

DE TOTA LA VIDA

TONI VALL

Periodista
@tonivall

Des del 1904. La Italiana porta oberta al carrer del Bonsuccés des del 1904. Impressionant, oi? I encara és més impressionant el que ens explica Carla Rivali, la seva propietària, quarta generació d'aquest negoci familiar de pasta fresca. Gairebé el 100% dels seus nombrosíssims clients són locals, o sigui, barcelonins. Al mig del bullidor turístic, al nord del Raval i a tocar de la Rambla. Però si aquí no hi ha veïns, no? A la seva zona d'influència més immediata encara en queden alguns, i el que sobretot hi ha són barcelonins que treballen al barri, van a La Italiana a comprar el dinar i escullen entre la varietat de possibilitats que ofereix el seu menú diari.

Els turistes què fan? Doncs entren, miren, fan fotos i els diuen com és de maca la botiga. Però poca cosa més

A aquesta mena de clientela cal afegir-hi, esclar, la que es manté fidelíssima a comprar la gran varietat de tipus de pasta fresca que tenen. Vuit talls de pasta llarga que es multipliquen per la varietat de gustos: ou, bolets, sèpia, tomàquet, espinacs... Unes 30 varietats de pasta farcida. De carn, de verdures, de bolets, de pera i carabassa... I les propostes de temporada. Ara, per exemple, és temps de castanya amb bolets, de tòfona i de botifarra amb bolets. A la primavera, carabassó amb pesto, pròvola amb ceba i burrata amb festucs. I per Nadal? Són imprescindibles el foie i l'ànec.

La Carla treballa braç a braç amb el seu marit, Gerard Vilà, que comanda l'obrador de la rebotiga. Està orgullosa de poder explicar que La Italiana va ser pionera, el primer obrador de pasta fresca de Barcelona: "La ciutat va acollir la idea amb els braços oberts, va ser molt receptiva a aquesta novetat". La connexió italo-catalana sempre ha sigut marca de la casa. Només tenen vins italians i catalans, per exemple. "Una fusió que ens ha donat moltes alegries". Per entendre-ho cal remuntar-se als inicis, quan els besavis de la Carla, Attilio Rivali Giustina Moncalvo, provinents del Piemont, van passar per Barcelona a principis de segle XX com una de les

VISCA LA PASTA FRESCA!



FOTOS: FRANCESC MELCION



escales per anar a fer les Amèriques. Però ella estava embarassada, els va agradar el clima i l'ambient de la ciutat i s'hi van quedar.

Primer van obrir un quiosc que venia pasta fresca a la Rambla, l'any 1902; i de seguida l'establiment de Bonsuccés. La Guerra Civil, com en tantíssims altres exemples, va ser un sotrac. Van haver de passar la guerra a Itàlia i al tornar la botiga havia quedat arrasada i calia començar de nou. L'encarregat va ser Giuseppe Rivali, que es va erigir en continuador del negoci juntament amb la seva dona. Són els avis de la Carla, que va freqüentar la botiga des de ben jove. Als 15 anys ja hi donava un cop de mà. I des dels 22 que hi treballa de forma fixa. La seva mare, la Glòria, ha sigut una presència i una influència decisives. I avui, els seus fills, el Pau i la Júlia, estan prou ben encaminats a involucrar-s'hi. De fet, ells estan enllestit el projecte de venda online, que si tot va bé començarà a caminar d'aquí poc. L'entrega a do-

Attilio Rivali i Giustina Moncalvo, provinents del Piemont, van fundar el negoci a principis del segle XX

micili és avui dia un bon potenciador dels negocis i un valor afegit que la gent té molt en compte. "Accedir al centre de la ciutat cada dia és una mica més difícil que l'anterior", diu la Carla amb una dosi gens dissimulada de crítica. Amb ironia fa un salt mental i es trasllada a la nova Rambla del 2027: "Tothom tornarà a venir!"

CLIENTELA LOCAL

Ja ha quedat clar que el gruix de la clientela és local. Els turistes què fan? Doncs entren, miren, fan fotos i els diuen com és de maca la botiga. Però poca cosa més. La Carla està contenta d'una clientela que anomena "generacional". O sigui la que ha passat de generació en generació. Primer van venir els avis, després els pares, i ara són els nets els qui compren fettuccine o tagliatelle. O escullen entre els fabulosos antipasti italians a base de carxofa, tomàquet sec, olives, embotits i formatges. Burrata, mozzarella, stracciatella, opcions gourmet com el salmó i els seitons. La gran varietat de pans. Els imprescindibles taralli, uns aperitius amb base de farina de forma enroscada. Uns clients importants deuen ser els italians residents a Barcelona, oi? I tant que sí. Hi ha una colònia italiana molt nombrosa a la ciutat. "Són molt exigents i agraïts, estan molt contents amb nosaltres".

La botiga La Italiana fa més de 120 anys que ven productes del país transalpí al centre de Barcelona