

BARCELONESES
GLOBALES**Ramon Gras**

Boston

Investigador en
Urbanismo y Ciencia
de las Ciudades en
Harvard y cofundador
de Aretian Urban
Analytics and Design

Barcelona
Global

www.barcelonaglobal.org

El urbanismo, galvanizador de la economía del conocimiento

¿Qué podemos aprender en urbanismo y economía de conocimiento de tu ciudad de residencia?

Boston ha tejido una constelación de centros de transferencia de conocimiento que disparan la oferta profesional y la prosperidad

■ Uno de los secretos del éxito explosivo del ecosistema de la economía del conocimiento del área metropolitana de Boston reside en la inteligente estrategia desarrollada para diseñar una constelación de espacios de transferencia de conocimiento que orienten la investigación de frontera al servicio de resolver retos por la vía de la creación de productos y servicios sofisticados. Los estudios de ciencia de las ciudades revelan que cuando se dobla el número de personas trabajando en actividades intensivas en conocimiento en proximidad geográfica de un área urbana, el número de invenciones, patentes y nuevas soluciones

por empleado se multiplica por cuatro, y la riqueza creada por residente se multiplica por veinticinco de promedio. Centros estratégicamente localizados como Greentown Labs, CIC, Pagliuca Harvard Life Lab, Harvard iLab, The Engine, MassChallenge, MIT Martin Trust Center, o Techstars Boston son algunas de las plataformas que conectan los avances científicos, tecnológicos y del conocimiento que emergen de los centros de investigación punteros con la economía productiva, generando oportunidades profesionales de calidad, reduciendo dramáticamente el paro y elevando la calidad de vida de los ciudadanos.

¿Cómo se podría trasladar a Barcelona?

Barcelona puede concebir una red de centros de transferencia de tecnología estratégicamente ubicados y diseñados

■ El área de Barcelona acopia un hervidero de talento, pero sufre un déficit estructural muy lesivo: el puente de la innovación está fracturado. Las escasas sinergias entre la UPC-BarcelonaTech y las escuelas de negocio, la atomización geográfica de los polos tecnológicos farmacéuticos y biomédicos, los débiles vínculos entre la investigación y la industria productiva, y un sistema de *start-ups* demasiado dependiente del *e-commerce* limitan las posibilidades de emergencia de una cultura emprendedora que libere las posibilidades del talento local, y desgraciadamente fuerzan a muchas personas a trabajar en

empleos que no les llenan ni les permiten avanzar profesionalmente. Si diseñamos una red de centros de transferencia de tecnología de calidad, estratégicamente situados y concebidos para servir de puente entre la investigación más potente y el sector privado, podemos regenerar zonas urbanas decaídas y galvanizar la economía del conocimiento. Centros de referencia como el Instituto de Investigación Trias i Pujol o el Clínic, escuelas de diseño como Elisava, o escuelas del rigor de BarcelonaTech pueden multiplicar exponencialmente su impacto social si se conectan con rigor y creatividad con el tejido industrial.

Uno de los hosteleros que más de moda pusieron el barrio de Sant Antoni, el alma de La Bodega d'en Rafel, se jubila

“Quizás el monstruo se fue de las manos”



Rafael Jordana, hace pocos días en La Bodega d'en Rafel, esta vez al otro lado de la barra

LUIS BENVENUTY
Barcelona

No hace tanto apenas encontrabas bares en el barrio de Sant Antoni. En serio. El Ramon, El Pa i Trago, La Bodega d'en Rafel, la casa Can Vilaró... y un antro de lo peor en la calle Parlament, de los que entrabas dibujando una uve con las cejas, para hacerte el duro.

Antes de la crisis del ladrillo la principal atracción de Sant Antoni era el mercado del libro. Y en los bajos se sucedían ferreterías fami-

liares, pequeños talleres de reparación de relojes de señores mayores con la espalda curvada tras años encorvados y también una pollería donde dos hermanos siempre sonrientes se proveían con orgullo con aves de Girona.

Entonces, recuerda estos días Rafael Jordana, al otro lado de la barra de La Bodega d'en Rafel, en la calle Manso, apurando sus últimas jornadas al frente del negocio, el establecimiento era frecuentando por conductores de bus, oficinistas y comerciales haciendo un alto, lugareños y parroquianos. “Yo organizaba carreras de motos, pero tuve que tomar el

bar de mi suegro en 1987... y desde entonces 15 horas diarias”. En aquellos tiempos Jordana abría muy pronto, y también cerraba muy pronto. Jordana lo recuerda todo con una sonrisa melancólica, a ratos asimétrica, reflejo de sentimientos enfrentados. “Ahora pues le dedicaré tiempo a la familia, claro...”.

Luego la crisis del ladrillo lo trastocó todo. Los hipsters, de repente sin un duro para tomar cócteles de colores en garitos modernos, se aficionaron a las barras populares. Actores, músicos y escritores se aficionaron a La Bodega d'en Rafel. Uno de los estan-

tes recoge algunos de los libros de los autores que aquí se achisparon alguna vez ante los extrañados ojos de lugareños y parroquianos. El establecimiento se convirtió en un lugar de celebraciones, de fiesta... en el primer bar de moda Sant Antoni. La nueva clientela llegaba de toda la ciudad, de todas partes, y los blogs de viajes y tendencias se deshacían en elogios.

Entretanto los moderados alquileres del barrio atrajeron a personas recién despedidas que capitalizaron su desempleo para montar negocios de autor. Muy cerca una alemana llamada Manuela abrió una pastelería con las

recetas de su abuela, David inauguró una tienda de muebles reciclados; Toni, el bar Nostàlgic... Y el antro de Parlament se convirtió en un bar de elaboradas tapas.

A Jordana le llovieron ofertas para llevar otros negocios. Su éxito era inusitado. Pero el del Pirineo siguió como siempre, guardando en una caja copias de llaves de sus vecinos, como siempre hicieron en los negocios de barrio. Y nunca permitió que los hipsters gentrificaran a lugareños y parroquianos. Rafael siempre

Rafael Jordana pasa el testigo a la gente del bar Borrell, para que al menos aquí todo siga como siempre

trató a todo el mundo igual.

Luego terminaron las obras del mercado, hicieron la supermanzana, la crisis se suavizó y el encarecimiento de los alquileres expulsó a Manuela, a David y a los dos hermanos que vendían pollos. Los pioneros fueron dejando paso a empresarios al uso. Bueno, Toni sigue en el Nostàlgic. Y de ahí la asimetría de la sonrisa de Jordana a la hora de hacer balance. Estos días las muestras de cariño lo abrumaban cada dos por tres. Tiene palabras de agradecimiento hasta para el Ayuntamiento, por la terraza que le concedieron en la pandemia. “Yo me voy satisfecho, creo que he servido bien a todo el mundo”. Sí, Jordana siempre hizo lo de siempre. Pero a ratos le asalta una inquietud. “Quizás el monstruo se nos fue de las manos”, se dice entre dientes.

Ahora los del bar Borrell, otro establecimiento histórico, tratarán de que nada cambie en la bodega de Rafael.●

ANA JIMÉNEZ