(20 de abril al 21 de mayo)

Intereses activados estos días pueden repercutir en su economía. Al mismo tiempo, ésta disfruta de perspectivas favorables.

GÉMINIS

(21 de mayo al 21 de junio)

La Luna en Géminis le hará acusar personalmente la dura competencia en su campo profesional. Pero tiene horizontes abiertos.

CÁNCER

(21 de junio al 23 de julio)

No es momento de tomar decisiones respecto a las dificultades. Ahora bien, disfruta de respaldo económico en éstas.

LEO

(23 de julio al 23 de agosto)

No cuente con recursos económicos ajenos en sus proyectos. A pesar de algunos problemas, tiene el apoyo de su pareja.

VIRGO

(23 de agosto al 23 de septiembre)

Atención a los colaboradores ya que pueden crearle dificultades en el campo profesional. Pero tiene una oportunidad laboral.

LIBRA

(23 de sept. al 21 de octubre)

Es preferible que posponga las entrevistas importantes, sobre todo si son laborales. Día favorable al amor.

ESCORPIO

(21 de octubre al 21 de noviembre)

Iniciativas tomadas en favor de una persona amada pueden desequilibrar la economía doméstica. Pero tiene ayuda de un familiar.

SAGITARIO

(21 de nov. al 22 de diciembre)

Riesgo de diferencias con su pareja a causa de problemas familiares o relativos a la vivienda. Pero usted está muy claro.

cumpleaños



RAÚL GONZÁLEZ
futbolista, 26

Hoy también cumplen años: **Tobey Maguire**, actor estadounidense, 28; **Julia Duffy**, actriz norteamericana, 52; **Jesús Hermida**, periodista, 66; **Isabelle Adjani**, actriz francesa, 48; **Josep Maria Ainaud de Lasarte**, historiador y escritor catalán, 78.

Santos del día: N. S. del Perpetuo Socorro, Crescente, Zoilo, Aniceto y Crispino.

CAPRICORNIO

(22 de diciembre al 20 de enero)

Una conversación laboral puede llegar a ser muy tensa. Sea cauto. Ahorra bien, perspectivas económicas a favor de éste.

ACUARIO

(20 de enero al 19 de febrero)

Riesgo de diferencias con una persona querida, tal vez un hijo y por motivos económicos. Pero usted disfruta de lucidez.

PISCIS

(19 de febrero al 20 de marzo)

Marte en Piscis, en inarmonía con la Luna, indica posibles tensiones con la familia. Evite temas conflictivos.

Setanta anys prenent el pols al barri del Raval



Casa Leopoldo ha atret molts artistes i escriptors.

Pocs locals capten l'essència del Raval com el restaurant Casa Leopoldo. El van obrir el Leopoldo i l'Elvira l'11 de juliol de 1936, just una setmana abans que esclatés la guerra, per bé que des del 1929 ja tenien una taverna al carrer Aurora, en un tram que avui ocupa la rambla del Raval. Després de les penúries de la guerra, les quals els van obligar a tancar, l'any 1939 reobriren amb forces renovades. L'afició de la família als toros atreu personatges de la tauromàquia i al seu voltant també

artistes i escriptors. En el llibre *La marge*, del francès André Pieyre de Mandiargues, hi ha una escena que transcorre al restaurant. El Pepe Carvalho de Manuel Vázquez Montalbán menja a Casa Leopoldo; l'escriptor n'era un client habitual, com també Juan Marsé, el Perich, Anna Lizarán... Avui la Rosa Gil, néta dels fundadors, i la seva filla Carla mantenen viu el mite de Casa Leopoldo.

Casa Leopoldo / c. Sant Rafael, 24

La claridad del vidente

HOY HACE 70 AÑOS QUE ABRIÓ CASA LEOPOLDO, EL RESTAURANTE MÁS EMBLEMÁTICO DEL RAVAL

XAVIER MAS DE XAXÀS | BARCELONA

Barcelona se lee bien frente al número 24 de la calle Sant Rafael porque allí está Casa Leopoldo, una de sus principales costuras. La ciudad se hubiera disgregado hace tiempo si no hubiera sido por locales como éste, donde los obreros comían al mediodía y los señoritos entretenían sus fantasías golfas a medianoche.

La realidad inasimilable de Barcelona colocaban un puré de garbanzos en la misma mesa donde horas después habría una langosta partida en dos. Este tránsito del sudor inmigrado al perfume burgués lo hacía posible Germán Gil Sancho, *el Exquisito*, un novillero de maneras refinadas, del que todavía hoy su hija Rosa no entiende cómo pudo florecer en una familia tan básica y en un barrio tan duro.

Germán era hijo de Leopoldo Gil, un turolense que llegó a Barcelona en 1917, atraído por los prodigios de una ciudad que lo prometía todo. Él se colocó en la compañía de tranvías y a su esposa Elvira le montó una bodega en un local de alquiler, germen de la casa de comidas que se inauguró el 11 de julio de 1936, una semana antes de la guerra civil.

Casa Leopoldo resistió la contienda hasta que los bombardeos italianos y alemanes forzaron el cierre durante unos meses en 1939. La moralidad cristiana que vendía el fran-

quismo no penetró las calles estrechas del Distrito V, el barrio chino, donde los ricos y los pobres con deseos ocultos acudían en busca de sedimentos emocionales.

Uno de ellos era Alberto Puig Palau, un burgués con una fortuna al servicio de Epicuro y amistades en todos los mundos. Acogió a Germán Gil, y Germán Gil, según recordaba ayer su hija, aprendió que, puestos a romperse los cuernos trabajando, era preferible hacerlo para la gente rica. "Puig Palau enseñó a mi padre muchas cosas, como que los tomates se servían pelados".

Pelar tomates en una taberna donde el vino se servía en porrones y la boca se limpaba con la manga era una excentricidad que, sin embargo, funcionó. Puig Palau tenía muchos amigos, gente que podía comer pollo relleno y marisco todos los días, y que, poco a poco, fue pasando por Casa Leopoldo.

Eran los años cincuenta. Germán se había casado con Rosa, la chica de las legumbres cocidas en la tienda del portal de al lado, su novia desde los 15 años. La abuela Rosa, con 82 años cumplidos, recordaba ayer a la enviudada que le dijo que Germán le sería infiel. "Prefiero compartir un bombón –le contestó ella– que tener un mierda para mí sola".

La abuela Rosa trabajaba en la cocina mientras Germán se divertía en la sala. La cocina era el destino natural de las mujeres de la familia hasta que Rosa, la hija de Germán y Rosa, demostró que en la sala era mu-

cho más útil que en el sótano. "Había acabado el bachillerato. Fui la primera de la familia con algún estudio. Hablaba francés. Lo había aprendido acompañando a mi padre a ver toros por el sur de Francia". Al abuelo Leopoldo y al tío Vicente no les hizo gracia pero tragaron. Rosa Gil fue haciéndose con las riendas. Su padre le daba los consejos –"no pidas nunca un crédito"–, le enseñaba lo que había aprendido en sus viajes por Europa y frenaba el machismo y la tozudez de Leopoldo y Vicente. Llegó entonces la segun-

Desde la Exposición de 1929 hasta los Juegos de 1992, el local ha leído a la perfección el pulso ciudadano ●

da época dorada del restaurante. Franco se moría. Manuel Vázquez Montalbán, Juan Marsé, el Perich y Joan de Segarra, entre otros abrían ventanas desde las páginas de *Por Favor y*, después de escribir, comían y se emborrachaban en Casa Leopoldo.

El restaurante ya era literario, además de torero y farandulero. André Pieyre de Mandiargues lo mencionó *El Margen*, la novela que ganó el Goncourt en 1967, y Jaime Gil de Biedma le escribió poemas. Del Liceu seguían escapándose hombres durante los en-

treactos. Huán del brazo de putas más o menos finas y, antes o después del acto, se sentaban frente a una fritada de San José: lengua, rape, merluza, gamba, langosta y langostinos. El pescado, hoy igual que entonces, llenaba de la Boquería, de puestos como los de Rosita y Mariano. Estaban luego los callos, el rabo de toro y los pies de cerdo, guisos que hoy son una de las contribuciones más importantes de Casa Leopoldo a la gastronomía catalana.

Rosa Gil se casó con un torero portugués, José Falcón, pero a los ocho meses de matrimonio un toro se lo llevó por delante. Fue el 11 de agosto de 1974 y, desde entonces, no ha muerto otro torero en la Monumental.

Rosa resistió los años de la droga dura y la degradación extrema del barrio chino. Aunque Pepe Carvalho, el detective que inventó Vázquez Montalbán, iba con cierta frecuencia, el negocio probablemente se hubiera ido a pique si Barcelona no hubiera organizado los Juegos Olímpicos de 1992. "Aquellos nos salvó", reconoce Rosa Gil.

Ahora que Carla, la hija de Rosa Gil y José Falcón, ha cogido el relevo, el Raval es musulmán, la burguesía ha cambiado de ambiente y las noches son de los turistas. Frente al 24 de Sant Rafael, Barcelona sigue, por tanto, mostrándose tal cual es. Casa Leopoldo conserva el poder, mágico, tal vez, de leer el presente con la claridad de un vidente. ●

EL ANTES Y EL DESPUÉS DE UN ESPACIO BARCELONÉS



Rosa Gil, en el centro de Casa Leopoldo, con su madre, Rosa, sentada, y su hija Carla



Leopoldo Gil, de pie a la derecha, con su familia, frente a la casa de comidas, en julio de 1936

El plan de expansión que multiplica por 100 las casas de Querol divide al municipio

SARA SANS | QUEROL

Querol es una pequeña población del Alt Camp rodeada de bosque. El municipio tiene 420 vecinos censados, pero en el núcleo del pueblo, de apenas cincuenta casas, sólo viven habitualmente medio centenar de personas. Aproximadamente la mitad de ellas y el grupo ecologista Gepec integran la Plataforma Salvem Querol, que lucha desde hace más de un año contra las ansias de expansión urbana del Ayuntamiento. El equipo de gobierno prevé en su plan de ordenación urbanística (POUM) un crecimiento de hasta 5.092 viviendas, la mayoría en urbanizaciones disgregadas.

"Los planes del Ayuntamiento sólo responden a un interés especulador; los vecinos no hemos participado nunca en el proceso de elaboración del plan", mantiene Jordi

Pijoan portavoz de la plataforma, que pide la retirada del proyecto. Esta entidad, así como ERC e IC en el Alt Camp, ha presentado alegaciones al segundo plan que ha presentado el Ayuntamiento y que reduce ligeramente las expectativas iniciales de construcción. "Aun así, sigue siendo una aberración", mantiene Pijoan.

Según la Plataforma, el POUM prevé la ampliación de las cuatro urbanizaciones que hay en el municipio, además de ampliar L'Arboçar, que actualmente tiene 30 casas, con hasta 1.400 nuevas viviendas. También prevé la construcción de dos nuevas urbanizaciones, entre ellas la de Rocacorba, donde en principio se había previsto la construcción de hasta mil viviendas y en el POUM aprobado ahora figuran 550. Diez veces más que el núcleo de Querol.

Los ecologistas no entienden cómo el crecimiento no se planifica

precisamente alrededor del pueblo. La plataforma denuncia que los únicos beneficiados de estos planes son los promotores que tienen que desarrollar las urbanizaciones. "Uno de ellos hizo una donación de 30.000 euros al municipio", dice Pijoan. Los tres concejales del PSC y el alcalde independiente (que dejó CiU un mes después de las últimas elecciones municipales) ya han aprobado el POUM, que todavía tiene que someterse a la aprobación de Urbanisme. "No entendemos la actitud del PSC del Alt Camp, que permite situaciones como ésta, y la oposición –tres concejales de CiU– habría podido ser más dura", mantienen los ecologistas, quienes confían en que la falta de previsión en cuestiones como la demanda de agua o electricidad o los desniveles de más del 20% sobre los que se han proyectado algunas de las nuevas casas frenará el proyecto. ●

Unos gamberros apedrean un tren en Roda de Barà y hieren a un pasajero

S. S. | TARRAGONA

Un hombre de 32 años y vecino de Reus que viajaba en un tren Catalunya Exprés en dirección a esa ciudad tuvo que ser evacuado en ambulancia del convoy con heridas en la cara. Unos desconocidos apedrearon hacia las nueve de la noche del domingo el vagón a su paso por el municipio de Roda de Barà. El impacto fue tan fuerte que el cristal de la ventana se rompió y provocó las heridas al pasajero, quien tras ser atendido en el hospital de Santa Tecla de Tarragona fue dado de alta la misma noche.

El tren cubría el recorrido Barcelona-Reus. El viaje discurría con toda normalidad hasta que, a la salida del túnel que cruza el Roc de Sant Gaietà, en el municipio de Roda de

Barà, la piedra impactó contra el vagón. Fuentes de Renfe no pudieron precisar ayer cuántas piedras se lanzaron pero mantienen que se trata de una gamberada y no es la primera: "No es un caso aislado, desgraciadamente eso ocurre de vez en cuando. Suelen ser chicos jóvenes, lo difícil es que se rompa el cristal", admite un portavoz de la empresa.

El fuerte impacto y la rotura de la ventana sobresaltaron a los pasajeros, quienes llamaron al revisor del tren. El convoy paró en la siguiente estación, la de Torredembarra, donde el tren permaneció parado unos veinte minutos y desde donde el pasajero herido fue trasladado en ambulancia hasta el hospital Santa Tecla de Tarragona. La Guardia Civil investiga ahora el suceso para tratar de identificar al autor o autores del lanzamiento de la piedra. ●

«S'ha descuidat l'ànima dels barris i les botigues tradicionals»

M. ALTIMIRA / Barcelona

● Rosa Gil passa dels 50 i es declara una nostàlgica «en majúscules». La seva experiència en el món de la restauració i el seu lligam amb el barri del Raval tenen renom culinari: Casa Leopoldo.

—En els darrers quatre anys, què ha millorat a Barcelona?

—«La millora d'infraestructures, que han aportat comoditat i han omplert la meva caixa i la de tots els comerciants. El Raval tindrà la nova Filmoteca, un bon grapat d'aparcaments i un hotel de quatre estrelles.»

—Què ha empitjorat?



Rosa Gil. / ANDREU PUIG

la funció del comerç tradicional. Una Barcelona a la mida del turisme i no pas dels seus ciutadans, que som els qui hi vivim.»

—Què demanaria al futur alcalde?

—«Que no s'arronsi, que recuperi la nostra ciutat i que ajudi el comerç tradicional, que desapareix engolit per locutoris, petits supermercats i perruqueries que responen únicament a les necessitats dels nouvinguts.»

—Què és el que més imminentment necessita el Raval?

—«Doncs que aquest tpus de comerç tradicional torni a aixecar el cap.»

Rosa Gil, restauradora, dueña de Casa Leopoldo, inaugurado en 1929



VÍCTOR-M. AMELA

IMA SANCHÍS

LLUÍS AMIGUET

60 años. Nací y vivo en el Raval. Soy viuda de torero y tengo una hija, Carla. Estoy licenciada en la escuela de la vida. Considero a los políticos unos ineptos aferrados a su poltrona, han vendido la Rambla a las mafias y más de uno ha chupado del bote. Creo en las personas

“Me tuve que ganar el respeto por haber nacido hembra”



MANÉ ESPINOSA

Yo soy una rosa de fuego.

¿?
Los anarquistas bautizaron la semana trágica como la rosa de fuego, porque se levantaron los oprimidos.

¿Y?
Me avergüenza admitir que un siglo después mi ciudad padece los mismos síntomas, dividida en esclavos y verdugos. Quiero que Barcelona se levante y vuelva a tomar su ciudad, y estoy dispuesta a batallar.

¿Nació guerrera?

Mi casa era un patriarcado, y tuve que ganarme el respeto y el reconocimiento de mi propia familia por haber nacido hembra.

¿Y cómo lo hizo?

El primer intento fue lanzándome a los 10 años a una dehesa a torear. “Le quiero demostrar a mi padre y a mi abuelo que tengo tantos cojones como ellos”, dije. Por fortuna aquellos toros eran cabestros.

¿Cuál era su papel en Casa Leopoldo?

Me tocaba estar en la cocina fregando platos subida a un taburete, o lo que terciara. Pero cuando venían franceses mi abuelo me mandaba llamar porque yo estudiaba ese idioma: “¡Que suba la nena!”. A la tercera vez le dije: “La nena ya no baja a la cocina”, y me pegó una torta. “Ahí te quedas”, le dije.

¿Y se fue?

Sí, tenía 16 años y me puse a trabajar en lo que salía: en una agencia de viajes o limpian-
do casas, hasta que el abuelo me vino a bus-
car: “Visto que tienes más cojones que yo te
quedas en la sala”.

El abuelo creó el restaurante.

Una tasca portuaria precisamente en la se-
mana trágica. Antes habían estado en Casa
Antúnez viviendo como hoy lo hacen multi-
tud de familias emigrantes: tres matrimo-
nios en una casa, uno con cinco hijos, otro
con tres y otro con dos, hasta que decidie-
ron que la vaca no daba para todos.

El feudo de las mujeres fue la cocina.

Sí, mi abuelo era estibador y luego conductor de tranvía, y el tío Celestino enterrador. En la cocina, situada en un sótano, mandaba la madre de mi abuelo, la abuela Tomasa.

¿...A la que se le cayó el techo encima?

Sí, se derrumbó el comedor del altillo, que es donde nací yo una semana antes. Feliz-
mente ya nos habíamos subido al piso supe-
rior. Tomasa estaba pelando patatas y se pu-
so la olla en la cabeza, así sobrevivo. Duran-
te 13 meses la estuvieron reconstruyendo.

¿Por qué eligió usted a un torero?

Creía estar enamorada, pero hoy sé que lo que yo quería era darle gusto a mi padre. La primera idea que me vino a la cabeza cuan-

La nena

A los 11 años, Fulgencio Batista le enseñó a comer espaguetis y Juliette Binoche escupió en su restaurante. Hija y esposa de torero, resistió en su mundo, el Raval. Vázquez Montalbán hizo de Casa Leopoldo uno de los rincones preferidos de Pepe Carvalho. En sus memorias, *La Nena de Leopoldo* (El Aleph), escritas por Arturo San Agustín, se cuenta la historia de un barrio y sus asiduos. “Tres cosas me han marcado: no ser bien recibida por haber nacido hembra y los años que transcurren para ser considerada una persona y no una mujer más en la cocina; un matrimonio que hizo aflorar mis dotes de seducción, y heredar un negocio que se hundía, lo que me permitió descubrir mis recursos”.

do supe que José había muerto fue: ¿Y aho-
ra con qué contentaré a mi padre? Años
más tarde conseguí matar al padre.

¿Y en quién se convirtió?

En una mujer que ya no necesitaba compla-
cer. En poco tiempo se murió media familia
y pasé de ser la nena a ser la empresaria de
un negocio en números rojos.

¿Qué público le tocó atender?

Ya venía la burguesía, los restaurantes eran
la prolongación de los despachos y en ellos
se acababan de redondear negocios y luego
se iban a algún burdel de alta categoría, co-
sa que acostumbra a pasar.

¿Todavía hoy?

Sí, un negocio se cierra con una buena cena
y un buen *kiki*. Pretender abolir la profesión
más antigua del mundo es absurdo, lo que
tienen que hacer es regularlas, respetarlas y
protegerlas. No están en buenas manos.

¿Antes había putas más felices?

Sí, y más dignas. Yo conocí algunas que
eran auténticas señoras que ponían a los
clientes las cosas claras. Muchas ejercían
de psicólogas de aquellos hombres necesita-
dos. Había más caricias que fornicaciones.

¿Amigas de la casa?

Sí. Yo de niña era muy mala comedora y co-
mo en el restaurante nadie me podía aten-
der mi abuelo le daba a Pepi y a Maruja una
cazuela de potaje que calentaban en un in-
fiernillo y compartíamos. Ellas hablaban en
clave para que yo no entendiera, pero enten-
día. Aprendí de su ternura y su entereza.

Y de su matrimonio, ¿qué aprendió?

A seducir. “Rosa, no te quiero, pero te ne-
cito, ¿te atreves a casarte conmigo?” El ma-
trimonio duró 8 meses porque un toro lo
mató en Barcelona. Mi hija nació dos meses
después de su muerte.

Explíqueme eso de la seducción.

El que quiere ser seducido te va dando las
pistas y tú sólo tienes que saber utilizarlas
con ironía, humor y mucha ternura. Verlas
venir y saberlas torear.

Después de José no quiso más casorios.

Una vez matado el fantasma del torero, du-
rante ocho años gocé del sexo en todas sus
facetas. Fui otra puta, pero benevolente y
sin cobrar. Todos esos hombres hoy son
mis amigos. Eso para mí es el amor bien en-
tendido, sin esclavitudes ni dependencias.

Por su casa ha pasado de todo.

Cuando en los 80 llegó al barrio la droga du-
ra, el restaurante se llenó de capos. Yo me
he enterado de a quién se le tenía que dar
una paliza, o peor. Había uno que tenía toda
la dentadura de oro y llevaba al cuello los
diez mandamientos escritos con diamantes.

¿Nacional?

Sí. Cada día se sentaba a comer a la misma
mesa. El día que falleció mi padre nos llevó
al entierro en una furgoneta.

... Es lo que tienen los capos.

Un día le dije: “Tengo cierto temor a ser ex-
torsionada”. “La regla de oro en el mundo de
las mafias –me explicó– es que las catedrales
no se tocan; y tu casa es una catedral”.

IMA SANCHÍS



AHORA, 50.000 habitaciones más, desde 21*

¡Reserve hasta el 20 de septiembre, y disfrute hasta el 17 de enero!

en solmelia.com, llamando al 902 14 44 44 o en su agencia de viajes

Sol Meliá

HOTELS & RESORTS WORLDWIDE | LUXURY RESIDENTIAL OWNERSHIP | VACATION CLUB

* Precio por persona/noche en habitación doble y en régimen de sólo alojamiento, para las marcas Tryp y Sol. Reserva sujeta a disponibilidad de un cupo limitado de habitaciones sobre una selección de hoteles. Impuestos incluidos. Para resto de marcas consultar precios en solmelia.com. Período de reserva hasta el 20 de septiembre de 2009 para clientes no adheridos al programa de fidelidad mas. Los clientes mas podrán reservar desde el 08 de septiembre de 2009. Estancias del 08 de septiembre de 2009 al 17 de enero de 2010 (ambas inclusive). Cancelación o modificación: Se aplicará el 100% de gastos de la reserva en caso de modificación o cancelación o de no presentarse en el hotel el día de llegada. Estos cargos se aplicarán a la tarjeta de crédito facilitada durante la reserva.



La mayor oferta cultural de Barcelona



gradara así. A la Rambla se la ha dejado hacer, no ha tenido una protección especial. Mejorará si la cuidamos, pero quien primero ha de cuidarla es el Ayuntamiento. La Rambla lo que necesita es que la utilicemos los ciudadanos de Barcelona y la única manera de hacerlo es que haya cosas que nos interesen. No hay otro eje con más equipamientos culturales en la ciudad. Son más de cuarenta, y nunca se ha hecho un plan integral que permita al ciudadano percibir ese lugar. Repasemos la señalización de estos equipamientos: es precaria. Sería magnífico que se hiciera una gran exposición sobre la Rambla. ¿Y por qué no un *año Rambla*? Que esta vía sea un espacio multicultural no es un problema, todo lo contrario, pero la utilización masiva no puede estar reñida con el civismo y el civismo lo ha de cuidar el Ayuntamiento".

ROSA GIL
Casa Leopoldo

“Nos han robado nuestra calle”

“Nos han robado la Rambla. Nos la han robado porque los propietarios de algunos lugares emblemáticos vieron una maleta llena de dinero y la aceptaron. A mí también me la ofrecieron, pero no la acepté, como tampoco Jau- me Doncos, de Casa Beethoven. Cuando estos grupos de presión, estas mafias, se han incrustado de una manera tan contundente..., no es fácil sacarlos. Hemos de conseguir que la Rambla vuelva a estar en manos de gente de aquí porque nadie ama más su calle que el autóctono. O esto, o que se marquen unas pautas y se oblige a cumplirlas a todo el mundo a rajatabla”.

PERE COMAS
Museu Marítim

“También tenemos una responsabilidad social”

“Yo creo que esta no es la peor época de la Rambla. Hemos olvidado que hubo un tiempo en que el paseo acababa en la calle Ferran. Esto no quiere decir que ahora no sufra por el uso masivo del turismo y la emergencia de nuevas formas de pobreza. No soy partidario de una intervención pública. La verdad es que me da miedo. Después de la ordenanza de civismo..., ¿qué podemos hacer las instituciones culturales? Hacer bien las cosas; continuar ocupando el espacio y asumir nuestra responsabilidad. No debemos olvidar dónde estamos, cuál es nuestro entorno y asumir nuestras obligaciones con él”.

NÚRIA PARICIO
Gerente de Tot Raval

“La solución es el trabajo colectivo”

“Los equipamientos culturales tienen una gran responsabilidad. Les animo a secundar el modelo que nosotros hemos puesto en práctica en el Raval: la colaboración entre todos. Sin él, este barrio estaría mucho peor. Lo que hoy estamos discutiendo aquí debería ser el primer paso para empezar esa labor en la Rambla.

Una labor en positivo en la que deben implicarse los medios de comunicación. En el Raval, cada 11 de noviembre celebramos un gran festival de cultura en el que participan cien entidades y colaboran 2.000 voluntarios. Nunca sale en la prensa”.

JOSEP COTS
Librería Documenta

“En la Rambla ya no hay vecinos”

“El secreto de la Rambla son sus vecinos. Y este es el problema, porque estos barrios están vacíos. ¿Quién vive en el Gòtic? ¿Quién lo soporta? Los turistas que hacen fotos y se van. La ciudad se banaliza, y cuando se banaliza queda indefensa. La red social, la convivencia, ha ido desapareciendo. La prueba la tenéis en la Boqueria: ¿qué se vende en la entrada de la Boqueria? ¡¡¡Zumos para turistas y bandejas de fruta!!! Por esa razón sólo quedan cuatro comercios tradicionales en la Boqueria, porque no hay vecinos, porque no hay red social. Es verdad, en la Rambla hay muchas instituciones culturales, pero una exposición sobre Ocaña no salvará la Rambla, la salvarán los Ocañas de cada día”.

PEP TOSSAR
Director del Círcol Maldà

“La condena del ‘fast food’”

“El actor mallorquín evocó el efecto devastador que ha tenido el turismo en su tierra de origen, Mallorca, para concluir que Barcelona se halla inmersa en un proceso similar. Tossar vaticinó que dentro de cincuenta años la librería Documenta o la Casa Beethoven serán *fast foods*”.

VICENÇ ALTAIÓ
Director del Arts Santa Mònica

“Evitemos el debate entre libertad y seguridad”

“Soy vecino de la Rambla. Hay unos microproblemas de tipo higiénico y de seguridad que parecen enormes. Me sorprende esta incapacidad para encararnos con ellos. Tal vez se debe a que en este paseo hay muchas mentiras instaladas, muchas confusiones entre cultura, turismo, arte y negocio. Es necesario salir de la banalización del turismo, de los museos hechos para llenarlos de turistas. Y hay que salir del clásico dilema entre seguridad y libertad y hemos de sumar la cultura porque la cultura es urbanismo y es urbanidad”.

OCTAVI BOTANA
Responsable de la programación cultural de la Fnac

“Apertura nocturna”

“La apertura nocturna de ciertos museos e instituciones ayudaría también a paliar el impacto turístico y la masificación generalizada que ahora padece la Rambla. También pensamos que hay espacios por descubrir desde la altura: deberíamos reivindicar los tejados como espacio.●





La Rosa és la nena del Leopoldo, protagonista de la crònica escrita per Arturo San Agustín.

Toros, lletres i bohèmia

Les ciutats són la seva gent, i la gent, sovint, s'aplega en llocs. 'La nena del Leopoldo' és gent i és lloc, és crònica i ciutat. Per **Natàlia Ramon**

S'ha dit i redit que una ciutat es pot conèixer a través dels seus cafès i nosaltres aquí hi afegim: i a través d'alguns dels seus restaurants. Però perquè això sigui així no només cal pereire en el temps, sinó que, a més a més, cal ser un focus –el que sigui– de vida ciutadana. Esclar que el que ara és el Restaurant Casa Leopoldo, el 1929 quan va obrir portes –any d'Exposició Universal– n'hauríem dit una tasca portuària, una casa de menjars. L'amo del negoci era senyor Leopoldo, que havia arribat d'Aragó anys abans. El seu fill Germàn es va passar torejant vuit anys –sense cobrar ni un duro– després que el poguessin rescatar de les mans dels franquistes. "Va poder tornar gràcies als contactes del senyor Balafia, que era del costat dels vencedors, però va haver de torejar durant vuit anys", diu la Rosa, la filla i néta i protagonista de *La nena del Leopoldo* (El Aleph), una crònica ciutadana escrita per Arturo San Agustín. Són, doncs, les tres generacions que han regentat aquesta casa amb solera del Raval, o potser n'hauríem de dir el Xino, o el districte

cinquè. Una família titllada d'anarquista, per la militància de l'avi Leopoldo a la CNT, i separatista pels avis materns de la Rosa. Per Casa Leopoldo hi ha passat una bona part de Barcelona, des dels falangistes que posaven la pistola sobre la taula havent dinat i llavors deien: '¿Qué se debe?', fins a toreros, actors, actrius i gent del cinema, escriptors, intel·lectuals i gent de la faràndula de tota mena, també dels cabarets del Paral·lel, i burgesos "d'aquells de doble moral". *La nena del Leopoldo* és, doncs, una crònica d'una ciutat, una

"La festa dels toros no cal que la matin, es mor tota sola, és decadència"

crònica sentimental d'una de les moltes Barcelones que sempre han conviscut. Una crònica ciutadana que llegim a través dels ulls de la Rosa Gil, la nena del Leopoldo, la dona que avui continua portant el negoci i defensant el seu barri.

Casa Leopoldo es relaciona encara avui amb el món dels toros i amb Manolo Vázquez Montalbán. "Als anys cincuenta i seixanta els toros aglutinaven el que ara aglutina el futbol" –diu la Rosa Gil–. Ara no. Ara la

festa dels toros ja no cal que la matin, mor ella tota sola. Els toros estan en plena decadència". Ho diu la Rosa, la nena del Leopoldo que es va casar amb un torero i que la seva filla "és del tot antitaurina".

La Rosa és molt Rosa
Quan la Rosa nerra, la sobretaula es pot allargar i es pot acabar fent un ressopó sense haver aixecat el cul de la cadira. "Em vaig casar amb el torero portuguès Jose Falcon, quan començava a estar en declivi. Ell en va dir: 'No te quiero, pero te necesito'. I com que jo n'estava enamorada, m'hi vaig casar igual". La Rosa va seguir el seu home per les places de toros, també embarassada, i sentint-se abandonada, va acabar fent cap a Portugal a casa els sogres just el 25 d'abril del 1974, el dia que triomfava la revolució dels clavells. Pocs mesos després el seu home moria d'una cornada a la Monumental. Va ser poc abans que naixés la seva filla.

La Rosa canta boleos, oides, fados i el que contingui. Ha agres a menjar espaguetis a la falda de l'endicador cubà Fulgencio Batista, ha fet amistat amb Milos Forman i s'ha encarcat a l'actriu francesa Juliette Binoche. I és que la Rosa és molt Rosa. La Rosa és Casa Leopoldo i és Raval.

"La nena del Leopoldo"
(El Aleph). 320 pag. 20€

El racó de les faves

El Rei sóc jo

Diuen les males llengües que l'editor Joaquim Palau les està passant una mica magres a RBA. Ara sembla que l'han destinat només al català i que les seves funcions i responsabilitats s'han vist molt minvades. L'antiga amistat entre els qui foren –anys fa– els responsables d'Edicions 62 sembla que ha entrat en crisi.

Dur, molt dur, el comentari de José Manuel Lara a *La Vanguardia* sobre el futur d'Anagrama, el futur després de Jorge Herralde. El "yo me lo guiso, yo me lo como" que ha practicat sempre el petit editor, el porta ara a una difícil successió, cosa que tothom comenta en el món editorial, però, com sempre, només José Manuel Lara Lara s'atreveix a dir en veu alta i clara allò que tots els altres pensen i que alguns deien en veu baixa, molt baixa. Curiosament, en unes declaracions posteriors, Herralde va preferir no respondre i donar el silenci com a mostra del seu interès per les paraules de Lara. Anagrama és Herralde, i una cosa sense l'altra no val gairebé res, va dir el gran editor.

Seguint amb Anagrama, es comenta que la propera novel·la de Tom Sharpe, *Els Grope* –que publicarà també Columna–, torna a ser una de les millors de l'autor. Traductors, correctors, tots riuen amb la bogeria del genial Sharpe.

Bones també són les paraules dels qui han llegit els darrers contes de Maria Barbal. Tothom qui coneix l'autora sovint es pregunta d'on surt la força narrativa dels seus contes i les seves novel·les, ella, sempre tan tranquil·la i continguda, manté un 'perfil vital' que sorprèn el lector, com si fos impossible que del seu caràcter i del seu físic en poguessin sortir les magnífiques i brutals pàgines de, per exemple, *Pedra de tartera*.

–Indíbil i Mandolini

Liibres



La Rosa és la nena del Leopoldo, protagonista de la crònica escrita per Arturo San Agustín.

Entrevista | María Urigüen gerente de Nargy Azafatas

“En Nargy ofrecemos un servicio a medida y de la máxima calidad”

Nargy Azafatas es una empresa especializada en proveer azafatas, acomodadores y servicios auxiliares en todo tipo de eventos. Para saber más acerca de su filosofía de trabajo, hablamos con su gerente, María Urigüen.

¿Cuándo nació Nargy Azafatas?

Iniciamos nuestra actividad cuando el Palau Sant Jordi de Barcelona comenzó a albergar eventos, hace veintidós años. En concreto, empezamos trabajando en el Windsurf Indoor y en los espectáculos de Disney y seguimos con multitud de acontecimientos deportivos y conciertos, que fueron los que nos dieron a conocer y los que nos permitieron dar el salto a Madrid.

¿De la mano de los clientes?

Así es. Los promotores quedaron satisfechos con nuestros servicios y nos pidie-



ron que realizáramos con ellos ese mismo trabajo en el Palacio de la Comunidad de Madrid y luego en el resto de instalaciones de la ciudad.

¿A qué perfil de cliente se dirigen?

Trabajamos para empresas promotoras que organizan eventos como las giras Disney o el Circo del Sol, por poner algunos ejemplos, y también tenemos como clientes a entidades como el Fútbol Club Barcelona o el Real Madrid, a empresas como Nestlé o Live Nation y a organismos como Barcelona Serveis Municipals. En general, podemos ofrecer nuestros servicios a cualquier empresa o entidad que precise personal auxiliar para un evento, concierto o espectáculo.

¿Cuáles son los servicios actuales de Nargy?

Empezamos ofreciendo servicios de azafatas y acomodadores, pero poco a poco hemos ido ampliando nuestra oferta e incorporando otro tipo de productos de valor añadido, como son los servicios de ticketing y control de accesos o el servicio que

ofrecemos en museos, en este caso gracias a la realización de una UTE con Fragment Serveis Culturals.

¿En qué ámbito geográfico trabajan?

Hoy en día cubrimos todo el territorio nacional, para lo que tenemos presencia directa en Catalunya, Madrid y Euskadi y diversos coordinadores en el resto de las principales ciudades del país.

¿Qué diferencia a Nargy de sus competidores?

Creo que el principal aspecto que nos define es la capacidad para ofrecer a nuestros clientes un servicio a medida y de la máxima calidad. Esto es posible no sólo gracias a la experiencia de más de dos décadas, sino sobre todo a la capacidad de nuestro personal, en cuya selección ponemos un énfasis muy especial. Por regla general, se trata de personas jóvenes, con estudios y conocimientos de idiomas a los que formamos para que ofrezcan un servicio excelente. No hay que olvidar que no sólo representan a Nargy, sino que son la imagen de nuestros clientes ante quienes acuden a cada evento.



Entrega de Premios Mundial de Handball
Barcelona, Palau Sant Jordi 2013

¿Cuáles son los planes de futuro de la empresa?

La intención es consolidarnos como una de las firmas de referencia en el mundo de las azafatas y acomodadores y, al mismo tiempo, reforzar los servicios auxiliares que comenzamos a ofrecer en 2012. Pero sobre todo, lo que queremos es continuar ofreciendo la máxima calidad y hacer que los clientes privados y públicos (estamos clasificados como contratistas por el Ministerio de Economía y Hacienda) vean en Nargy un aliado capaz de garantizar el éxito de cualquier evento a partir de la experiencia de su equipo humano.



NARGY AZAFATAS

Balmes, 87 1º-1ª – 08008 BARCELONA
Tel. 93 417 11 14
www.nargy.es

Casa Leopoldo Cocina con historia en el centro de Barcelona

Ochenta y cuatro años de historia contemplan a Casa Leopoldo, uno de los restaurantes más reconocidos de la ciudad de Barcelona que, desde su ubicación en el barrio del Raval, ha sabido pervivir a base de una filosofía de trabajo basada en la calidad y en no perder su esencia.



Casa Leopoldo abrió sus puertas en el año 1929 de la mano de Leopoldo Gil y de Elvira Sancho, su esposa, y con el apoyo de sus hijos Germán y Alicia. Por entonces, según nos cuenta Rosa Gil, propietaria del establecimiento y nieta de los fundadores, “se trataba de una casa de comidas dirigida a un barrio obrero y con alta inmigración. Con el tiempo, la clientela fue cambiando y

atrajo a un abanico de personas más amplio, y muchos escritores, artistas, toreros y miembros de la burguesía y la clase política fueron asiduos a Casa Leopoldo”. En efecto, es la reseña inicial a través de la pluma de A. Pieyre de Mandiargues y la posterior fidelidad literaria y personal de Manuel Vázquez Montalbán (su célebre personaje Pepe Carvalho era asiduo del local en todas sus novelas), las que ayudaron a crear una cartera de

clientes fiel y, al mismo tiempo, diversa.

Cocina tradicional

Uno de los rasgos que definen la personalidad de Casa Leopoldo es su voluntad de mantener viva la esencia inicial de casa de comidas, que se traduce en una clara apuesta por la cocina tradicional. Carlos Rojo, Director de Casa Leopoldo, sostiene que “mantenemos una fuerte presencia de los platos de la antigua

jefa de sala con un local pensado para hacer disfrutar a sus visitantes con espacios reservados como su altillo, con más de ocho décadas de historia en el mismo emplazamiento o incluso con un servicio de dos horas de parking gratuito para comer sin preocupaciones.

De cara al futuro, la dirección de Casa Leopoldo apuesta por seguir la línea marcada durante todos estos años. “Seguiremos ofreciendo la comida de siempre, adaptándola a los nuevos gustos -los platos compartidos, por ejemplo- y haciendo que cualquier persona disfrute de nuestro trabajo a unos precios asequibles, porque hay que romper el tópico que dice que Casa Leopoldo es un lugar carísimo para comer”, concluye Carlos Rojo.

Para refrendar esa afirmación, Casa Leopoldo ofrece un menú diario por 25 euros (con vino, IVA y postre incluidos), mientras que una comida a la carta puede salir por poco más de 40 euros por comensal.



CASA LEOPOLDO
Sant Rafael, 24 – 08001 BARCELONA
Tel. 93 441 30 14
www.casaleopoldo.com

10.3. Minutaje del material de archivo cinematográfico sobre el Raval y Casa Leopoldo (Filmoteca de Catalunya)

DOCUMENTAL	MINUTOS/DESCRIPCIÓN	
Barcelona 1950	0:13-0:15 → Passeig Colom 0:29-0:31 → Plaça les Drassanes 0:33-0:37 → Planos de coches	0:49-0:52 → Gente andando 3:42-3:48 → Calle 3:48-3:54 → Barras en la calle 4:15 → Telefonía
Secuencias de Barcelona. Años 50	3:12-3:18 → Rambla 3:38-3:41 → Chicas andando 3:41-4:12 → Variedades 4:17-4:24 → Limpia zapatos	4:24-4:30 → Bar de noche 4:39-4:58 → Bar de noche 5:46-5:58 → Chicos jugando 5:58-6:07 → Apolo
Barcelona antigua, com era abans del 1890 al 1970 amb 16:9	Video con fotografías de Barcelona. Un tratamiento muy adecuado.	
Barcelona, un siglo de historia	3:11 → Calle Tapes con Bar Pons 28:46 → Planos de los pies a la cabeza de una mujer. 29:00 → Planos de los traseros de dos señoras. 29:35 → Calles del Raval 30:53 → Variedades	31:18 → Beso de una pareja 31:27 → Panorámica 32:20 → Carrer Sant Pau 33:34 → Mujer tendiendo desde una ventana. 34:17 → La Criolla (calle cid nº10)

TARIFAS DE FUNCIONAMIENTO DE LA FILMOTECA DE CATALUNYA

Trabajos técnicos del archivo de audiovisuales

LISTA DE PRECIOS:

- **INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL** y/o visionado, justificado por finalidades de investigación y estudio, previa solicitud.....gratuito
- **INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL**.....12,02 €/h
- **VISIONADO** cine y/o video.....36,06 €/h
- **TELECINADO** imágenes en cualquier formato de video.....12,02 €/h.
- **COPIADO VÍDEO-VÍDEO** de imágenes en cualquier formato....6'01 €/min.

PRECIOS CINTAS DE VÍDEO:

- BETACAM SP, 05 min.....17,73 euros
- BETACAM SP, 30 min.....22,54 euros
- BETACAM SP, 60 min.....32,76 euros
- VHS, 05 min.....1,65 euros
- VHS, 10 min.....1,71 euros
- VHS, 15 min.....1,74 euros
- VHS, 30 min.....1,95 euros
- VHS, 60 min.....2,28 euros

AVISOS:

- a- Los servicios de investigación DOCUMENTAL Y VISIONADO están exentos de IVA de acuerdo con el artículo 20 apartado 14 letra a) de la ley 37/1992 del 28 diciembre, del impuesto sobre el Valor Añadido.
- b- Los precios fijados para el resto de los servicios y de las cintas de video, se aplicará un recargo del 21% de IVA.
- c- Los precios establecidos para los distintos servicios se consideran MÍNIMOS.
- d- Las unidades de tiempo no se fraccionarán y se aplicarán por exceso.