

Barcelona, posa't
guapa

ARRELATS
A LA CIUTAT

ABRIL 2007



Ajuntament de Barcelona

Institut del Paisatge Urbà i la Qualitat de Vida



INDEX

Presentació	3
Bar Restaurant Versailles a Sant Andreu	4
Teixits Sant Rita a Nou Barris	5
Bacallaneria Ros a Gràcia	6
Drogueria Rovira a Sarrià-Sant Gervasi	7
Llibreria Ona a l'Eixample	8
Bar Quimet a Horta	9
Bar Oller a Gràcia	10
La Licorera a Poblenou	11
Pastisseria Casa Vives a Sants-Montjuïc	12
Farmàcia Antiga a Les Corts	13
Boadas Cocktail Bar a Ciutat Vella	14
Restaurant Pitarra a Ciutat Vella	15



Ajuntament de Barcelona



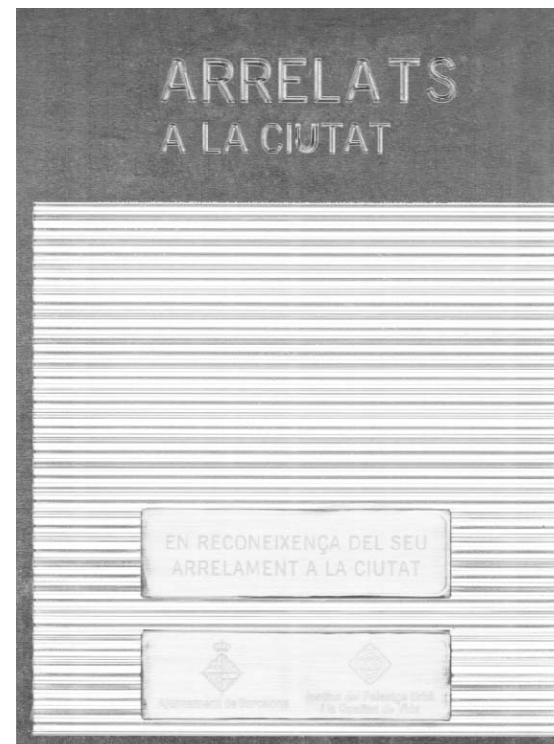
Institut del Paisatge Urbà
i la Qualitat de Vida

Guardons a dotze establiments Arrelats a la ciutat

L'Institut del Paisatge Urbà i la Qualitat de Vida ha col·laborat activament en diverses iniciatives vinculades a l'Any de Comerç entre les quals cal destacar el projecte d'Arrelats a la ciutat, una distinció a aquells establiments que han contribuït a la vertebració comercial i social del barri. És a dir, establiments que al llarg de dècades desenvolupant la mateixa activitat comercial, han aconseguit establir vincles transgeneracionals, associatius i/o veïnals, però malgrat tot, sovint resten en l'anonimat en relació al global de ciutat.

El jurat està format per **un arquitecte, un periodista, membres del FAD i membres de l'Ajuntament de Barcelona –concretament de Patrimoni, Comerç i Consum, i Paisatge Urbà-** que han seleccionat una dotzena d'establiments "Arrelats a la ciutat" repartits entre els deu districtes de Barcelona. Un cop al mes, durant l'Any del Comerç, s'ha donat a conèixer l'establiment guardonat on Jordi Portabella, regidor de Comerç i president de l'Institut del Paisatge Urbà, ha descobert una placa en reconeixement al seu compromís amb el barri.

La placa que està situada al paviment, davant la porta d'entrada de l'establiment evoca una persiana metàl·lica en al·lusió a l'eforç que han fet els seus propietaris per obrir les portes de la seva botiga any rere any. La placa ha estat dissenyada per **Jordi Batalla i Xavier Boronat**, els guanyadors del concurs que va organitzar el FAD en motiu d'aquesta campanya.



**Institut del Paisatge Urbà
i la Qualitat de Vida**

Portabella descobreix la dotzena i última placa "Arrelats a la ciutat" al Bar Restaurant Versailles

Aquesta distinció l'atorga l'Institut del Paisatge Urbà en el marc de l'Any del Comerç

Jordi Portabella, segon tinent d'alcalde i president de l'Institut del Paisatge Urbà i la Qualitat de Vida descobreix avui dimecres 9 de maig a les 18:00 hores la placa "Arrelats a la ciutat" al **Bar Restaurant Versailles** fundat l'any 1928, situat a la planta baixa de l'edifici modernista Can Vidal **al carrer Gran de Sant Andreu 255**. Assiteixen a l'acte l'antic propietari de l'establiment i autor del llibre *Si el Versailles em fos contat*, **Pere Heredero**, els actuals propietaris, **Eduard Colomer i Montserrat Busqueta**, la regidora del districte de Sant Andreu, **Sara Jaurrieta** i el conseller de cultura del Districte i autor del llibre *Escac Andreuenc*, **Joan Pallarès-Personat**.

El Bar Restaurant Versailles és l'últim establiment d'un total de dotze que rep el guardó "Arrelat a la ciutat" en el marc de l'Any del Comerç. **"L'objectiu d'aquest reconeixement és sensibilitzar la societat de la importància que té per a la qualitat de vida de les persones la continuïtat del nostre model comercial"**, ha assenyalat Jordi Portabella. L'Institut del Paisatge Urbà ha atorgat aquesta distinció a només una dotzena d'establiments arreu de la ciutat que al llarg de dècades desenvolupant la mateixa activitat han aconseguit establir vincles transgeneracionals, associatius i/o veïnals al barri però, malgrat tot, sovint resten en l'anonimat en relació al global de ciutat.

Aquest establiment, que el passat 13 d'abril va tornar a obrir les seves portes després de vuit llargs mesos d'obres, s'ha sabut adaptar al pas del temps sense perdre l'essència, combinant tradició i avantguarda en perfecta harmonia. La reforma ha comportat la recuperació dels antics elements com ara el sostre de volta catalana, els pilars de ferro, la barra situada a l'esquerra, l'altell i la mateixa barana de fusta que es va estrenar en la seva inauguració l'any 1928. El mobiliari de cadires de fusta i taules de

marbre transmet l'esperit modernista dels seus inicis. Al soterrani, que va servir de refugi durant la Guerra Civil, s'han recuperat les arcades de totxo massís amb voltes de canó i està connectat amb el bar a través d'una escala de cargol.

"El Bar Versailles no només destaca pel valor arquitectònic del local, sinó que també compta amb 79 anys d'història ens els quals ha estat capaç d'aglutinar bona part de la vida social i política del barri", ha apuntat Portabella. El Bar Restaurant Versailles era i és un espai de tots: les hores d'esmorzar i dinar eren per als obrers, per la nit hi feia cap la burgesia més bohèmia de Barcelona. Ara hi van els joves, els comerciants del carrer Gran de Sant Andreu, gent del món de la faràndula, els "okupes" del barri, dels jubilats que fan el tradicional cigaló mentre s'expliquen batalletes...

L'establiment inicia ara una nova etapa, tal i com ha explicat el seu propietari Eduard Colomer, **"aquest bar ha sigut un referent cultural del barri i ara volem obrir-lo a la resta de la ciutat"**.



Teixits Santa Rita, al districte de Nou Barris concretament al barri de Vilaspiscina, és el onzè establiment que el passat **11 d'abril** va rebre la distinció "Arrelat a la ciutat". A l'acte hi van assistir les propietàries de l'establiment **Concepció Cornudella** i les seves filles **Dolors i Núria Puiggròs**, la segona generació que ha donat continuïtat al negoci familiar fundat pels seus pares l'any 1958.

Al carrer Pi i Molist 1 de Barcelona, un 18 d'Octubre de 1958, l'Albert Puiggròs i la seva dona Concepció Cornudella varen obrir les portes d'una nova botiga per nom, Teixits Santa Rita, dedicada exclusivament al sector tèxtil i a la roba per la llar. Varen assessorar i aconsellar durant 34 anys, a dues generacions de clients i clientes. Gràcies al bon servei i qualitat dels articles van aconseguir la plena confiança del públic. A mitjans de 1992 es varen jubilar i van donar pas al front de la botiga a les seves filles Dolors i Núria, que amb professionalitat, han sabut continuar la mateixa tasca que els seus pares van començar.



El desè establiment guardonat el passat 16 de març va ser la **Bacallaneria Ros**, situada al **carrer Travessera de Gràcia, 188** (cantonada c. Torrijos, 6). A l'acte hi van assistir el propietari de l'establiment **Miquel Ros**, la tercera generació que ha donat continuïtat al negoci familiar fundat pels seus avis **Pere Ros i Pepita Vaccaro l'any 1929**.

L'any 1916, Pere Ros –l'avi de Miquel Ros- regentava una tocineria en aquest mateix establiment però en contraure matrimoni l'any 1929 amb Pepita Vaccaro, filla d'una família de bacallaners, el negoci es va convertir en la Bacallaneria Ros. És el principi d'un negoci familiar que té ja gairebé un segle de trajectòria. Salvador Ros, fill d'aquest matrimoni, va créixer a la bacallaneria i va continuar amb el negoci dels seus pares fins a la seva jubilació, fa tot just un parell d'anys.

En aquell racó, a prop d'un mercat emblemàtic del barri de Gràcia, es va iniciar una llarga tradició de posar a l'abast de la clientela bacallà de la millor qualitat i tot tipus de conserves. **"A partir dels anys 40 vam començar a vendre també productes complementaris com ara formatges i vins"**, va explicar



Salvador. **"Hi ha algunes coses que es mantenen i d'altres que han canviat molt...En aquella època el bacallà es venia a 21 pessetes el quilo, ara el meu fill el ven a 25 euros el quilo"** va recordar el pare de l'actual propietari.

Actualment la Bacallaneria Ros ha passat d'oferir "el bacallà remullat de tota la vida" a ampliar el seu ventall de productes amb plats cuinats que van des de les croquetes i la pasta de bunyols, fins a 20 receptes diferents de bacallà cuinat: a la llauna, amb samfaina, amb alls tendres, ametlles, ceps, etc. **"Aquest comerç de proximitat i de qualitat és una peça fonamental en el nostre teixit comercial"**, ha ressaltat Portabella.



La Drogueria Rovira és el nové establiment que rep la distinció "Arrelat a la ciutat". L'any 1910 **Jaume Rovira** i Creixell obre la primera botiga que té com a reclam «Droguerías, Aceites y Jabones», on es venen tota mena de productes al detall. Després d'un periple pel barri de Sant Gervasi, primer al carrer de Pàdua i més tard al carrer de Saragossa, **l'any 1936** s'inaugura l'establiment al llavors anomenat carrer de Molins de Rei, actualment Madrazo. La botiga, ja regentada per **Ramon Rovira**, fill del fundador, pren el nom del barri i es converteix en Drogueria Galvany. És el principi d'un negoci familiar que dura gairebé un segle.

En aquell racó sense asfaltar, prop d'un mercat emblemàtic, s'inicià una llarga tradició de posar a l'abast de la clientela tot tipus de productes de neteja i ferreteria. **"Al meu avi el tractaven de boig quan va obrir la primera drogueria a Sant Gervasi perquè en aquella època al barri només hi havia quatre torres d'estiueig"**, recorda ara Ramon Rovira. La preparació manual de pintures a la carta, la venda a granel de dissolvents, desgreixadors i ceres van donar a la Drogueria Rovira fama de resoldre qualsevol problema de la llar. Aquesta fidelització dels clients va ser possible gràcies al bon tracte personal i l'estima pel negoci mantinguts a través de les quatre generacions de la família Rovira fins a arribar als actuals gestors: Montserrat Rovira i el seu fill, Ramon Segarra. Entrar a la botiga actual és com endinsar-se en un santuari de l'alquímia que acull fins a 30.000 articles per a les aplicacions més impensables. Hi ha una atmosfera de reverència cap als productes, però d'una manera molt especial cap als clients. Si alguna cosa no la tenen, segur que la troben en poc temps. Travessar-ne les portes és també anar-hi a fer tertúlia, a aprendre tot el que la creativitat humana ha dissenyat per fer-nos la vida més còmoda.

"Aquests cent anys de tradició comercial i voluntat emprendedora fan de la Drogueria Rovira un referent no tan sols a la nostra ciutat, sinó fins i tot a la resta de l'Estat. El seu esperit és un aval i una demostració que un comerç de proximitat i de qualitat és una peça fonamental en el nostre teixit comercial", va ressaltar Portabella.



L'anterior establiment guardonat el passat 20 de desembre va ser la **Llibreria Ona** que neix **l'any 1962** de la iniciativa d'un grup de persones compromeses en la recuperació cultural del País i, molt especialment, en tot el que fa referència a la llengua catalana. Des d'aleshores, Ona es manté com a testimoni viu de la voluntat de supervivència que el nostre poble va haver de mantenir per a fer front a les agressions constants a les que es veia sotmesa. **"Fidels a aquesta voluntat de servei que mai hem abandonat, estem en condicions de donar una resposta satisfactòria a qualsevol comanda de llibres en català"**, destaca orgullós Jordi Úbeda. El catàleg editorial de llibres i discos Ona consta actualment de més de 25.000 títols, gairebé un centenar d'editorials i més de 700 autors. En resum, Ona ha demostrat una gran devoció al text que va des del recitat fins al cant, des de la creació fins a la musicació, tot al servei de la recuperació de la identitat i de la llibertat.

A la dècada dels seixanta la canalització social de la cançó es feia fonamentalment a través del disc i de l'aplec però en molt poques ocasions de la ràdio. I, precisament, aquest és un dels motius pels quals la Llibreria Ona ha mantingut la seva clientela fidel al llarg del temps. Units pel sentiment de pertinença a una cultura i a un poble acudien a l'establiment en busca de les últimes novetats musicals de la discogràfica Edigsa que va impulsar la Nova Cançó i es va convertir en la principal plataforma de difusió de la música en català de les dècades dels 60 i el 70. A la Llibreria Ona es podien trobar els discs de Raimon, Lluís Llach, Sisa, Guillermina Mota i de tots els treballs que publicava Edigsa dels quals cal destacar «Antologia Històrica de la Música Catalana».

La Montserrat Úbeda que és qui ha assumit el relleu generacional a Llibreria Ona és una persona amb una gran experiència en el món del llibre en català com a llibretera i en un altre aspecte molt interessant com és la distribució de llibres. La seva antecessora, Conxita Virgili, assegura que és **"la persona que pot garantir la continuïtat d'un centre de cultura que aglutina molt més que la producció editorial perquè influeix en els**

comportaments de les persones que s'hi mouen, en viuen i en fan viure". La tecnologia i el màrqueting ha transformat la fisonomia de les llibreries i el canvi no sempre respecta l'origen. No és el cas de l'emblemàtica Ona. Per això té futur.



BAR QUIMET

L'anterior establiment guardonat el passat 9 de novembre amb la placa "Arrelats a la ciutat" va ser el **Bar Quimet** situat a la **plaça Eivissa, 10**. Obert l'any **1927**, el Bar Quimet és un local comercial amb molta història que s'ha convertit en un símbol per al barri. Hi ha qui encara el coneix amb el sobrenom d'"El Bar del lloro" perquè antigament hi havia un lloro molt eixerit, que parlava, cantava i imitava a la perfecció el xiulet del tramvia. El lloro també va aprendre algun reneç dels clients que hi anaven a jugar a cartes.

El "tiet Quimet", tal i com el coneixien al barri, va obrir el bar l'any 1927 i el 1955 se'l va quedar en Jaume Jalmar que ja hi treballava. Ara el porten els seus fills, Josep Lluís i Xavier. Són coneguts els entrepans de xapata, les tapes i el vermut amb anxoves dels migdies.



Un altre bar conegut per les seves tapes, al barri de Gràcia, i guardonat amb la placa "Arrelat" el passat 10 d'octubre és el **Bar Oller**, situat al **passeig de Sant Joan, 146**. A l'acte en reconeixement a l'establiment **fundat l'any 1928** per Josep Oller i Casas hi va assistir l'antic propietari i fill del fundador, **Josep Oller i Martí**, juntament amb **Alcides Pimentel**, que és qui ha donat continuïtat al negoci de la família Oller.

Quan Josep Oller i Casas, natural de Vallirana, va fundar el Bar Oller l'any 1928, tots els bars tenien als baixos l'establiment comercial i al pis superior la vivenda familiar, per la qual cosa tota la família treballava en el negoci. En el cas dels Oller hi treballaven l'esposa del fundador amb les seves dues filles i un fill, Josep Oller i Martí, que tal i com era tradició va assumir-ne el relleu generacional en arribar el moment.

Nascut l'any 1938, Josep Oller fill va créixer aprenent l'ofici. **"Aquest bar porta aquí al passeig de Sant Joan tants anys com la font d'Hèrcules, més coneguda pels graciencs com la font dels lleons"**, recorda Oller. L'establiment encara conserva emmarcada una fotografia de la instal·lació de la font d'Hèrcules on es pot veure la terrassa del Bar Oller al darrera.

El monument (1798), obra de Salvador Gurri i del marbrista Josep Moret, formava part del conjunt urbanístic del passeig Nou de l'Esplanada. El 1928, dins de les remodelacions que van afectar la ciutat en ocasió de l'Exposició Internacional del 1929, la font d'Hèrcules va ser traslladada una vintena de travessies més amunt, a l'encreuament del passeig de Sant Joan amb el carrer Còrsega, just davant del recentment inaugurat Bar Oller.

El Bar Oller -conegut per oferir les típiques tapes catalanes, vermut artesanal i una gran varietat de cerveses- ha sabut mantenir l'esperit original però adaptant-se als temps moderns. **"En aquella època les neveres no eren elèctriques i havíem de picar el gel nosaltres, tampoc teníem rentagots i la**

mercaderia s'havia de descarregar a mà mentre que ara ho fan amb màquines" assenyala l'antic propietari.

Actualment el Bar Oller està regentat per Alcides Pimentel. El jove, originari de Santo Domingo i criat a Barcelona, va treballar de cambrer durant més d'una dècada amb Josep Oller i va rellevar-lo en l'ofici com si es tractés del seu fill. Alcides no només ha conservat la decoració original de l'establiment sinó que continua oferint el mateix tracte familiar a les noves generacions de clients que **"els diumenges vénen a fer el vermut, com ho feien els clients de fa trenta anys"**, diu satisfet.



L'anterior establiment guardonat va ser **La Licorera del Poblenou** -situada al **carrer Taulat, 91**-, on el passat 18 de setembre es va realitzar un emotiu acte en memòria del seu propietari, **Josep Cahué** i Palanques, desaparegut el passat 18 d'agost, al qual hi van assistir la seva esposa i actual propietària de la Licorera, **Teresa Ferreres** acompanyada dels seus fills.

La història de la Licorera de Poblenou es remunta a l'11 de maig de **1932**, festivitat de Sant Ponç, data en què l'establiment va obrir les portes. En aquells temps era típic posar l'aiguardent amb herbes. El Tino i la Júlia, els fundadors de La Licorera, van posar a la venda tota classe d'aiguardents, licors i anisats elaborats artesanalment. El propietaris de La Licorera, molt estimats pel veïnat del barri, van portar un lloro de Guinea l'any 1958 que fou conegut popularment com "el lloro del 36".

En aquells temps, davant de la botiga sortia el tramvia 36, que recorria l'Avinguda Icària i arribava fins a la Plaça Palau. La història explica que el lloro imitava tan bé el xiulet del tramvia que es va arribar a convertir en el cap d'estació anunciant la sortida del tramvia amb el seus xiulets. Els diaris de l'època van escriure la seva història i amb els anys va arribar a sortir a la televisió. L'any 96, la colla de Gegants del Poblenou va immortalitzar el lloro del 36 convertint-lo en Gegantó del barri.

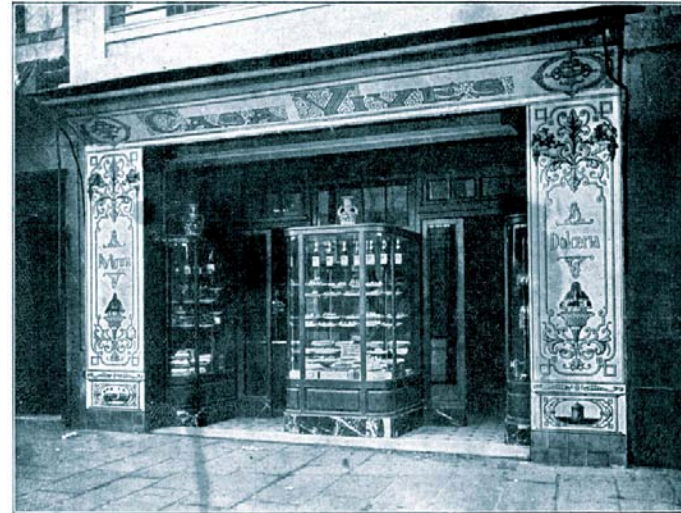
Els descendents del Tino i la Júlia, en aquest cas, Teresa Ferreres, va ser guardonada amb la Medalla d'Honor de Barcelona, l'any 2000. Amb aquest guardó, la ciutat reconeix alguns barcelonins o barcelonines i entitats que en el transcurs de la seva trajectòria han contribuït a la consolidació del civisme i la consciència ciutadana, així com a la millora de la qualitat de vida de la ciutat.



El passat 9 d'agost, Portabella va descobrir la placa "Arrelats a la ciutat" a la **Pastisseria Casa Vives** que està situada al **carrer de Sants, 74**. Els orígens de la Pastisseria Casa Vives es remunten a **l'any 1895** quan un flequer nascut a Collbató i amb el seu ofici establert a Castellar del Vallès, posava les primeres pedres a una botiga de pa anomenada "El Esmero" a la carretera poble de Sants, que tres anys després es va annexionar a Barcelona.

El fundador de "El Esmero", en Josep Vives i Torruella i la seva esposa Clara Borrell i Benet van tenir quatre fills. A tots quatre els va agradar el negoci de la farina: un d'ells s'hi va dedicar amb representacions i els altres tres fent pa al pastador. Tota la família tenia inquietuds i aquella botiga, amb una taula rodona que feia de menjador i un forn de cremar costals amb una eixida com a magatzem, va quedar transformada l'any 1929, en una fleca i pastisseria. **"L'establiment era l'orgull d'aquesta barriada tan entranyable i estimada per tots ells, i ho és també per als que hem seguit"** va assenyalar l'actual propietari Joan Vives. Ell, que és ja la quarta generació de flequers i pastissers que regenta l'establiment, reconeix que mai podran oblidar l'esforç de tots aquells homes, que amb l'alegria del treball i el confort de la pinya familiar, van tirar endavant tots els afers diaris.

Ara, el relleu generacional els ha portat a obrir portes en d'altres entorns: Castelldefels, Andorra i Barcelona, on s'ha anat escampant el nom de Vives en d'altres establiments. Avui dia tots els establiments esmentats disposen d'obradors per a l'elaboració del pa diari així com d'un acurat assortit de pastisseria i d'una bomboneria amb selectes especialitats. Cada secció la conformen **"un equip de persones formades professionalment a casa nostra"**, va assenyalar Joan Vives, per continuar oferint el seu **"segell d'elaboració digna i personalitzada"** a la fidel clientela del barri de Sants. Tot amb l'afany de dignificar l'ofici i donar plaer al paladar.



I el tercer i anterior Arrelat, descobert el passat 13 de juliol, va ser la **Farmàcia Antiga de Les Corts**, a la **plaça de la Concòrdia, 3**. L'establiment va ser **fundat l'any 1890** pels pares de l'actual propietari, **Ferran Oller** i Sales, que en el seu dia va assumir-ne el relleu generacional i que actualment dirigeix l'establiment amb els suport de la seva família: tota una nissaga de farmaèutics.

Aquesta farmàcia centenària està ubicada a la que va ser la primera plaça vuitcentista de les Corts. L'espai ha mantingut un caràcter quasi rural i segueix sent un indret de referència i de trobada al barri. El petit comerç ha estat sempre un element molt important i característic de la plaça de la Concòrdia. Una de les botigues més emblemàtiques del barri és la Farmàcia Antiga de les Corts. Fundada a finals del segle XIX, l'ambient i el tipus de clientela d'aquesta farmàcia era clarament marcat per l'abundància de camps de cultiu, masies i institucions emblemàtiques com ara l'Institut frenopàtic, l'Hospital de Sant Rafael, la residència sacerdotal, el Barça, la Clínica del Dr. Pi i Figueres, etc.

Tots feien cap a la farmàcia regentada en aquella època per Ferran Oller i Soler i la seva muller Francesca Divi i Roses. El seu fill, Ferran Oller i Divi, ja donava la llauna de petit perquè el seu pare li posés un caixó de fusta per arribar al taulell i el deixés remenar-la mà del morter amb què elaboraven la pomada per a clients com ara el Barça, que per indicació d'Àngel Mur, la comprava a quilos.

Ferran Oller i Divi ha donat continuïtat a tota una nissaga de farmacèutics ja que actualment dirigeix l'establiment amb la seva muller i amb el consens dels seus fills que compaginen la dedicació a la farmàcia amb feines d'altres disciplines com ara la docència o l'economia però que comparteixen la voluntat de tirar endavant un projecte professional i humà en comú i estan disposats a assumir el relleu generacional quan arribi el moment.



El segon establiment guardonat el passat 19 de juny amb la placa "Arrelat a la ciutat" va ser el **Boadas Cocktail Bar**, situat al **carrer Tallers, 1**. La celebració va comptar amb la participació d'una bona part de la clientela habitual de l'establiment **fundat l'any 1933**, entre els quals hi havia coneguts artistes, intel·lectuals i cuiners (Joan Manuel Serrat, Raimon, Ferran Adrià i Carme Rusalleda, entre d'altres). Ha passat molt de temps des de que Miguel Boadas, un jove nascut a l'Havana, va inaugurar un petit local en un antic carrer de Barcelona. **"Res ha canviat des de llavors, s'ha intentat mantenir la mateixa decoració, idèntica forma de treballar inclús perpetuant el mateix ambient. Aquest és el secret d'aquest petit local que es manté intacte al llarg del anys"**, confessa l'actual propietària Maria Dolors Boadas, filla del fundador.

Barcelona, capital de creixement nacional i precursora de tantíssimes coses, és també des de fa anys la capital mundial de l'art del cocktail. La fidel clientela del Boadas Cocktail Bar elogia la intimitat i harmonia que emana aquest petit local. Encara que estigui ple de gom a gom, al Boadas es té la meravellosa sensació de poder mantenir una conversa en un tó agradable. Per això, diuen que constitueix un autèntic oasi ciutadà al bell mig de La Rambla.

Miguel Boadas nascut a l'Havana l'any 1895, fill d'emigrants catalans de Lloret de Mar, va donar les seves primeres passes a la taverna que regentaven els seus pares al casc antic de l'Havana. Des de ven petit va freqüentar l'ambient dels aiguardents, de les tavernes i dels bebedors. Això el va convertir en el primer barman del famós "Floridita" de l'Havana, del qual n'era propietari el seu cosí Narcís Sala Parera, destacat directiu del Centre Català de l'Havana. Miguel Boadas, com molts d'altres grans barmans, compaginava la feina amb diversos escenaris com ara la llotja presidencial del famós frontó Jai Alai i a l'elegant bar del Yatch Club de l'Havana.

Tenia 31 anys quan va decidir visitar la seva família de Lloret de Mar. A Catalunya es va enamorar de Maria que es va convertir en

esposa i mare dels seus fills. Aquesta nova circumstància va fer que Miguel Boadas fixés la seva residència a Barcelona. Va començar treballant al bar Moka, per després passar a altres locals com el Núria, la Maison Dorée i el Canaletes. En aquest últim bar van dissenyar i construir una barra especial per a Boadas i els seus ajudants.

Finalment, Miguel Boadas aconseguí fer realitat el seu somni: inaugurar el seu propi bar l'any 1933. Actualment, l'establiment segueix sent un referent tant per als barcelonins com per als visitants d'arreu del món aficionats a la cocktaileria. Regentat per la seva filla Maria Dolors des de fa gairebé 40 anys, el local conserva la complicitat que va establir el seu pare amb clientela com ara Ernest Hemingway, Dalí i Picasso, entre d'altres.



El primer en rebre la distinció al maig de l'any passat va ser el **Restaurant Pitarra** situat al **carrer d'Avinyó, 56**. A la celebració hi van participar els propietaris del Restaurant Pitarra, els germans Jaume i Marc Roig, que **l'any 1987** van comprar el local on el fundador de la Lliga Catalana i dramaturg Frederic Soler -conegut pel pseudònim de Pitarra- va viure. Pitarra va néixer l'any 1839 al barri de la Ribera de Barcelona. El seu pare era fuster i la seva mare va morir quan ell tenia tres anys. Als nou anys va anar a viure amb el seu oncle, Carles Hubert, propietari de la rellotgeria del carrer Escudellers, 80 (ara Avinyó, 56).

Els germans Roig, no només van retornar el nom antic a la casa d'en Pitarra sino que des de l'any 1987 han anat recuperant la història i l'obra del poeta que s'exhibeix en totes les parets de la casa. Des del primer volum de poemes publicat l'any 1875 fins a dibuixos originals del monument a Pitarra –que enguany celebra el centenari- realitzats per l'arquitecte modernista Pere Falqués.

Un altre dels mèrits dels propietaris de l'establiment ha sigut mantenir pràcticament intacta la distribució interior de l'establiment, tal i com la tenia el dramaturg i rellotger. Als baixos del local, ara convertit en menjador, hi havia la botiga rellotgeria i al pis superior -ara convertit en menjador privat- era on Pitarra tenia el taller i l'escriptori des d'on treballava al mateix temps que controlava la botiga. Als capvespres, quan Pitarra tancava la rellotgeria, renudia els seus amics a la rebotiga per representar el teatre que ell escrivia com testimoniatge un gravat de Ramon Torres actualment penjat en un dels menjadors. També s'han recuperat un total de 36 rellotges originals, dels quals només quatre estan aturats marcant l'hora en que va morir el dramaturg.

En el cas d'aquest restaurant, **"el guardó d'Arrelat" no només és un reconeixement al seu compromís amb el barri i amb la seva clientela habitual -artistes, intel·lectuals i polítics- sino també a la recuperació d'un bocí de la cultura catalana tan important com el que escriví Pitarra"**, destaca Portabella.

