

**BARCELONESES
GLOBALES**
MOSCÚ

Vicente Guallart

Arquitecto con proyectos internacionales, dirige el Shukhov Lab for Prototyping Futures Cities in the Higher School of Economics de Moscú



Barcelona
Global

www.barcelonaglobal.org

BARCELONA

Las ciudades son el mejor artefacto creado por el ser humano. En ellas se implementan las tecnologías desarrolladas en cada época como consecuencia de la voluntad de progreso colectivo tras ser aceptadas económica y socialmente. Barcelona es la ciudad donde la idea urbanizadora se hizo ciencia con la publicación, en 1867, de la *Teoría general de la urbanización* de Ildefonso Cerda, siguiendo la línea de pensamiento de los que pretendían usar la ciencia y la tecnología para mejorar la vida de las personas, con un fuerte compromiso social. Ciento cincuenta años después, Barcelona sigue trabajando con éxito para urbanizarse y reformarse a través de proyectos como la nueva red de autobuses que “ensancha el Eixample”, la extensión de su carril bici y el plan de movilidad que multiplicará el espacio público ciudadano.

**BARCELONA SIGUE
TRABAJANDO
CON ÉXITO PARA
URBANIZARSE
Y REFORMARSE**
MOSCÚ

En Moscú, donde desarrollo proyectos y ejerzo actividad docente, están aplicando muchas de las políticas que se indicaron en Barcelona hace años. La ciudad es atractiva para la investigación porque tiene una de las mayores concentraciones de talento científico del mundo. Se superponen la tradición de la arquitectura moderna que reinventó la vivienda social y los equipamientos públicos en los años veinte y la tradición científica que permitió enviar el primer hombre al espacio. De estas tradiciones emergen empresas que desarrollan plataformas abiertas de visualización de datos, drones, vehículos sin conductor, e incluso hovers voladores (como una bicicleta voladora) que hoy parecen ciencia ficción, pero que son la esencia de una nueva revolución de las tecnologías de la información que cambiarán la movilidad física.

**LA CAPITAL RUSA
TIENE UNA GRAN
CONCENTRACIÓN
DE TALENTO
CIENTÍFICO**
'TO DO'...

Si la mejor manera de liderar nuestro propio futuro es inventarlo, es mejor debatir sobre las cosas, más que negarlas. El futuro nunca será igual que el presente, y Barcelona debería liderar una nueva idea urbanizadora que fusione lo mejor de su historia social, tecnológica y cultural. En el estado actual de las cosas, cabría acordar que ninguna tecnología se justifica a sí misma, sea una plataforma de sensores, la fabricación digital o un tranvía. Y que hay que saber qué preguntas nos hacemos sobre nuestro futuro para saber qué iniciativas queremos impulsar. El punto básico de acuerdo debería basarse en la construcción un hábitat urbano más ecológico y humano, y en el empoderamiento de las ciudades y sus ciudadanos, para que sean dueños de su propio destino.

**BARCELONA
DEBERÍA
LIDERAR UNA
NUEVA IDEA
URBANIZADORA**

Turisme promocionará los mejores panes de Barcelona

Un acuerdo entre el consorcio y el Gremi de Flequers incluirá el trabajo en torno a este producto como un atractivo de la ciudad

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Los turistas con mejor paladar llegan a Barcelona tan bien informados que no hace falta aconsejarles dónde pueden comer los mejores arroces, qué tapas han de pedir o en qué lugares han de reservar si lo que andan buscando es cocina creativa. Pero en Turisme Barcelona están convencidos de que la gastronomía va más allá del plato acabado y servido en la mesa del restaurante y que hay un potencial enorme para un visitante que, cada vez más, demanda una experiencia que le permita conocer las entrañas de la ciudad y ser protagonista de esos momentos que forman parte de la cotidianidad del lugar al que han viajado.

Si hay algo que se ajusta a ese día a día urbano es el pan que se elabora en centenares de hornos en todos los barrios. Por eso Turisme Barcelona y el Gremi de Flequers acaban de firmar un acuerdo de colaboración que les llevará a potenciar, como valor turístico y también para los propios barceloneses, un producto que en los últimos años ha mejorado muchísimo su reputación, como es el pan.

La iniciativa forma parte del programa Food & Wine de Turisme Barcelona, que, según su directora, Mònica Terol, preten-



INIMA SAINZ DE BARANDA

Una de las clases del Gremi de Flequers de Barcelona, a las que acuden alumnos de diversos países

de “ampliar ese foco gastronómico que engloba lo que se come y lo que se bebe mirando todo el proceso, desde su elaboración hasta que llega a manos del consumidor e incluyendo a productores y elaboradores. Queremos dar protagonismo a esos ámbitos que a veces, de tan cotidianos, nos pasan inadvertidos”.

Terol explica a *La Vanguardia* que el acuerdo que se ha firmado es el punto de partida para un trabajo que han de empezar poniéndose en contacto con todos aquellos que pueden colaborar desde sus iniciativas relacionadas con el pan. La directora de

Especialidades de muchos lugares

Jaume Bertran, presidente del Gremi de Flequers, reconoce que no hay panes propios de Barcelona y mira a los Países Catalans para señalar el pan de payés, la coca de pan, los pastissots de Tortosa, el llonguet, la coca de forner, la de recapte o la ensaimada entre las especialidades más atractivas para los visitantes. Distinguir la calidad de una forma muy fácil de reconocer

para el cliente es una tarea pendiente que, explica, compete a la Administración. Cuando se le recuerda que no todo el pan que se sale de los hornos es de igual calidad, responde que ellos deben ser correa de transmisión de buenas prácticas, “pero el gremio engloba a todo tipo de hornos”. En Food & Wine insisten en que darán visibilidad al trabajo bien hecho.

Food & Wine apunta ideas como lanzar un calendario de los distintos panes que se elaboran en la ciudad a lo largo del año, organizar visitas o degustaciones en panaderías, ver cómo se elabora en los obradores o recorrer las panaderías artesanas. El propio Gremi de Flequers, expertos en la materia o plataformas como Panàtics, que elaboran su ruta del mejor pan de la ciudad, sin duda podrán sugerir ideas. “Hace mucho tiempo que trabajamos en la promoción de la gastronomía en Barcelona y en esta nueva etapa, con Food & Wine, lo que pretendemos es considerar la gastronomía en su recorrido más amplio”, asegura Terol. “Mostrar la riqueza de panes que hay en nuestras panaderías y acercar este producto al visitan-

Desde el programa Food & Wine quieren dar visibilidad a trabajos cotidianos que pasan inadvertidos

te, contribuyendo a dar visibilidad a quienes trabajan bien, será positivo para un lugar con la tradición panadera de Catalunya”.

También en el Gremi de Flequers de Barcelona pensaron que se podía aprovechar el interés que despierta el trabajo que se hace en las panaderías. Su presidente, Jaume Bertran, explica que los cursos que desde hace tres años se organizan en el mismo gremio y a los que se apuntan personas interesadas que llegan de todo el mundo son un éxito. “Cuando llegan alumnos de Corea, de Canadá, de Finlandia o de Australia, los llevamos a visitar la Sagrada Família y otros lugares de interés de la ciudad; y también algunos hornos. Eso nos animó a pensar que podía haber un interés para quienes fueran venden esos cursos y para los turistas en acercarse a lo que hacemos. Porque los panaderos de Barcelona, sobre todo en España y en Sudamérica, son todo un referente”.