

BARCELONEANDO



OLGA  
Merino

# La ciudad de los manteles

JORDI COTRINA



►► Algunas de las cartas que ahora custodia el campus universitario de Torribera, en Santa Coloma de Gramenet.

Cuenta un amigo mío, con mucha gracia, que podrían escribirse los anales de la ciudad atendiendo solo a los menús de los restaurantes, a los gustos y usanzas culinarias que han ido sucediéndose en las mesas. Hubo un tiempo, dice, en que los platos se servían anegados en crema de leche, hasta que medró sin tino la receta del *rap a l'all cremat*, reina absoluta de todas las cartas. Luego llegó la moda de los experimentos y ahora, ay, tras el pinchazo del espejismo inmobiliario, cuando nos creímos ricos, triunfa la tapa molotov, el picoteo asesino.

Viene el exordio a cuento de la estupenda colección de cartas de restaurantes del escritor **Miquel Sen** (Barcelona, 1946), cronista gastronómico de esta casa, atesoradas en razón de una por semana a lo largo de 35 años. Resulta que el Campus de l'Alimentació de Torribera, centro puntero en Santa Coloma de Gramenet, más arriba del Singuerlín, acaba de hacerse cargo del conjunto, un total de 1.100 menús catalogados por el bibliotecario **Llorenç Garriga**. Diez cajas.

Aunque el legado incluye ejemplares del mundo mundial y de todas las Españas, nos interesan, claro, los de establecimientos de Barcelona, donde el historiador encontrará la evolución de los precios -primero en pesetas y luego en euros- y cómo ha evolucionado la redacción de los platos, la estética y las costumbres. Abundan

las curiosidades. Por ejemplo, las cartas sin precios de que disponía el Via Veneto para que las señoras no supieran el daño que estaban infligiendo a las billeteras de sus maridos y amantes. Y del mismo restaurante, una minuta para el recuerdo: la gran cena fin de milenio, servida el 31 de diciembre de 1999, que incluía una tacita de caldo de gallina en mitad de la madrugada festiva.

## 'Confieso que he comido'

Autor de una decena de obras, entre las cuales el último título es *Confieso que he comido* (Kelonia, 2015), **Miquel Sen** comenzó a coleccionar cartas de restaurantes en sus inicios como crítico gastronómico de la desaparecida *La guía del ocio*, a finales de los 70, mucho antes de que irrumpiera el trampantojo culinario, la cocina desvinculada de la realidad social. Durante 14 años, también fue director del programa *Cuines* de TV-3

Hojar la colección que ahora custodia la biblioteca del campus Torribera, vinculado a la Universitat de Barcelona, supone un ejercicio de nostalgia involuntaria por la cantidad de restaurantes emblemáticos evaporados del callejero barcelonés, algunos con estrella Michelin. La crisis ha hecho estragos con los establecimientos que daban lustre al sector: Casa Leopoldo, Azulete, Florian, Finisterre, La Odissea, Jaume de Provença, La Orotava,



El escritor Miquel Sen dona su colección de cartas de restaurantes al campus Torribera

Las 10 cajas de menús que atesoraba son un retrato nostálgico de nuestro yantar

va, La Dama o Eldorado Petit, de cuando se llevaban los creps flambeados y la sopa de cebolla gratinada. O Neichel. O Quo Vadis, en la calle del Carme, el de los resopones después de la función en el Liceu.

Sin quererlo, la vista se detiene en una carta del mítico restaurante Reno, fundado en 1954 para la burguesía de la zona alta con un sobrio diseño inglés a cargo de los arquitectos **Alfonso Milá** y **Federico Correa** (¿adónde habrá ido a parar su magnífico mobiliario?, se pregunta **Sen**). La minuta en cuestión data de 1980, cuando el menú degustación, «cazuelita de langostino, vieras y almejas» comprendida, tan solo costaba 3.800 pesetas; o sea, 23 euritos, lo que cobran ahora por una pizza mal cocida y unas cañas. La carta de postres se alargaba hasta las 28 delicias dulces.

Algunos de los menús, como el de Drolma, llevan la firma del chef y una dedicatoria al coleccionista, quien tenía un plato a su nombre en el menú del también desaparecido restaurante Ara-Cata: vieras Miquel Sen, a 1.400 pesetas la ración.

Aunque lo de guardar cartas de restaurantes es una costumbre que va perdiéndose, **Miquel Sen** pone sobre la pista de otra estupenda colección, la del gastrónomo **Néstor Luján**. Ambos compartieron amistad, conocimientos y el preceptivo whisky de los jueves. Pero esta es otra historia, una crónica para la semana próxima. ≡

## ENCUENTRO VATICANO

# Colau insta a Europa a elegir entre los refugiados y los fascismos

ROSSEND DOMÈNECH  
ROMA

«Barcelona quiere y debe ser una ciudad-refugio, no quiere ser egoísta, cerrada, ciudad del miedo y de la desconfianza», afirmó ayer Ada Colau en el inicio de una cumbre de dos días que se celebra en el Vaticano, en la que participan unos 80 alcaldes de todo el mundo. En su intervención, la alcaldesa de Barcelona advirtió: «Europa se encuentra ante una encrucijada: o acogemos a las personas que solicitan refugio, o acogemos el racismo, las nuevas formas de fascismos que amenazan la misma idea de Europa».

El encuentro, dedicado a la acogida de los refugiados que llaman a la puerta de Europa y en el que participan también los alcaldes de Zaragoza, Málaga y Valencia, ha sido promovido por las alcaldesas de Barcelona, Madrid (Manuela Carmena), y París (Anne Hidalgo), y ha sido patrocinado por la Pontificia Comisión de Ciencias Sociales del Vaticano. La cita se ha transformado en un alegato de los alcaldes frente a sus gobiernos, por el hecho de que los segundos fijan políticas para los refugiados que luego no cumplen, y tampoco dotan a las ciuda-

## El papa Francisco recibirá hoy a alcaldes de todo el mundo

des de los medios legales y económicos necesarios para hacerlo.

«No basta con indignarse, sino que hay que dar una respuesta y pasar a la acción», dijo Colau, pidiendo más recursos, porque las ciudades «quieren ayudar a los Estados para que cumplan con sus compromisos de reubicación de los refugiados». «Por su afán de blindarse, han renunciado a la obligación de asistencia», dijo.

**CUMPLIR LOS ACUERDOS** // «Lo peor de una ley es que no se cumpla, porque entonces no sirve», denunció Carmena, haciendo referencia a que ningún país europeo, a excepción de Italia (que ha recibido a 170.000 refugiados solo en el 2016), ha cumplido con los acuerdos de la UE. Carmena solicitó que quienes lleguen huyendo de un conflicto puedan ser empadronados con el fin de «impedir su muerte legal».

Colau reclamó competencias para los ayuntamientos para poder acoger a refugiados, «aunque sea de manera transitoria». El encuentro vaticano proseguirá este sábado y el papa Francisco recibirá a los alcaldes de las principales ciudades del mundo. ≡