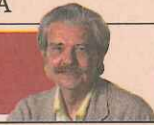


L'ÀLBUM



LLUÍS PERMANYER

Al final del passeig de Gràcia, un jardí



ARXIU

La fotografia evidencia que era necessari reformar aquest final del passeig de Gràcia

La trobada afortunada que em va sorprendre un matí a l'autobús m'ha proporcionat el tema i la documentació per nodrir el present article. Un senyor em va venir a veure, i al cap de poques paraules em va preguntar si tenia un llibre sobre el pla d'obres de l'Exemple que l'Ajuntament havia editat l'any just abans de l'Exposició de Montjuïc. Li vaig dir que no. Em va precisar que únicament disposava del primer dels dos volums i que, si em semblava bé, me l'oferia per a la meua biblioteca. Ho vaig acceptar. Sento no saber-ne el nom ni l'adreça, cosa que m'indueix a agrair-li públicament el gest.

Del volum esmentat en reproduïxo la fotografia que il·lustra aquestes línies, així com alguna dada.

Memoria de la comissió especial de Ensanche és el títol del llibre. Es tracta d'una publicació municipal sortida de les premses el 1928 i amb voluntat propagandista. El seu autor és Rafael del Río del Val, marquès de Casa-Pinzón, en qualitat de tinent d'alcalde i president de l'esmentat barri.

Aquell 1928 era un any crucial ja que la ciutat es trobava

en plena ebullició urbanística davant la imminent inauguració, el 1929, de l'Exposició Internacional. El programa d'obres no només se centrava en Montjuïc i voltants, sinó que resultava inexcusable millorar i arreglar la ciutat en enclavaments sensibles i estratègics. Era un programa molt més ambiciós que el del 1888, que bàsicament es va centrar en la zona de la Ciutatella.

Un dels molts projectes que es van dur a terme pretenia re-

La reurbanització d'aquesta zona es va dur a terme amb motiu de l'Exposició del 1929

soldre un enclavament sense encant i que reclamava una actuació: el final del passeig de Gràcia, que no era una culminació, sinó un error. A ningú li agradava la manera prosaica i fins i tot absurda com aquest carrer s'ajuntava amb el carrer Salmerón, la porta de Gràcia. Semblava una carretera vulgar i impròpia, tal com evidencia la fotografia publicada més amunt. I és que, com que l'amplada s'estre-

nyia, impedia de mantenir la mateixa secció urbanística; i per això es devia optar per una solució banal i d'allò més expeditiva, lluny de qualsevol intent imaginatiu; així, tot calçada i prou.

Va ser llavors quan es va optar per estendre un amable i auster parterre on només regnava la gespa. Tot, en canvi, havia de culminar en un conjunt escultòric. Confiat a un Borrell i Nicolau acabat d'arribar de Grècia, va compondre una obra que, per l'escala, tants personatges i elements carregats de simbolisme mitològic hel·lè, va resultar que gairebé no cabia a l'emplaçament.

Es va inaugurar el mateix any de l'Exposició del 29: el 13 de juny. El resultat va ser mal acceptat pel veïnat i en general pel barri quan es van adonar que constituïa un volum exagerat i que no quadrava en aquell emplaçament.

El desenllaç va ser que va durar molt poc, cosa insòlita si es té en compte que va tenir un cost elevat: es va desmuntar i es va guardar de moment al magatzem municipal. Algunes peces es van aprofitar després i es van repartir en llocs ben diversos: el Turó Park, el zoològic, l'Institut de Cartografia o la plaça Joaquim Folguera.

QUADERN BARCELONÍ

RUPTURA A LA DIAGONAL
Em telefona Marta Canut, dinamitzadora de l'associació Diagonal Centre (el sector comprès entre Francesc Macià i el Cinc d'Oros), per informar-me d'una sèrie d'iniciatives destinades a millorar sensiblement la zona. De vegades, la posada en pràctica de certs detalls serveix en certa mesura per perfeccionar-ne la qualitat general. I per això em permeto de suggerir l'arranjament d'un

punt de ruptura, que curiosament passa inadvertit. Quan es va convertir en zona per a vianants la capçalera del carrer Enric Granados, es va procedir a suprimir la interrupció del passeig central, la que llavors permetia la circulació rodada en aquesta cruïlla. Resulta vistós que unissin únicament les seccions del passeig central, pel que fa al paviment i a l'enllumenat. No és així pel que fa al ritme enjardinat: el del

parterre i els arbres. Allà hi ha quedat, doncs, una zona desèrtica injustificable, destinada a l'aparcament de bicicletes i motos. Així doncs, atès que sembla definitivament consolidada l'agradable reforma obrada a Enric Granados, considero adequat que Urbanisme encarregui a Parcs i Jardins el restabliment lògic i imprescindible del ritme de la secció que defineix aquest tram central de la Diagonal.

NUTRICIÓ

En època de retallades dietètiques

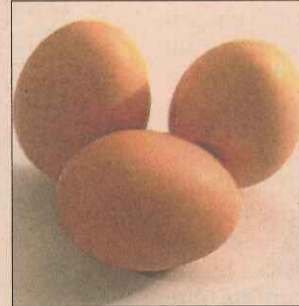
MAGDA CARLAS
Barcelona

En aquesta època de tisorada neta no és gens estrany que les restriccions arribin també al cistell del mercat. I és cert que es pot reduir el compte del súper però cal fer-ho bé si no volem que tanta retallada se'ns acabi indigestant. Es tracta del que mengem i, per tant, d'un aspecte que incideix directament en la salut. Una manera indolora d'estalviar és tenint una certa previsió i organització culinària i de rebost. És important saber *qui* i *quan* es menja perquè no hi hagi excedents absurds i aliments que quedin fossilitzats a la nevera.

D'altra banda cal comprar amb una certa intel·ligència i evitar aliments prescindibles i/o poc nutritius. És cert que menjar és un plaer i que convenen sensacions positives, però hi ha elements de la dieta que no aporten res més que un sabor agradable. Les begudes refrescants, alguns tipus de pastisseria empaquetada o les famoses laminadures són només una mostra d'una llarga llista d'ingredients de caprici amb poca substància. És important també trencar amb algunes creences falses. Com, per exemple, que un filet alimenta més que un ou o que la sardina

és menys nutritiva que el rap. El cert és que hi ha un munt d'aliments cotitzats que es poden canviar fàcilment per altres de més senzills però igualment saborosos i nutritius. Recordem per exemple que el filet de porc té tan poc greix com el de vedella però el preu és notablement inferior. O que el iogurt de tota la vida té la mateixa dosi de calci que el que promet una llista d'efectes beneficiosos però amb un preu bastant més baix.

Atenció als aliments funcionals perquè no són imprescindibles i es noten en el pressupost. En fi, es tracta de posar-hi una mica de sentit comú, una mica d'organització i fer com si se sentís ploure davant d'alguns anuncis publicitaris. Sense retallar mai, sense cap mena de dubte, la qualitat dels aliments. El límit de la retallada probablement és aquest...●



El suggeriment

Enfornat de verdures

En una plata de forn untada amb oli col·loqueu un capa de làmines finíssimes de ceba, a sobre una altra capa de làmines de carbassó, una altra de làmines de tomàquet vermell i finalment una de mozzarella. Repetiu l'operació i condimenteu-ho generosament amb oli i orenga. Enforneu-ho a 200° durant uns 20-25 minuts. Fàcil, assequible, saborós i per a totes les butxaques.

GASTRONOMIA

GUIA

Slow Food presenta la seva ruta del km 0



Restaurants de km 0

■ La nova *Guia de Restaurants Km 0* de Slow Food Catalunya, escrita per Rosa Solà Maset, recull una selecció d'establiments que aposten per una cuina de proximitat i sostenible: des d'Els Casals (Sagàs) a La Salseta (Sitges), el Capritx (Terrassa), Quinoa (Falset), Casa Nostra (Corbera de Llobregat) o Monvinic (Barcelona). Val 15 euros i inclou bons promocionals per gaudir de descomptes i detalls als establiments que hi apareixen.

RESTAURANT

Tòfona blanca a Els Tres Porquets

■ Els Tres Porquets (rambla Poblenou, 165) acaba d'incorporar la seva proposta de tapes i platets (60 elaboracions que són detallades a les seves pissarres) els primers plats de la temporada amb tòfona blanca. Aquest ingredient de luxe el combinen amb un puré de patates, un carpaccio d'ou de reig, un risotto i la seva coca de vidre, a la qual afegeixen tòfona laminada, oli i sal.

HOTELS

L'Arts i el seu taller gastronòmic

■ El proper 4 d'octubre l'hotel Arts celebrarà un taller de gastronomia a càrrec del xef executiu de l'establiment, Roberto Holz. El curs començarà al mercat de la Boqueria, on es donaran les claus necessàries per a la selecció del producte. Un cop a l'hotel, els assistents cuinaran les receptes del menú guiats pel xef i finalment degustaran els plats.