

eP Coses de la vida GRAN BARCELONA

MILLORA D'UN CONCORREGUT ESPAI COMERCIAL DE LA CAPITAL CATALANA

# Arrendats tots els locals dels degradats porxos de la Boqueria

L'ajuntament i els comerciants comencen a planificar la renovació dels laterals del mercat

Una ruta de degustació dignificarà el perímetre de la llotja, que ben aviat inaugurarà el pàrquing

PATRICIA CASTÁN  
BARCELONA

«La part bona encara ha de venir. Ara es un moment d'esperança», diu amb convicció Salvador Capdevila, president del mercat dels mercats de Barcelona, la Boqueria. Comerciants i ajuntament es veuran aquest mateix mes per planificar els detalls de la transformació dels seus històrics porxos, on es promourà una zona de degustació i cultura gastronòmica. Tots els locals ja estan arrendats i durant les pròximes setmanes es decidirà la fórmula de finançament, que serà publicoprivada, perquè afecta millores als edificis privats que envolten el mercat i que queden fora del seu àmbit.

El projecte de renovació dels porxos de la Boqueria, que va avançar EL PERIÓDICO el 30 de juliol passat, està cridat a esborrar definitivament l'historial de degradació, lligat a la prostitució del carrer, que durant uns anys va viure el perímetre. La primera mesura va ser posar el forrellat nocturn a la zona, i això en va frenar la invasió, però no va millorar la seva dinamització. Durant els dos últims anys, tant els comerciants com l'Ajuntament de Barcelona han anat estudiant la manera com es pot millorar l'oferta de la zona, integrant-la en el mercat i evitant que fos víctima de negocis

clonats de menjar ràpid que tant han proliferat a la Rambla.

La fórmula escollida és crear un circuit de degustació, una cosa semblant a una àgora de gastronomia, on no només es mengi, sinó que també s'apreni i es conegui el producte local, de manera que el client consumeixi en diversos establiments, tant pot ser per esmorzar com per dinar o sopar d'hora. A poc a poc, el mercat ha fet de discreta frontissa perquè alguns vells magatzems donessin pas a futurs espais culinàries.

**50 LOCALS** // Fruit d'aquesta tasca minuciosa, Capdevila anuncia que no queda cap espai disponible del mig centenar de locals situats a les tres façanes que envolten la Boqueria. Ja no hi ha risc de desembarcament d'especuladors o de negocis que trenquin el projecte, malgrat que Ciutat Vella va anunciar a l'estiu que el seu nou pla d'usos passava a integrar diverses zones de tractament específic on sí que es podrien obrir nous establiments de concurrència pública. Un d'aquests plans eren els porxos de la Boqueria, on es busca un model continuat de proposta gastronòmica, que inclourà mobiliari específic dissenyat per a les terrasses de l'entorn.

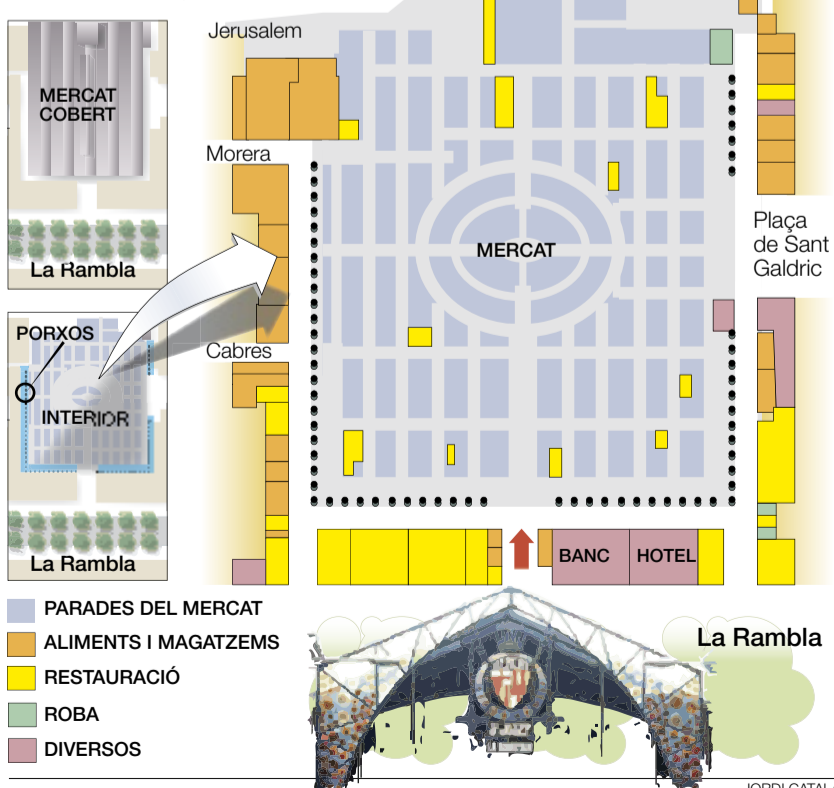
Rere les persianes de vells locals que ara estan abaixades apareixeran propostes com la de Carles Abellán i el Suquet de l'Almirall. Altres antics magatzems ja s'han vestit d'espai gastronòmic, amb l'Avinova del mateix Capdevila donant exemple, amb fuàs i altres delicatessen, al lateral al qual s'accedeix pel passatge de Coloms, que era el més degradat per falta d'activitat. Encara falta aconseguir que alguns dels magatzems es transformin, ja que per als comerciants del mercat no és fàcil trobar espai lliure d'aquest tipus perquè la zona de logística sota el mercat queda curta.

**PÚBLIC LOCAL** // L'estudi extern previ encarregat per l'ajuntament va dissectionar la situació dels porxos i els seus locals, i va arribar a la conclusió que convindria enfocar el relleu d'algunes activitats (tèxtils o de menjar ràpid cap a aquesta oferta del paladar que ha de completar la potència del mercat. A l'interior de l'equipament no hi ha por que aparegui nova competència. De fet els seus quioscos bars creixen (com ara el Pinotxo, en obres) i tant al Quim de la Boqueria com a l'Universal no dubten que la nova proposta no fa sinó complementar i enriquir el que



► Locals en un dels angles dels porxos de la Boqueria, dimarts passat.

## ELS COMERÇOS DE LA BOQUERIA



## El complicat equilibri entre l'oferta tradicional i el ganxo turístic

► Amb una marabunta de visitants, la Boqueria està aprenent a equilibrar la seva oferta tradicional i la que està enfocada al turista, en forma de suc, embotits, peix fregit, croquetes i mil i un producte de consum immediat que, oficialment, suposa un 15% de l'oferta total. Es tracta d'adaptar-se o morir, ja que sectors com el de la fruita i la verdura, que representaven un terç de l'oferta, no podrien sobreviure amb el consum tradicional. Les fruiteries proliferen per tota la ciutat i els barcelonins que es desplacen a la Boqueria no solen carregar grans pesos. Més enllà del turista, moltes parades ofereixen semipreparats o precuinats que s'adaptin al consumidor actual.

ja hi ha. I que està pensat per atraure fonamentalment el públic local.

En les trobades previstes per a aquest mes s'intentarà pactar les fórmules de finançament. Hi haurà diners del districte i també dels particulars implicats –i s'espera que també de Mercats de Barcelona–, ja que algunes millores impliquen la recuperació i la pintura de les voltes de guix que cobreixen una gran part del sostre, així com la neteja de façanes i columnes. A més a més està previst renovar el paviment del perímetre i millorar-ne la il·luminació. També es discutirà com ha de ser l'estètica de les terrasses.

**PÒRTIC REHABILITAT** // La nova activitat s'anirà incorporant a poc a poc, amb l'incentiu afegit que el pàrquing situat a la plaça de la Gardunya s'acabarà aquest mateix mes. La urbanització de la plaça, en canvi, encara trigarà unes quantes setmanes més a estar acabada, igual que el pòrtic d'entrada del mercat, una petita joia que s'està rehabilitant amb l'ajuda de patrocinadors. ≡

JORDI CATALÀ