

RUTAS URBANAS

Chimeneas y sabor local en Poblenou

Paseo hasta la playa en un barrio con solera de la Barcelona industrial

Cocina catalanomexicana en Balam, un vaso de agua de cebada en El Tío Ché, la noche a tope en Razzmatazz y una caminata por la rambla hasta alcanzar el mar. Una ruta de lo más auténtica.

MERCEDÉS CEBRIÁN

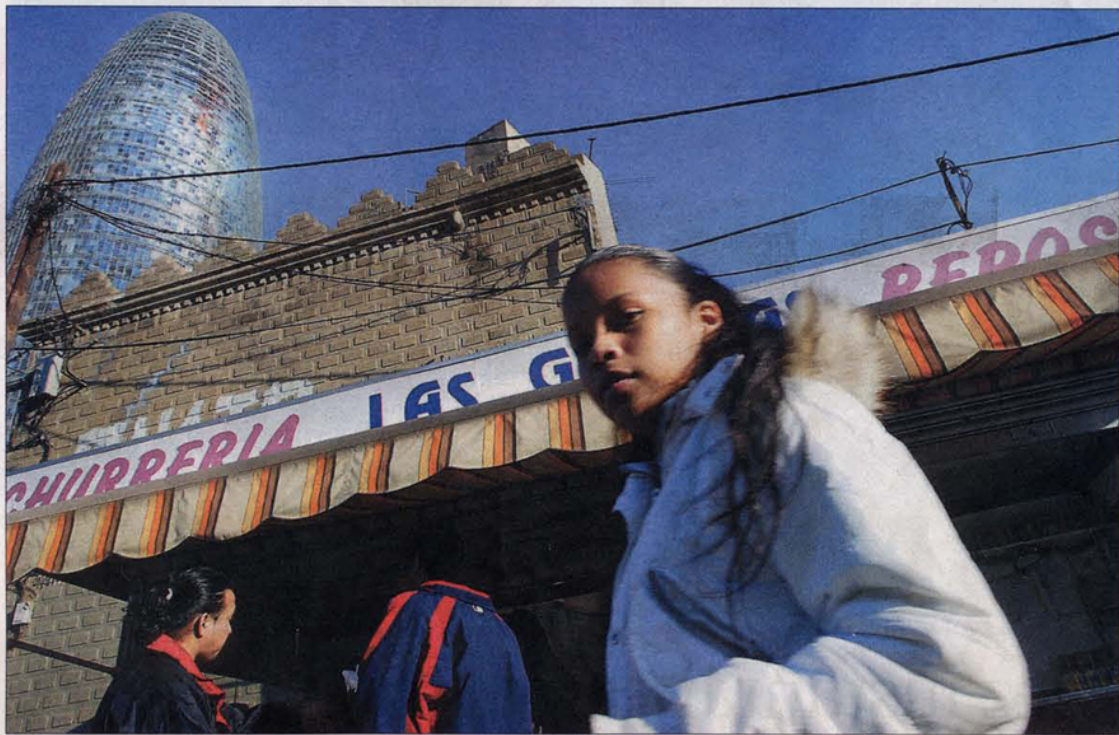
A quienes la palabra Poblenou no les diga gran cosa, quizá el apelativo de "Manchester catalán" les ayude a perfilar el *skyline* de este distrito barcelonés donde a principios del siglo XX se concentraba la mayor parte de la industria instalada en Barcelona. La realidad actual, bien distinta, lo ha convertido en un distrito ajeno al bullicio turístico de la Ciutat Vella, titular además de una estética posindustrial que hace las delicias del paseante contemporáneo, pero no exento del tan codiciado sabor que se busca habitualmente en los barrios tradicionales.

El principal legado arquitectónico de la zona son las viejas fábricas de finales del siglo XIX y principios del XX, hoy en desusadas se han reutilizado para decorar y otorgar identidad al Poblenou. El barrio conserva en algunas esquinas puros yacimientos arqueológicos del Manchester catalán, que hoy exponen con orgullo fotográficamente sus restos de ladrillo y metal grafitados. Pero el perfil arquitectónico de Poblenou no son sólo chimeneas y restos semiderruidos: abundan las fábricas hoy empleadas como talleres de artistas, los edificios nuevos y las casas bajas modernistas que, demos gracias, no han sido demolidas en ninguna reestructuración del barrio. Y todos ellos custodiados por la recién estrenada y multicolor Torre Agbar, del arquitecto Jean Nouvel.

Una peña futbolera

Poblenou tiene todos los elementos que podemos esperar de un barrio con solera. El principal es su rambla paseable, que cumple perfectamente la función de dejarse ver y saludarse, típica de toda rambla. La del Poblenou cuenta con lugares ineludibles como la peña futbolera **Monopol** (rambla del Poblenou, 74 bis), un edén rancio para todo el que ande huyendo de la Barcelona *fashionista* y diseñado para agradecer, o el añejo **casino L'Aliança del Poblenou** (rambla del Poblenou, 42; 932 25 28 14), que no es una sala de juego, sino un teatro con su café-restaurante al lado. A la altura del número 44 se encuentra la horchatería **El Tío Ché** (rambla del Poblenou, 44-46), uno de los pocos locales donde aún se puede probar el agua de cebada, bebida que también se sirve mezclada con horchata o con limón granizado bajo los nombres de *cordial* y *mig i mig*, respectivamente.

Los menús a menos de 10 euros son el pan nuestro de cada día en la rambla y en las calles



La Torre Agbar, edificio proyectado por el arquitecto francés Jean Nouvel, se asoma por encima de la fachada de una churrería en el barrio barcelonés de Poblenou.

SUSANNA SÁEZ



La antigua fábrica de Can Jaumandreu, en la Rambla de Poblenou, sede de la Universitat Oberta de Catalunya.

CARLES RIBAS

GUÍA PRÁCTICA



Información

■ **Can Felipa** (932 66 44 41; www.bcn.es/canfelipa). Pallars, 277. Las exposiciones se visitan de 17.00 a 21.00; entrada gratuita. Organizan actividades y talleres. (932 25 28 14).
 ■ **Niu** (www.niubcn.com; 933 56 88 11). Almogàvers, 208. Exposiciones

de lunes a sábado, de 16.00 a 22.00; entrada gratuita. Organizan eventos musicales, proyecciones y talleres. Tienda de libros, música y publicaciones relacionadas con multimedia y arte audiovisual.
 ■ **Razzmatazz** (www.salarazzmatazz.com). Almogàvers, 122.

aledañas. No sólo encontramos por doquier restaurantes con comida casera catalana (de noviembre a marzo, además, los *calçots* se sirven en casi todas partes), sino también un griego como **Arwad** (rambla del Poblenou, 56; 933 56 82 63) o el mexicano de fusión **Balam** (rambla del Poblenou, 101), cuya carta catalanomexicana incluye lindezas como tacos de escalivada de chile poblanco con bacalao *esqueixat* y aceite de cilantro, o burritos de carne al cava con mejorana y salsa de piña. El resto de actividades cien por cien de barrio se complementarán con una visita al **mercado de la Unió** y un paseo por sus calles cercanas, como Bilbao y Marià Aguiló.

El ocio cultural poblenouense se lleva a cabo principalmente en **Niu** (Almogàvers, 208) y **Can Felipa** (Pallars, 277). Niu, una asociación cultural puesta con gusto, se encuentra en un bonito edificio modernista verde pálido. Cuenta con tres pequeñas sa-

las: en dos de ellas tienen lugar conferencias, geografía y vídeo, y en la tercera se programan conciertos de música electrónica y proyecciones. Can Felipa es el gran centro cultural del Poblenou, con una programación sorprendente por lo rompedora y un edificio de insólito aspecto parisense, con sus mansardas y su tejado de pizarra azul, pero pegado a otra construcción sobria y ultramoderna al mismo tiempo.

La megataberna

Y cuando ya no queden más ganas de cultura y tampoco de cocina de fusión, el lugar idóneo es **La Ovella Negra** (Zamora, 78). Esta gigantesca taberna, denominada megataberna por sus propios dueños, bien merece una visita: los delfines, olas que rompen y barcos en 3-D que decoran sus paredes no nos dejarán indiferentes. Su ambiente de merendero nos hará olvidar por un momento la otra Barcelona. En cambio, el **Oven** (Ramon Turró, 126; 932 21 08 30) nos dará de cenar y nos servirá las correspondientes copas posteriores en un marco y una atmósfera más cercanos a la Barcelona que todos llevamos en la cabeza con, de nuevo, estética industrial y una enorme cocina visible al fondo.

Pero sin duda la estrella para quienes se acuestan al amanecer es la sala **Razzmatazz** (Almogàvers, 122), donde van los que dominan la noche barcelonesa cuando cierran los bares, a eso de las tres. Y todo este rango de actividades puede culminar o dar comienzo con un paseo por la playa de Bogatell, con la que nos toparemos si recorremos toda la rambla del Poblenou en dirección al mar, y donde estaremos definitivamente más tranquilos que en la concurrida y requeteturística Barceloneta.

■ **Mercades Cebrián** (Madrid, 1971) es autora de *Mercado común* (Caballo de Troya).