

## Portabella descobreix la placa “Arrelats a la ciutat” al Bar Oller

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, i **Ricard Martínez**, regidor del districte Gràcia, descobriran avui a les 19 hores la placa “Arrelats a la ciutat” al **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 assistirà 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.

Aquesta és una distinció que atorga l'**Institut del Paisatge Urbà**, en el marc de l'**Any del Comerç**, a establiments 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. El Bar Oller és el sisé establiment que rep la distinció “Arrelat a la ciutat” d'un total de dotze que en el marc de l'Any del Comerç seran guardonats per l'Institut del Paisatge Urbà. **“L'objectiu d'aquesta distinció és sensibilitzar la societat de la importància que té per a la qualitat de vida de les persones la continuïtat del nostre model comercial”** assenyala Jordi Portabella.



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 amb la placa “Arrelats a la ciutat” va ser **La Licorera del Poble Nou** -situada al carrer Taulat, 91-, on el passat 18 de setembre es va realitzar un emotiu acte en memòria del seu propietari, **Josep Cahú** 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 Poble Nou 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 decidir 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 annexonar 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,



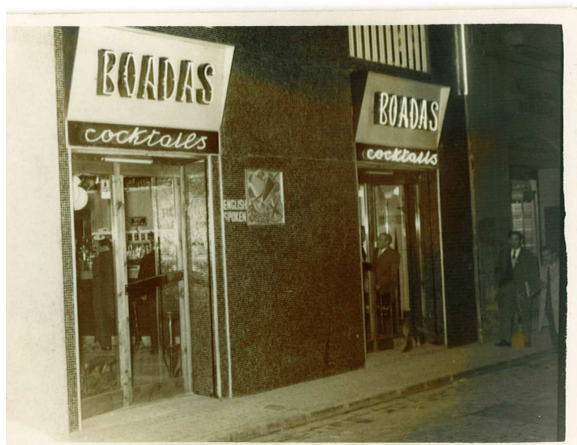
entre els quals hi havia coneguts artistes, intel·lectuals i cuiners (Joan Manuel Serrat, Raimon, Ferran Adrià i Carme Rusalleda, entre d'altres). Ha passat molt de temps des de que Miguel Boadas, un jove nascut a l'Havana, va inaugurar un petit local en un antic carrer de Barcelona. ***“Res ha canviat 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 estigi 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 propeitari 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.





Miguel Boadas, darrera de la barra; al davant, la seva filla Maria Dolors i el seu espòs J.L. Maruendas, amb el cantant George Dan.

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 cockteleria. 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 el passat mes de maig 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 testimonia 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.

*Barcelona, 10 d'octubre de 2006*

