



Carme, engalanada para la Mercè

Fiestas de la Mercè. Algo más que un día señalado: por alargarse varias jornadas. No eran las del año 1902 y estaban destinadas a constituir un hito.

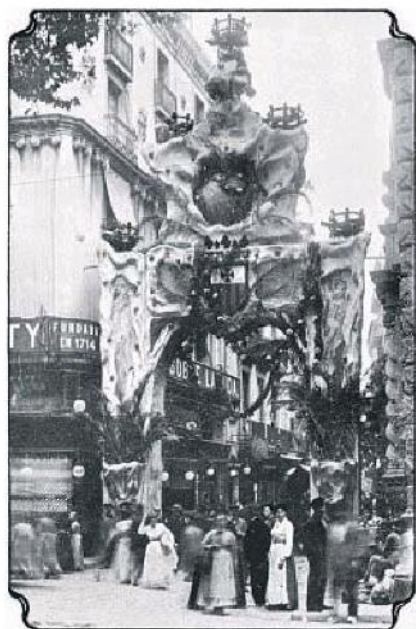
Este festejo procedía de los años 1868. No viene ahora al caso relatar los motivos por los que no había cuajado como quería el alcalde Riús i Tautet. En el fondo se trataba de trasladar la conmemoración del patronazgo de la ciudad de febrero (santa Eulalia) a septiembre (Verge de la Mercè). El motivo se basaba en una motivación climática, lo que no ha de menester mayor explicación si se tiene en cuenta el deseo de ganar visitantes.

Pero en el mencionado año 1902 se había producido un cambio político sensible. La Lliga, con once concejales elegidos, había ganado las elecciones municipales de noviembre de 1901, y los Cambó, Puig i Cadafalch y Pella i Forgas se habían propuesto convertir lo que consideraban una conmemoración algo provinciana de ambición alicantina, en una verdadera fiesta mayor de Catalunya entera en su capital: Barcelona. Ni las muertes del doctor Robert y de Verdaguier fueron consideradas un impedimento.

Engalanar calles y plazas, convocar un gran desfile de carrozas, amen de establecer un concurso de gigantes de Catalunya fueron los ejes que concentraron todos los esfuerzos.

Puesto que la fotografía es una muestra de la ornamentación de los espacios públicos, me centraré en este aspecto.

La Rambla exhibió una iluminación espectacular. En Ferran, Gallissà creó unos grandes medallones modernistas, mientras que Puig i Cadafalch desplegó con tiento y estrategia centenares de bujías. Pontferrissa evocaba el antiguo portal de la muralla. Comtal montó un castillo medieval con dos torres almenadas. La plaza Reial acogió lo



La decoración de la calle Carme era modernista

que se dio en llamar la Fuente Mágica. Boquería acogió un decorado japonés. La plaza Bonassues recibió un diorama animado que obró el es-

1902 fue crucial para convertir la celebración en la fiesta mayor de Catalunya

cenógrafo Salvador Alarma. La responsabilidad artística de la calle del Carme recayó en los profesionales Hoyos y Esteve. De inspiración intensamente modernista, en la embocadura de la Rambla se alza-

ba el Arco de Fuego, de superficie irregular, con el escudo mercaderil en el frontispicio y culminado por un enorme globo que despedía luz roja. Encima, varias parrillas, a semejanza de las que existían en la fachada de la iglesia de la Mercè, aparecían llenas de teas encendidas con resina para sumarse a la iluminación, alimentada básicamente con 150 mecheros de gas. En el exterior y sobresaliendo entre palmas doradas, más luces incandescentes. Toda la calle estaba plana de girnaldas.

Baste decir que la ciudad fue visitada por unos cien mil forasteros.

R. MAURI / IMAGEN CEB DA PER EL ARXIU FOTOGRAFIC DE BARCELONA

NUTRICIÓN

El irresistible encanto de lo sano

MAGDA CARLAS
Especialista en nutrición

La idea de que comer bien es importante para la salud está,afortunadamente, tan arraigada que uno de los mayores atractivos comerciales que puede tener un alimento hoy en día es que sea sano. Sólo hay que ver cómo proliferan entre los alimentos procesados los mensajes en este sentido. Es cierto que el consumidor cada vez sabe y exige más, sin embargo hay aún algunos términos que siguen creando confusión en este aspecto. La palabra *light*, por ejemplo, para muchísimas personas

significa que un alimento es automáticamente más sano o incluso que puede tomarse en dosis libres, y no siempre es así.

Un alimento *light* es aquel que tiene un 30% menos de energía que el convencional, pero puede seguir teniendo un valor energético notable y un aporte nutricional dudoso. Un caso típico de lo anterior sería el de las patatas fritas *light*. Otro término que puede confundir es *integral*. Un producto *integral* es aquel que está elaborado con harina *integral* y por tanto en principio es más vitamínico y con más fibra, pero esto no garantiza que sea un alimento perfecto. Un *croissant integral* puede estar hecho con grasa poco saludable o con mucho azú-

car. *Dietético* es otro término que crea errores, ya que significa que el alimento tiene unas características dietéticas distintas a los convencionales. Por ejemplo, unas galletas pueden ser dietéticas porque no contengan gluten o lactosa, pero esto no las hace más sanas para todo el mundo.

Es como lo de "solo con grasas vegetales". Hay grasas vegetales que son poco adecuadas para el organismo. Siguiendo con las famosas galletas, el que contenga "solo grasas vegetales" no las hace más sanas. Lo mismo se puede decir de "sin azúcares añadidos" o "natural". Por cierto, ¿qué es exactamente natural? Para que un ali-

mento procesado sea sano hay que considerar entre otras cosas a todos sus ingredientes, la dosis que ingerimos, y por supuesto nuestras propias características y necesidades. Mejor hablar en conjunto de dieta sana. ■

La sugerencia

Arroz especial

Herir durante 50 a 55 minutos una taza de arroz salvaje. Mientras, saltar en una sartén con un poco de aceite una cucharada de pasas de Corinto y diez de ajonjolí. Mezclar el arroz salvaje con las pasas, los piñones y una taza de manteca. Servir el plato tibio y en forma de fleecitos. Es una guarnición muy nutritiva, sana y vistosa.



GASTRONOMÍA

CERVEZA

Damm presenta su cerveza de Navidad



Cerveza de Navidad de Damm

■ Con un formato ideal para compartir, Damm saca a la venta su cerveza para la Navidad y el Año Nuevo. Se trata de una edición limitada elaborada con una receta estacional que se presenta en un estuche de regalo y una botella diseñada para la ocasión. La firma cervecera decidió el año pasado sacar a la venta esta edición especial, inspirada en la cerveza estacional que a principios del siglo XX emboteaban para regalar a los amigos y colaboradores en Navidad.

LIBRO

Las 'Cuines' de Tana Collados

■ Jordi Cruz presentó el lunes el nuevo libro de la periodista gastronómica de TV3 Tana Collados, con una selección de platos del programa *Cuines*. El libro, con prólogo de Joan Roca, recoge cerca de ochenta recetas elaboradas por reconocidos chefs catalanes y seleccionadas y ordenadas en función de la temporada por Collados, directora del programa.

JAMÓN

Ramon Freixa cocina con Fisan

■ El cocinero Ramon Freixa presentó el martes su alianza con la firma de ibéricos Fisan en el Grand Hotel Central de Via Laietana. Freixa cocinó diferentes platos en los que los productos del ibérico fueron protagonistas, como el croutet de tomate con jamón, la cocción de ibéricos o los espárragos con papada ibérica, yema de codorniz y sal de jamón.

CUADERNO BARCELONÉS

LA PISTA DE HIELO

En unos tiempos en los que la naturaleza ha perdido el ritmo preciso al que nos tenía acostumbrados, resulta que ese juguete que tiene enamorado al alcalde Trias vuelve con puntualidad a su cita perturbadora: la plaza de Catalunya. Es un motivo de desconuelo y hasta de irritación para los barceloneses, al tratarse de una persistencia que había de estimular el ambiente comercial, pero que

en verdad no conduce a nada, o mejor dicho, si confirmamos una contundencia ostensible y significativa. Esta pista de hielo no hace más que hurtar el disfrute de un espacio tan representativo y central durante nada menos que dos meses y medio, que se hacen interminables. Pero este año ha agravado su inquietante proceder al desviar para este fin la partida más importante originada por la recaudación de la tasa turís-

tica. Así pues, 243.331 euros no serán destinados a paliar los efectos negativos del turismo, tal como era el razonable destino pactado, sino para proceder al adorno de esa colosal *balnearia* antiecológica. No me extraña semejante proceder desvirtuado, si tenemos también en cuenta el perfil de prestamista dócil de la Generalitat que el Ajuntament ya ha consolidado para escándalo y estupefacción de la ciudadanía.