

Maig 2019

Dilluns, 6 de maig de 2019

La Vanguardia

Opinió. FAD-Fomento de las Artes y del Diseño

El síntoma Rambla

El futuro de la Rambla de Barcelona ha sido una de las cuestiones sobre la que más veces hemos escrito desde que empezamos a publicar nuestro artículo mensual en este periódico.

Año tras año hemos reclamado la urgentísima y eternamente pospuesta reforma de uno de los espacios más paradigmáticos de la ciudad y, también, uno de los más afectados por la masificación turística, la hipermercantilización del espacio público y otros problemas derivados de una grave desorganización urbanística. Cuando en el 2017 supimos que el equipo liderado por la exconcejala de Ciutat Vella y arquitecta Itziar González había ganado el concurso para repensar el modelo integral y los usos de la Rambla celebramos la noticia y nos convencimos de que, por fin, iban a tomarse medidas para resolver esta antigua y compleja problemática.

Pero no. Hace pocos días leíamos con incredulidad y decepción que el proyecto de reforma vuelve a estar metido en un cajón, dejando la ambiciosa propuesta del equipo de González en el aire. El motivo debemos buscarlo en la arena política. A pocas semanas de las elecciones municipales, los desacuerdos y el tacticismo parece que se han impuesto sobre las demandas de una ciudadanía que contempla cómo la degradación de una zona vital de Barcelona se acelera vertiginosamente mientras las soluciones se alejan en el horizonte.

A esta noticia se le suman otras que durante los últimos meses han puesto de manifiesto el caos que reina en la Rambla respecto a sus usos y a las iniciativas que podría albergar en el futuro. A finales de marzo leíamos que la Asociación de Empresas de Teatro de Catalunya pretende convertir esta vía en el equivalente catalán del Walk of Fame hollywoodiense, una propuesta que ni se contempla ni encaja en la actual propuesta de reforma. Un mes antes se anunciaba que el mayor club de striptease de Barcelona iba a abrir las puertas en la Rambla bajo un nombre tan horrendamente sexista como el de Dollhouse (Casa de muñecas). Y así ha sido. “No es un local que querríamos en la Rambla pero no podemos impedir que hagan uso de su licencia”, declaró en aquel momento Gala Pin, la exconcejala de Ciutat Vella. Dejando de lado la especificidad de las distintas problemáticas que acechan en la Rambla, sus causas y las dificultades que entraña cada una de ellas lo que sí está claro es que el riguroso trabajo de análisis y creación de espacios para el diálogo y la cooperación ciudadana realizados durante los últimos dos años por los responsables del proyecto de reforma podrían quedarse en papel mojado. Pero la crisis de la Rambla, la eterna asignatura pendiente de Barcelona, plantea en el fondo una pregunta mucho más general y preocupante: ¿no se tratará al fin y al cabo del síntoma inequívoco de una falta absoluta de proyecto de ciudad? ¿No será la Rambla la “zona cero” de un modelo de ciudad a la deriva y a la merced de un laissez-faire completamente alejado de los intereses de la ciudadanía? ¿No será la Rambla la cara más fea de una Barcelona que cada vez se gusta menos a sí misma y que, por este camino y a la larga, sólo puede dejar de gustar a los que la ven desde fuera?

Divendres, 10 de maig de 2019

La Vanguardia

Luís Benvenuty / Silvia Angulo

El museo del Hermitage entra en campaña municipal

Las entidades ciudadanas también están en campaña. Un buen puñado de asociaciones vecinales mostraron ayer su rechazo a la construcción del museo del Hermitage en las proximidades de la Barceloneta.

La Barceloneta Diu Prou, la asociación de vecinos de barrio L'Òstia y la Assamblea de Barris per un Turisme Sostensible presentaron un manifiesto muy crítico con este proyecto. Estas entidades denuncian que en verdad el Hermitage no será otra cosa que “un Eurovegas disfrazado de cultura”, y que su apertura alimentará todos los males que conlleva la masificación turística: saturación del espacio público, especulación, gentrificación...

“Exigimos al Port de Barcelona la retirada del proyecto y la apertura de un proceso ciudadano –concluye este texto titulado L'art de l'especulació–. Reclamamos a los grupos políticos el compromiso de no dar el visto bueno del Ayuntamiento al actual proyecto”. Otra decena de asociaciones vecinales del Raval, el Gòtic, el Clot y Sants firman también este manifiesto.

También ayer la asociación de vecinos y comerciantes Amics de la Rambla pidió a todos los partidos que, sea cual sea el resultado, no demoren más la reforma de este paseo. Porque estos días son muy convenientes para arrancar promesas a los políticos. A un lado y otro.

Además, en campaña, las reivindicaciones vecinales vienen a reforzar determinados discursos políticos. La campaña de vídeos muy críticos con la política de terrazas de los últimos cuatro años del gobierno de la alcaldesa Ada Colau presentada el pasado miércoles por el Gremi de Restauració de Barcelona no es una anécdota.

La presentación del manifiesto contra el Hermitage generó ayer unas cuantas respuestas en las redes sociales de las entidades que hace un año firmaron y presentaron un manifiesto muy diferente, uno de apoyo al proyecto. A este lado encontramos una larga lista de agrupaciones de vecinos y comerciantes de la Barceloneta, el Born, el Gòtic... Según la asociación de vecinos de la Barceloneta, la principal promotora de este manifiesto, el museo atraería a unos turistas más cívicos que los que acostumbran a visitar el barrio. “Y no sólo dignificaría el turismo, también daría una nueva imagen a la Barceloneta”.

Y la verdad es que no es la primera vez que chocan las entidades del barrio más marinero. La asociación de vecinos fue una de las promotoras del Tsunami Vecinal, del conglomerado de asociaciones que insiste en subrayar que uno de los principales problemas de Barcelona es la creciente inseguridad ciudadana, y que el gobierno de la alcaldesa Colau es en buena medida responsable. Al otro lado, entidades como L'Òstia y la Barceloneta Diu Prou están más cerca de las asociaciones que señalan a la masificación turística, la especulación inmobiliaria y los oscuros intereses de los lobbies como los grandes males de la ciudad. Su discurso está mucho más cerca del gobierno municipal. De hecho, Gala Pin, la concejal de Ciutat Vella, bien conocida por su oposición frontal al Hermitage, siempre estuvo muy vinculada a L'Òstia y a la Barceloneta Diu Prou, sobre todo en sus tiempos de activista.

El futuro del Hermitage, que llevará el sello del arquitecto japonés Toyo Ito, deberá esclarecerse en breve. Hace unas semanas la Autoritat Portuària abrió el trámite

administrativo para establecer este museo en una parcela del ámbito central que forma parte del plan especial de la Nova Bocana, aprobado por el Ayuntamiento en abril del 2018. Con todo, la decisión de ubicar el equipamiento, según recoge el propio proyecto, debe tener el beneplácito del pleno municipal.

<https://www.lavanguardia.com/local/barcelona/20190510/462144309717/museo-hermitage-edificacion-rechazo-campana.html>

Divendres, 10 de maig de 2019

El Periódico

Patricia Castán

La Rambla exige no retrasar más su reforma

Su consejo asesor pide a los alcaldables ir más allá de los intereses privados

El tortuoso proceso de reforma de la Rambla ha vuelto a romper el calendario previsto, llevando al límite la paciencia de los comerciantes y vecinos que aguardan las mejoras. Tal es el hastío, que el consejo asesor de la Rambla ha exigido hoy jueves públicamente a todos los alcaldables que se comprometan para desarrollar el proyecto en marcha, sea cual sea el resultado de las elecciones municipales. No solo con su apoyo, sino con la necesaria "aportación presupuestaria".

El consejo, que tiene carácter consultivo y colabora con Amics de la Rambla desde que este se creó en el 2012, aglutina a representantes del comercio de toda la ciudad, representantes de diversos organismos (desde el Port a Turismo de Barcelona), arquitectos, diseñadores y otros. En un comunicado, han recordado que desde hace siete años, cuando se apostó por impulsar la reforma normativa y urbanística para su reforma, se ha recorrido muy poco camino. Parecía que este mandato iba a ser el definitivo, pero finalmente el calendario electoral y el miedo a no contar con el suficiente apoyo de la oposición descabalgó del pleno la votación. Se pospone de este modo la aprobación para actuar en el primer tramo, que va de Colón hasta el primer kiosco de prensa y con ella reaparece el miedo a que el asunto vuelva a hibernar y la zona se degrade más.

Fermín Villar, presidente de Amics de la Rambla, asegura que el eje más transitado de Barcelona no puede esperar más. "Tenemos miedo a que quien gobierne pretenda nuevas modificaciones y esto se eternice", relata. Por ello, el consejo reclama el "compromiso" de los candidatos con "el futuro de la Rambla".

Más apoyos previos

"Pedimos que sea cual sea el resultado electoral trabajen juntos, más allá de los intereses particulares, para llevar adelante la reforma y que lo hagan con un calendario claro que responda a las urgencias que hace años tiene el paseo", exponen. Del mismo modo, el consejo asesor y Amics de la Rambla se comprometen a trabajar en pos del consenso y facilitar en todo lo posible que la reforma se materialice.

Los integrantes del órgano consultivo recuerdan que "la Rambla es de todos y únicamente con el compromiso de todos podremos conseguir la Rambla que todos queremos". El drama para la zona es que "siete años después" -del inicio del trabajo en pos del proyecto- el eje "sigue teniendo los mismos problemas que tenía".

Fermín cuenta a este diario que ya han mantenido reuniones personales con los alcaldables y que todos muestran su apoyo, pero siempre condicionado al consenso.

A los males de saturación y tematización que ha vivido este paseo en los últimos lustros hay que sumar estos días un problema añadido, que obedece al intento de erradicar el 'top manta' en la zona de Colón.

Venta ambulante

Los vendedores de esa zona se han desplazado a la Rambla, donde tratan de desplegar su mercancía, jugando al gato y al ratón con la policía. Este nuevo foco de venta trata de asentarse, mientras sigue enquistado el gran zoco ambulante en el paseo de Joan de Borbó. Y con la llegada del buen tiempo se ha adueñado también de las aceras del paseo Marítim, hasta llegar al Hotel Arts, por cuyas aceras los peatones apenas pueden pasar entre la mercancía y patinetes sin control.

<https://www.elperiodico.com/es/barcelona/20190509/la-rambla-exige-alcaldable-no-retrasar-mas-su-reforma-7446862>

Maig 2019

Ling

Mariángeles García

La Rambla, an avenue with verb included

LA RAMBLA, UNA AVENIDA CON VERBO PROPIO

Few streets in the world can boast their very own verb. La Rambla is one of them and *ramblejar* (to stroll along La Rambla) is the word used to define the action of wandering up and down this cultural, historical and social showcase in the heart of Barcelona. From Plaça de Catalunya to the historical port, from which Columbus points out exactly where America lies, this long avenue is home to flower stalls, newspaper kiosks, street performers, bars, cafes, restaurants and life, lots of life. So much so that it's almost impossible to see La Rambla empty, even at night. El Palacio de la Virreina, La Boquería (the city's most famous market) or the Gran Teatre del Liceu, a symbol of Barcelona itself, are just some of the most important buildings that passersby can take in here.

In recent years, what had always been one of Barcelona folk's favourite activities was gradually being forgotten. It seemed like strolling up and down La Rambla simply to enjoy the walk and the unique mix of people you'd find there had become an activity for tourists rather than locals.

Recovering it was a matter of urgency. "Whatever's going on in Barcelona, La Rambla is the street that's always one step ahead," says Fermín Villar, president of La Rambla and Plaça Catalunya Friends, Neighbours and Traders' Association. "The growth in urban tourism can

have a destabilising effect on the areas most in demand. From the Friends of La Rambla we're working to ensure that Barcelona people still fancy getting out there to ramblejar.

How to tempt Barcelona folk back to their most emblematic street while at the same time offering something attractive for visitors? Through gaming, the way "to illustrate once again the youthful, daring and innovating face of a Rambla that reinvents itself every day," explains Villar. That was the starting point for the project entitled Rambling, a gamified virtual tour available for smartphone without having to download an app. The project is fruit of the collaboration between Friends of La Rambla together with Play Visit, a digital start-up from Barcelona specialised in tourism, and ALS (Advanced Leisure Services), a firm dedicated to the marketing and management of cultural and tourism resources. Rambling presents three routes in which the player can choose their own mission: "Family La Rambla" is designed for adults and kids; "Nostalgic La Rambla" to recall the street's splendid past; and "Roguish La Rambla" to relive the unique moments and exceptional characters in this legendary avenue's history. "We hope that Barcelona residents will rediscover La Rambla through gaming," says Ángel Díaz, president of ALS. "We show them the cultural and historical highlights in an innovative way, playing and sharing the experience with family and friends." The tour includes the most emblematic sights and businesses on La Rambla and sets a challenge for participants to solve by exploring their surroundings. While playing, they discover details about Palau Moja, the Canaletas fountain, La Boqueria, Plaça Reial and the characters that have lived here over the street's history. One of the objectives of this project is "promote the commercial, gastronomic and leisure fabric of this great avenue," explains Pau Yàñez, CEO and founder of PlayVisit, as well as "underlining the value of La Rambla's architectural and cultural heritage."

Ramblejar gets an updated meaning to help Barcelona residents back to one of their favourite activities and so that visitors can include this verb when they remember Barcelona.



La Rambla, an avenue with verb included

LA RAMBLA, UNA AVENIDA CON VERBO PROPIO

TEXT: MARIANGELES GARCIA

Few streets in the world can boast their very own verb. La Rambla is one of them and ramblejar (to stroll along La Rambla) is the word used to define the action of wandering up and down this cultural, historical and social showcase in the heart of Barcelona. From Plaça de Catalunya to the historical port, from which Columbus points out exactly where America lies, this long avenue is home to flower stalls, newspaper kiosks, street performers, bars, cafes, restaurants and life, lots of life. So much so that it's almost impossible to see La Rambla empty, even at night. El Palacio de la Virreina, La Boqueria (the city's most famous market) or the Gran Teatre del Liceu, a symbol of Barcelona itself, are just some of the most important buildings that passersby can take in here.

In recent years, what had always been one of Barcelona folk's favourite activities was gradually being forgotten. It seemed like strolling up and down La Rambla simply to enjoy the walk and the unique mix of people you'd find there had become an activity for tourists rather than locals. Recovering it was a matter of urgency. "Whatever's going on in Barcelona, La Rambla is the street that's always one step ahead," says Ferrn Vilari, president of La Rambla and Plaça Catalunya Friends, Neighbours and Traders' Association. "The growth in urban tourism can have a destabilising effect on the areas most in demand. From the Friends of La Rambla we're working to ensure that Barcelona people still fancy getting out there to ramblejar."

Pocas calles hay en el mundo que puedan presumir de tener un verbo propio. La Rambla es una de ellas y ramblejar (cambiar en castellano) es la palabra usada para definir esta gran escapate cultural, histrico y social del coracon de Barcelona.

Desde la playa de Catalunya hasta el puerto antiguo, desde Coln seala preciso el lugar en el que se encuentran Amrica, este largo paseo alberga kioscos de flores y prensa, actores callejeros, bares, cafes, restaurantes y vida, mucha vida. Tanto que es casi imposible verla vaca ni siquiera de noche. El Palacio de la Virreina, La Boqueria, el mercado ms famoso de la ciudad, y el Gran Teatre del Liceu, todo un smbolo de Barcelona, son solo algunos de los edificios ms importantes que pueden contemplarse caminando por aqu.

La que ha sido siempre una de las actividades favoritas de los barceloneses estaba quedando olvidada en los ltimos aos. Pareca que recorrer la Rambla arriba y abajo sin ms objetivo que el de disfrutar del paseo y la singularidad de su paisaje era una actividad ms propia de turistas que de locales. Urga recuperarla. "La Rambla es la calle que siempre se adelant a lo que suceda en Barcelona", comenta Ferrn Vilari, presidente de la Associaci d'Amics, Veins i Comerciants de La Rambla i Plaça Catalunya. "El auge del turismo urbano a menudo supone un desequilibrio en las reas ms demandadas, y desde Amics de la Rambla trabajamos para que la gente de Barcelona siga teniendo ganas de ramblejar".

«Cmo atraer de nuevo a los barceloneses a su calle ms emblematica y ofrecer, al mismo tiempo, un atractivo ms para el visitante? A travs del gaming, la manera de "demostrar una vez ms el carcter joven, descarado e innovador de una Rambla que se reinventa cada da", explica Villar. As naci el proyecto Rambling, un tour virtual gamificado a modo de yincana desde el smartphone y sin necesidad de descargar ninguna app. El proyecto es fruto de la colaboraci entre Amics de la Rambla, Play Visit, una start-up digital barcelonesa especializada en turismo y ALS (Advanced Leisure Services), una empresa gestora y comercializadora de recursos culturales y turisticos.

How to tempt Barcelona folk back to their most emblematic street while at the same time offering something attractive for visitors? Through gaming the way "to illustrate once again the youthful, daring and innovative face of a Rambla that reinvents itself every day" explains Villar. That was the starting point for the project entitled Rambling, a gamified virtual tour available for smartphone without having to download an app. The project is fruit of the collaboration between Friends of La Rambla together with Play Visit, a digital start-up from Barcelona specialised in tourism, and ALS (Advanced Leisure Services), a firm dedicated to the marketing and management of cultural and tourism resources.

Rambling presents three routes in which the player can choose their own mission: "Family La Rambla" is designed for adults and kids; "Nostalgic La Rambla" to recall the street's splendid past; and "Roguish La Rambla" to relive the unique moments and exceptional characters in this legendary avenue's history. "We hope that Barcelona residents will rediscover La Rambla through gaming," says Angel Diaz, president of ALS. "We show them the cultural and historical highlights in an innovative way, playing and sharing the experience with family and friends."

"The tour includes the most emblematic sights and businesses on La Rambla and sets a challenge for participants to solve by exploring their surroundings. While playing, they discover details about Palau Moja, the Canalejas fountain, La Boqueria, Plaça Reial and the characters that have lived here over the street's history.

One of the objectives of this project is "promote the commercial, gastronomic and leisure fabric of this great avenue," explains Pau Yáñez, CEO and founder of PlayVisit, as well as "underlining the value of La Rambla's architectural and cultural heritage".

Ramblejar gets an updated meaning to help Barcelona residents back to one of their favourite activities and so that visitors can include this verb when they remember Barcelona.

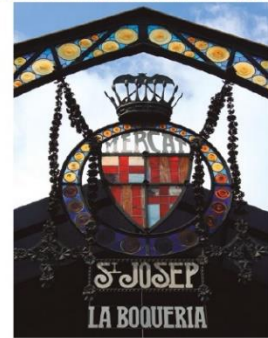


Rambling presenta tres rutas en las que el jugador podrá elegir su propia misión: La Rambla Familiar pensada para adultos y niños; La Rambla Nostálgica, para recordar su pasado más esplendoroso; y La Rambla Canalla, para revivir los momentos y personajes más singulares de esta mítica avenida. "A través del gaming, hacemos que los ciudadanos redescubran la Rambla", comenta Àngel Díaz, presidente de ALS. "Les mostramos sus puntos más importantes a nivel cultural e histórico de forma innovadora y jugando, compartiendo la experiencia con sus amigos y familiares".

El tour recorre los lugares y negocios más emblemáticos de La Rambla y plantea un reto a los participantes que deben solucionar explorando su entorno. Y así, jugando, se descubren detalles del Palau Moja, de la fuente de Canalejas, de La Boqueria, de la Plaça Reial y de los personajes que los habitaron a lo largo de toda su historia.

Entre los objetivos del proyecto se encuentra "promocionar el tejido comercial, gastronómico y de entretenimiento de esta gran avenida", explica Pau Yáñez, CEO y fundador de PlayVisit, así como "poner en valor la arquitectura y patrimonio cultural de la Rambla".

Ramblejar actualiza su significado para que los barceloneses vuelvan a disfrutar de una de sus actividades favoritas y para que los visitantes incorporen este verbo a sus recuerdos de Barcelona.



Pocas calles hay en el mundo que puedan presumir de tener un verbo propio. La Rambla es una de ellas y ramblejar (ramblear en castellano) es la palabra usada para definir esos paseos por este gran escaparate cultural, histórico y social del corazón de Barcelona. Desde la plaça de Catalunya hasta el puerto antiguo, donde Colón señala preciso el lugar en el que se encuentra América, este largo paseo alberga kioscos de flores y prensa, actores callejeros, bares, cafés, restaurantes y vida, mucha vida. Tanta que es casi imposible verla vacía ni siquiera de noche. El Palacio de la Virreina, La Boquería, el mercado más famoso de la ciudad, y el Gran Teatre del Liceu, todo un símbolo de Barcelona, son solo algunos de los edificios más importantes que pueden contemplarse caminando por aquí.

La que ha sido siempre una de las actividades favoritas de los barceloneses estaba quedando olvidada en los últimos años. Parecía que recorrer la Rambla arriba y abajo sin más objetivo que el de disfrutar del paseo y la singularidad de su paisanaje era una actividad más propia de turistas que de locales. Urgía recuperarla. "La Rambla es la calle que siempre se adelanta a lo que sucederá en Barcelona", comenta Fermín Villar, presidente de la Associació d'Amics, Veïns i Comerciants de La Rambla i Plaça Catalunya. "El auge del turismo urbano a menudo supone un desequilibrio en las áreas más demandadas, y desde Amics de la Rambla trabajamos para que la gente de Barcelona siga teniendo ganas de ramblejar". ¿Cómo atraer de nuevo a los barceloneses a su calle más emblemática y ofrecer, al mismo tiempo, un atractivo más para el visitante? A través del gaming, la manera de "demostrar una vez más el carácter joven, descarado e innovador de una Rambla que se reinventa cada día", explica Villar.

Así nació el proyecto Rambling, un tour virtual gamificado a modo de yincana desde el smartphone y sin necesidad de descargarse ninguna app. El proyecto es fruto de la colaboración entre Amics de la Rambla, PlayVisit, una start-up digital barcelonesa especializada en turismo y ALS (Advanced Leisure Services), una empresa gestora y comercializadora de recursos culturales y turísticos.

Rambling presenta tres rutas en las que el jugador podrá elegir su propia misión: La Rambla Familiar pensada para adultos y niños; La Rambla Nostálgica, para recordar su pasado más esplendoroso; y La Rambla Canalla, para revivir los momentos y personajes más singulares de esta mítica avenida. “A través del gaming, hacemos que los ciudadanos redescubran la Rambla”, comenta Ángel Díaz, presidente de ALS. “Les mostramos sus puntos más importantes a nivel cultural e histórico de forma innovadora y jugando, compartiendo la experiencia con sus amigos y familiares”.

El tour recorre los lugares y negocios más emblemáticos de La Rambla y plantea un reto a los participantes que deben solucionar explorando su entorno. Y así, jugando, se descubren detalles del Palau Moja, de la fuente de Canaletas, de La Boquería, de la plaça Reial y de los personajes que los habitaron a lo largo de toda su historia. Entre los objetivos del proyecto se encuentra “promocionar el tejido comercial, gastronómico y de entretenimiento de esta gran avenida”, explica Pau Yànez, CEO y fundador de PlayVisit, así como “poner en valor la arquitectura y patrimonio cultural de la Rambla”. Ramblejar actualiza su significado para que los barceloneses vuelvan a disfrutar de una de sus actividades favoritas y para que los visitantes incorporen este verbo a sus recuerdos de Barcelona.

Dimarts, 14 de maig de 2019

La Vanguardia

El Tast a la Rambla tendrá una zona para la cocina del área metropolitana de Barcelona

La sexta edición del festival gastronómico Tast a La Rambla dedicará una nueva zona a la cocina del área metropolitana de Barcelona, en evento que se celebrará del 6 al 10 de junio, aprovechando la festividad de la Segunda Pascua

La sexta edición del festival gastronómico Tast a La Rambla dedicará una nueva zona a la cocina del área metropolitana de Barcelona, en evento que se celebrará del 6 al 10 de junio, aprovechando la festividad de la Segunda Pascua.

En un comunicado este lunes, la organización ha detallado que el festival ofrecerá más de 40 degustaciones restaurantes y pastelerías de la ciudad, además de actividades gratuitas como 'shoowcookings', talleres de cocina, catas y actuaciones musicales.

Tast a La Rambla contará con los chefs Carles Abellán, Carlota Claver, Christian Escribà, Germán Espinosa, Jordi Esteve, Xavier Franco, Nandu Jubany, Ariadna Julián, Meilan Kao, Fran López, Oscar Manresa, Ada Parellada, Paco Pérez, Carles Tejedor y Rafa Zafra.

Los establecimientos se dividirán en cinco áreas: Cocina de Autor, Pastelería, Tapas y platillos, Cocina Tradicional y Cocina Metropolitana, que contará con los restaurantes Follia, de Sant Joan Despí; La Bonaigua, de Sant Just Desvern, y This & That Co., de L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona).

La organización --formada por Amics de La Rambla y Grup GSR--, prevé aumentar las 630.000 visitas y 120.000 degustaciones de la anterior edición, y ha recordado que contará nuevamente con personal del Casal dels Infants del Raval y con alumnos de la escuela CETT.

<https://www.lavanguardia.com/local/barcelona/20190513/462214241922/el-tast-a-la-rambla-tendra-una-zona-para-la-cocina-del-area-metropolitana-de-barcelona.html>

Dimarts, 14 de maig de 2019

Revista más Viajes

José Llorca

Crece el festival gastronómico Tast a La Rambla

Tast a la Rambla 2019 llega con más novedades. Entre otras, una nueva zona dedicada a la cocina del área metropolitana de Barcelona

La Rambla de Barcelona vuelve a convertirse en un festival gastronómico. Esta vez durante cinco días (del 6 al 10 de junio), aprovechando el lunes de la Segunda Pascua, la 6ª Semana de Gastronomía de Barcelona ofrece más de 40 degustaciones de otros tantos restaurantes y pastelerías de la ciudad, además de programar como es habitual actividades gratuitas (showcookings, talleres de cocina, catas o actuaciones musicales) que completan la experiencia lúdico-gastronómica más importante de la ciudad.

Será de nuevo la Rambla de Santa Mònica el epicentro del evento, donde una cuarentena de los restaurantes y pastelerías más importantes de la ciudad –algunos con estrella Michelin como Enoteca, La Barra de Carles Abellán o Xerta Restaurant– presentarán su oferta en formato tapa a un precio de 4 euros. Un año más, Tast a La Rambla mostrará la cocina de reconocidos chefs como Carles Abellán, Carlota Claver, Christian Escribà, Germán Espinosa, Jordi Esteve, Xavier Franco, Nandu Jubany, Ariadna Julián, Meilan Kao, Fran López, Oscar Manresa, Ada Parellada, Paco Pérez, Carles Tejedor o Rafa Zafra, que también estarán presentes tras su estand para transmitir cocina y amor por la ciudad.

Las novedades de la sexta edición

Los establecimientos participantes se dividirán en cinco áreas temáticas: Cocina de Autor, Pastelería, Tapas y platillos, Cocina Tradicional y, este año, se incorpora como novedad la de Cocina Metropolitana, que contará con los restaurantes Follia, de Sant Joan Despí; La Bonaigua, de Sant Just Desvern, y This & That Co., de L'Hospitalet de Llobregat.

Debajo de la terraza del Arts Santa Mònica, se instalará una zona especial para las familias con la exposición “Som gent de profit”, una campaña de la Agència de Residus de Catalunya para concienciar sobre el despilfarro alimentario también a los más pequeños. “Som gent de profit” aprovechará Tast a la Rambla para divertir también con “La Nevera de Profit”, un espectáculo para todos los públicos que incluye magia, humor y concienciación y que tendrá lugar en el Escenario by Estrella Damm, uno de los epicentros de la parte lúdica del evento.

Al final de La Rambla, tocando a la estatua de Colón, el escenario de la cervecera volverá a acoger las actuaciones musicales, en esta ocasión de Músics de Carrer de Ciutat Vella y de la Raval's Band. El Arts Sants Mònica será otro de los escenarios del evento, que acogerá sus actividades didácticas, con la programación de showcookings, catas y talleres todos de forma gratuita. Este año destaca la ponencia de los tres restaurantes ganadores de la segunda edición del Premi Barcelona Restauració: Granja Elena, El Tomás de Sarrià y En Ville, este último con presencia en la feria con un stand.

La organización de Tast a La Rambla 2019 contará nuevamente con personal del Casal dels Infants del Raval y con alumnos de la escuela CETT. También se llevarán a cabo otras acciones de naturaleza sostenible como la colaboración con el proyecto Remenja'mmm -iniciativa que tiene como objetivo evitar el desecho de los alimentos en el sector de la restauración- o el uso tanto de vasos como de vajilla biodegradable y compostable.

Como novedad y curiosidad de esta edición, los asistentes podrán adquirir, en el stand de Des Garçons de Café, el delantal oficial de Tast a la Rambla diseñado por la firma barcelonesa.

TAST A LA RAMBLA

La organización -formada por Amics de La Rambla y grup gsr-, tiene previsto aumentar las 630.000 visitas y 120.000 degustaciones de la anterior edición. "Al coincidir con un festivo hemos decidido ampliar un día más el programa, por lo que esperamos un gran éxito de participación ciudadana", explican los responsables de la iniciativa.

Esta feria nació en 2014 para impulsar tanto La Rambla como el distrito de Ciutat Vella en general. Se trata de un evento culinario que reivindica La Rambla como un gran eje lúdico barcelonés mediante una propuesta de actividades gastronómicas que pretende acercar la alta cocina a todos los públicos, tanto ciudadanos como visitantes de Barcelona.

Organizado por Amics de la Rambla y grup gsr, Tast a La Rambla cuenta con el apoyo del Districte de Ciutat Vella del Ajuntament de Barcelona y la conselleria de cultura de la Generalitat de Catalunya y con el patrocinio principal de Estrella Damm. Coca-Cola, Royal Bliss, Almond Breeze y Hostelgrup también patrocinan un evento que cuenta con la colaboración de Cinzano, Aperol Spritz, Juvé y Camps, Mieludo – Café Crem, Familia Torres, S.Pellegrino, Heura® – Foods for Tomorrow, DelaCrem, Des Garçons de Café y Torelló Viticultors, además de Makro, un año más proveedor oficial del evento.

"Tast a La Rambla"

Del 6 al 10 de junio de 2019.

-Jueves 6 y lunes 10 de junio: de 12,00 horas a 22,00 horas.

-Viernes 7, sábado 8 y domingo 9 de junio: de 12,00 horas a 00,00 horas.

<https://www.revistamasviajes.com/crece-el-festival-gastronomico-tast-a-la-rambla/>

Dimecres, 15 de maig de 2019

Expansión

M. Angles / A. Zanon

El Barça abrirá en Las Ramblas su mayor tienda fuera del Camp Nou

Tras recuperar el 100% de la explotación de las 'Barça Store', el club proyecta la apertura de un local de 2.000 metros cuadrados en el antiguo Hotel Montecarlo.

Una vez recuperado el 100% de la explotación de sus tiendas de merchandising, el FC Barcelona quiere potenciar con nuevos establecimientos una línea de negocio que va al alza. El primero de ellos estará ubicado en Las Ramblas de Barcelona y tendrá una superficie de 1.900 metros cuadrados, lo que lo convertirá en la mayor tienda del Barça después de la que tiene en el Camp Nou -que suma 2.500 metros cuadrados-, según confirmaron ayer fuentes del club presidido por Josep Maria Bartomeu.

<https://amp.expansion.com/catalunya/2019/05/15/5cdb1f3c468aebfb7b8b459c.html>

Dimecres, 15 de maig de 2019

ABC

Sergi Doria

Por La Rambla de Barcelona

«Aunque Josep Bou lo tiene difícil para ganar la alcaldía, una de sus prioridades debería ser la salvación de la Rambla»

Los elogios a La Rambla son un género literario: desde Hans Christian Andersen -cuentista hoy censurado por el ultrafeminismo- a Lorca con su oda a las floristas tras el estreno de «La zapatera prodigiosa» en el Principal.

No todo son «flors i violes». Desde tiempos del Tripartito -cuando el eco-comunista Gomà planteó suprimir los puestos de animales- y con la eclosión del turismo masivo, la Rambla se fue muriendo de éxito. Pese a los esfuerzos de la asociación Amics de la Rambla que preside Fermí Villar, los proyectos de reforma se han ralentizado: primero con Xavier Trias y luego con Ada Colau.

El cierre de comercios históricos que provocó la Ley de Arrendamientos Urbanos, el silencio del teatro Principal, la inseguridad que se expande por el Raval, el conflicto permanente con las «estatuas humanas», la Boqueria invadida por intrusos en busca del selfi y el fracaso de los vulgares puestos de helados y gofres que sustituyeron a los pajaritos de toda la vida han provocado la desertión de los barceloneses.

Aunque Josep Bou lo tiene difícil para ganar la alcaldía -vistos los resultados del PP de Cataluña en las generales-, una de sus prioridades debería ser la salvación de la Rambla. Y para ir haciendo boca, recomendaríamos «Barcelona, una discussió entranyable» de Josep Pla, título de 1956 incluido diez años después en la Obra Completa.

Para el ampurdanés, la magia de La Rambla barcelonesa, como la Rue de Rivoli parisina o El Corso de Roma, es su autenticidad callejera y esa sensación de dejarse llevar -ramblear-, sin

sentirse empujado o acechado: «La Rambla és un carrer, i per això la gent s'hi complau i s'hi sent bé. El menys que es pot esperar d'un carrer és que no fatigui massa amb els exabruptes que ofereix als passants. Ha de ser un element satisfactori i reposant perquè la pròpia vida ja conté sempre prou elements desagradables perquè se us compliqui encara més amb les procacitats voluntàries del que teniu al voltant».

El elogio tiene su mérito porque Pla era muy suyo al hablar de Barcelona: no le gustaba la cuadrícula de Cerdà, ni tampoco el wagnerismo modernista. La Rambla es otra cosa. Tiene tal carácter, a pie de calle que no precisa de edificaciones espectaculares: «Les cases de la Rambla són mediocres, però están unides per una cinta invisible que les fon en un mateix destí funcional ciutadà». Así sea.

https://www.abc.es/espana/catalunya/barcelona/abci-rambla-barcelona-201905151006_noticia.html#ns_campaign=amp-rrss-inducido&ns_mchannel=abc-es&ns_source=wh&ns_linkname=noticia.opinion&ns_fee=0

Dilluns, 21 de maig de 2019

El Periódico

Patricia Castan

Los otros 'top manta' se enquistan en la Rambla y la plaza Reial

La venta ilegal de suvenires baratos se instala en las aceras del transitado paseo

Se suman a los 'manteros' de chatarra que se han multiplicado los domingos junto al mercado filatélico

La venta ambulante ilegal en las calles de Barcelona, lejos de menguar, parece no hacer más que pequeños cambios de escenario a la par que se diversifica en cuanto a su mercancía y circunstancias. Al fenómeno más extenso del 'top manta' que se nutre esencialmente de productos falsificados, se suma un auge de la venta mantera de suvenires baratos en plena Rambla. Más de una treintena de ofertantes llegan a coincidir estos días en el transitado paseo, vendiendo un repertorio reiterativo de abanicos, imanes, castañuelas y artilugios voladores para niños, entre otros. Se suman a la creciente oferta de chatarra mantera que se instala los domingos en la plaza Reial si la Guardia Urbana no está, y al intermitente regreso de 'top manta' 'tradicional' a la parte final del paseo, cuando el operativo policial especial evita que se sitúen en el Portal de la Pau.

Ni el protagonismo de este fenómeno social en los debates electorales entre alcaldables ha menguado el vigor del 'top manta' estas semanas. El ayuntamiento de Ada Colau ha tratado de erradicarlo de la zona de Colón, como avanzó este diario, ante la proximidad de un mercadillo autorizado que se veía muy perjudicado, pero en Joan de Borbó está en plena efervescencia preestival, así como en el frente marítimo y parte de los vendedores de Colón también avanzan hacia la Rambla en busca de un espacio de venta. Para desespero del comercio ramblista, coinciden allí con el apogeo de la venta ambulante -también en mantas aunque más pequeñas- de suvenires de uno a cinco euros, protagonizada sobre todo por paquistanís.

Variados perfiles

Este un perfil muy distinto al de los manteros habituales, en su mayoría sin papeles y de origen senegalés. Los vendedores de castañuelas y demás son la mayoría y se dirigen únicamente al turista. Cabe recordar que este eje ya tiene una enorme oferta de tiendas de recuerdos, que los planes de usos de Ciutat Vella tratan de frenar desde hace años. Para Fermín Villar, presidente de Amics de la Rambla y también de la Plataforma d'Afectats pel Top Manta (que aglutina a decenas de entidades de comerciantes de toda la ciudad), este último fenómeno no es más que otra cara de la venta ilegal, aunque no ligada a la falta de permisos de trabajo en muchas ocasiones, como sí sucede con los vendedores de bolsos, bambas y prendas falsificadas, abocados a la actividad como forma de subsistencia. La plataforma ha mantenido reuniones con los candidatos a la alcaldía para reclamar que se busquen soluciones ante estas actividades.

En un momento en que la Rambla aguarda con impaciencia su [reforma urbanística](#) -postergada en su primera fase hasta después de las elecciones- y con la premisa de redistribuir sus actividades para descongestionar la marabunta peatonal, la venta de suvenires sobre las aceras complica aún más la movilidad estos días. Algunos artículos son omnipresentes desde primera hora, como los abanicos o silbatos. Otros repuntan sobre todo si llegan autocares turísticos o cruceros, aparecen entonces a destajo los ofertantes de palos para selfies. Pueden localizarse en cualquier punto del paseo. Al caer la noche, es más llamativa la venta de juguetes voladores y de colores fluorescentes que se elevan en las demostraciones. Un kioskero que venda imanes como complemento a la prensa tradicional, convive con algún vendedor no reglado dispuesto al regateo. Una sobredosis de suvenires que, para más inri, carecen de calidad, cuando no resultan antagónicos con la cultura local. El resultado son paseantes agobiados, inmigrantes en permanente estado de alerta por si hay policía o decomisos y comerciantes irritados por la competencia o la imagen de la ciudad. Y, coinciden comerciantes tradicionales del eje, poca policía como para afrontar la picaresca e hiperactividad que se concentra en la zona.

Pasadas las nueve de la noche y cuando mossos y urbanos son menos visibles en la plaza de Catalunya, de la nada aparecen también decenas de manteros con falsificaciones que despliegan delante del bar Zurich pese a aluvión de viandantes. Precisamente a esas horas comienza la venta nocturna de latas de cerveza, que no cesa hasta el amanecer por calles del Gòtic y el Raval, en especial al haberse incrementado la afluencia de viajeros desde Semana Santa. Su despliegue por calles y callejuelas es tan extenso que cualquier intento policial se queda corto.

Su abordaje, no obstante, es en este caso a golpe de decomiso. Por contra, el tema del top manta de los sin papeles se intenta atenuar también con un enfoque más social y poliédrico, es decir por vía de la ley de extranjería, con integración laboral en otros ámbitos y combatiendo la venta al por mayor de los artículos desde grandes naves industriales.

Miseria en las aceres

Los domingos, a toda esa casuística se suma un mercado de la miseria que aunque suma ya muchos meses en la plaza Reial en las últimas semanas se ha multiplicado gravemente, desde la apertura del nuevo parque de Glòries y con la expulsión de la venta en esa zona. El presidente del mercado de Numismàtica i Filatèlia Plaça Reial, José María Ríos, asegura haber

contado hasta 180 manteros de chatarra, casi todos de origen magrebí, hace apenas unas semanas. La situación en la plaza es de gran tensión porque antes de las seis de la mañana ya suele haber una veintena de estos vendedores que impiden la posterior ubicación de los comerciantes de sellos y monedas. Solo desaparecen si la Guardia Urbana se instala permanentemente, como ha sucedido en contadas ocasiones, relatan. Sino vuelven tan pronto la policía desaparece.

La estampa de la plaza, que ha luchado mucho por mejorar su fisonomía y seguridad, es un desastre hasta pasado el mediodía, con decenas de trapos sobre los que se ofrecen zapatos viejos, quincalla y trastos en pleno centro para pasmo de los paseantes. Los filatélicos se quejan, además, de que esa mercancía incluye artículos robados y atrae a algunos "visitantes problemáticos" a la zona.

Más decomisos en el 2018

El Ayuntamiento de Barcelona asegura que se realizan dos actuaciones semanales contra la venta irregular a la semana. En términos de decomisos, en el 2015 fueron más de 873.000 los productos incautados; en el 2016, más de 1.118.000, que cayeron a 957.000 al año siguiente por que el atentado y el conflicto político desviaron policía a dichas urgencias; en el 2018, se alcanzaron 1.132.000 productos.

Las nuevas tendencias en el 'top manta' ya se constatan en los decomisos del año pasado, donde aunque predominan los productos textiles (que crecieron un 546%), también subieron un 776% los llaveros (47.427 incautados), los imanes un 740% (110.905), la bisutería (53.332) o los palos de selfie, con 35.742 cuando anteriormente apenas se decomisaban. Las cifras, aseguran fuentes municipales, obedecen también a un cambio de estrategia al "priorizar los decomisos a las intervenciones".

<https://www.elperiodico.com/es/barcelona/20190520/top-manta-suvenir-rambla-barcelona-chatarra-plaza-reial-7458431>

Dijous, 23 de maig de 2019

Crónica Global

32 millones para reformar la sede del Banco de España en Barcelona

La entidad prevé que las obras comenzarán en 2020 y tienen como finalidad de optimizar espacio y modernizar las instalaciones

Licitado el contrato para la remodelación de la sede catalana del [Banco de España](#), en el cruce entre Plaça Catalunya y Portal de l'Àngel. En concreto, el importe de las actuaciones es de 32 millones de euros con IVA, un 43% más de lo de lo que se previó y aprobó en el 2015.

La institución reorganizará los espacios del edificio, donde trabajan 70 personas. El inicio de la reforma está prevista para 2020 y 2021 en una sede que tiene una superficie total construida de 26.000 metros cuadrados distribuidos en trece plantas, según la planificación publicada por el supervisor del sistema bancario consultada por Expansión.

Adjudicación

La reforma, con el objetivo principal de optimizar el espacio y modernizar las instalaciones, contará con un proceso restringido y está previsto que la entidad pida ofertas a siete empresas. La propuesta económica tendrá un peso del 65%, algo que los constructores critican por considerar una ponderación demasiado elevada.

Como ya avanzó el mencionado diario, el contrato de arquitectura fue adjudicado en su momento a b720. Este despacho, capitaneado por Fermín Vázquez y Ana Bassat, colabora con Nikken Sekkei en la reforma del [Camp Nou](#). La presencia del banco de España fuera de Madrid se ha reducido drásticamente tras la introducción del euro, puesto que cerró las sedes de todas la capitales de provincia catalanas: [Lleida](#)(2002), [Tarragona](#) (2003) y [Girona](#) (2004).

https://cronicaglobal.elespanol.com/business/reformar-sede-banco-espana-barcelona_247245_102.html

Dilluns, 28 de maig de 2019

Metropoli Abierta

Platos de calidad por 4€ en el Tast a La Rambla

Vuelve el festival gastronómico Tast a La Rambla con degustaciones por tan solo cuatro euros. Más de 40 bares, restaurantes y pastelerías de alto nivel se han sumado a la sexta edición que se celebrará del 6 al 10 de junio en la emblemática calle de Barcelona. El objetivo es gozar de platos buenos a precio asequible. Una oportunidad única para, además, redescubrir una de las calles más turísticas de la ciudad.

Entre los chefs que participan en la feria se encuentran Carles Abellán, Carlota Claver, Christian Escribà, Germán Espinosa, Jordi Esteve, Xavier Franco, Nandu Jubany, Ariadna Julián, Meilan Kao, Fran López, Oscar Manresa, Ada Parellada, Paco Pérez, Carles Tejedor o Rafa Zafra. Los puestos se dividirán en cinco áreas temáticas: Cocina de Autor, Pastelería, Tapas y Platillos, Cocina Tradicional y el nuevo espacio dedicado a la cocina mediterránea.

CONCIENCIAR SOBRE EL DESPILFARRO

Debajo de la terraza del Arts Santa Mònica, se instalará una zona especial para las familias con la exposición "Som gent de profit", una campaña de la Agencia de Residuos de Cataluña para concienciar sobre el despilfarro alimentario también a los más pequeños.

Se realizarán acciones de sostenibles como la colaboración con el proyecto Remenja'mmm, que pretende evitar el desecho de los alimentos en el sector de la restauración, así como el uso tanto de vasos como de vajilla biodegradable y compostable.

MÁS VISITAS

La organización tiene previsto aumentar las 630.000 visitas y 12.000 degustaciones del año pasado, ya que aprovechando la festividad de la Pascua Florida, el evento se alarga un día más en comparación a otras ediciones.

El presidente de la Associació d'Amics, Veïns i Comercials de la Rambla, Fermí Villar, ha sostenido que, un año más, quieren reivindicar la gastronomía como "expresión cultural" de la ciudad. La iniciativa ha contado con el grupo Gsr y el Ayuntamiento de Barcelona, cuya representante durante el acto de presentación ha sido la todavía concejala de Ciutat Vella, Gala Pin.

https://www.metropoliabierta.com/vivir-en-barcelona/platos-4eur-tast-rambla_16961_102.html

Dilluns, 28 de maig de 2019

Gente Digital

El VI Tast a la Rambla quiere subir el "nivel gastronómico" del emblemático paseo

La Associació d'Amics, Veïns i Comercials de la Rambla, el grupo Gsr y el Ayuntamiento de Barcelona han presentado este lunes la sexta edición del Tast a la Rambla, el evento gastronómico y ciudadano que cuenta con la participación de más de 40 restaurantes, bares y pastelerías, y que tiene como objetivo subir el "nivel gastronómico" del emblemático paseo. La Associació d'Amics, Veïns i Comercials de la Rambla, el grupo Gsr y el Ayuntamiento de Barcelona han presentado este lunes la sexta edición del Tast a la Rambla, el evento gastronómico y ciudadano que cuenta con la participación de más de 40 restaurantes, bares y pastelerías, y que tiene como objetivo subir el "nivel gastronómico" del emblemático paseo.

Así lo ha explicado en rueda de prensa el presidente de la asociación, Fermí Vila, que ha señalado que este año el festival se instalará en la Rambla del 6 al 10 de junio, ofreciendo degustaciones a un precio de entre uno y cuatro euros, y con el que quieren reivindicar la gastronomía como "expresión cultural" de la ciudad.

"Que la gente de Barcelona pueda tener una oferta a precio asequible es una maravilla", ha seguido, y ha sostenido que la actividad ayuda a que los barceloneses utilicen y paseen por la Rambla ante una masa turística que no tiene aspiración por la gastronomía, en sus palabras.

AGRADECIMIENTOS A GALA PIN

La directora general del grupo Gsr, Roser Torras, ha iniciado su intervención agradeciendo a la aún concejala de Ciutat Vella, Gala Pin, el apoyo durante estos años: "Lo hemos podido hacer por ti. Nos has ayudado. Te tengo que dar las gracias de parte de todo el equipo".

En su turno, Pin ha apuntado que este evento ayuda a "recuperar la Rambla" para los barceloneses y ha dicho que hay un futuro esperanzador lento, en referencia a la propuesta de transformación urbanística de la Rambla, actualmente paralizada.

Ha dicho que la Rambla tiene mala imagen en el ámbito gastronómico y ha aplaudido que el Tast, a su parecer, sirva para cambiar esta percepción y poner en valor la gastronomía de la ciudad, y de manera asequible.

"Es el último año que vengo como concejal. No sé cómo acabará el proyecto de urbanización

de la Rambla pero seguro que el Tast continuará teniendo apoyo del Ayuntamiento", ha apuntado Pin, porque ha dicho que es un proyecto que ha sido capaz de contar con la simpatía de todos los partidos.

La organización tiene previsto aumentar las 630.000 visitas y 12.000 degustaciones del año pasado, ya que aprovechando la festividad de la Pascua Florida, el evento se alarga un día más en comparación a otras ediciones.

TALLERES DE APROVECHAMIENTO

Las actividades didácticas se llevarán a cabo principalmente en el Arts Santa Mónica, donde habrá showcookings, catas y talleres gratuitos, muchos de ellos sobre cocina de aprovechamiento, y también habrá un escenario patrocinado por Estrella Damm donde se harán actuaciones musicales de grupos de Ciutat Vella y el Raval.

Asimismo, en la presente edición se incorpora una zona dedicada a la cocina del área metropolitana de Barcelona y también algunas paradas ofrecerán degustaciones vegetarianas y veganas.

<http://www.gentedigital.es/catalunya/noticia/2644438/el-vi-tast-a-la-rambla-quiery-subir-el-nivel-gastronomico-del-emblematico-paseo/>

Dilluns, 28 de maig de 2019

Europa Press

El VI Tast a la Rambla quiere subir el "nivel gastronómico" del emblemático paseo

La Associació d'Amics, Veïns i Comercials de la Rambla, el grupo Gsr y el Ayuntamiento de Barcelona han presentado este lunes la sexta edición del Tast a la Rambla, el evento gastronómico y ciudadano que cuenta con la participación de más de 40 restaurantes, bares y pastelerías, y que tiene como objetivo subir el "nivel gastronómico" del emblemático paseo. Así lo ha explicado en rueda de prensa el presidente de la asociación, Fermí Vila, que ha señalado que este año el festival se...

<https://www.europapress.es/catalunya/noticia-vi-tast-rambla-quiery-subir-nivel-gastronomico-emblematico-paseo-20190527134840.html>

Dilluns, 28 de maig de 2019

Crónica Global

Arnau Vila

Ciutat Vella enciende sus fogones para la sexta edición del Tast a la Rambla

La mítica calle de Barcelona se convertirá en un referente gastronómico con la celebración de este festival, que servirá más de 120.000 degustaciones

El distrito de Ciutat Vella de Barcelona se prepara para albergar la sexta edición del [Tast a la Rambla](#), un festival culinario que se celebrará entre el jueves 6 de junio y el lunes 10 de junio y que contará con la participación de una cuarentena de restaurantes, bares y [pastelerías](#) de la Ciudad Condal. Se instalarán en la Rambla de Santa Mònica para satisfacer los paladares más exigentes.

En este sentido, Fermín Villar, presidente de la asociación Amics de la Rambla, quiere poner de relieve la gastronomía local porque “es un referente en todo el mundo”. Además, reconoce que no hay mejor lugar que la Rambla para celebrar este evento porque “actividades como estas ayudan a [cambiar la concepción que la gente tiene del barrio](#)” y entre todos hay que esforzarse “para que esto pase”.

Unas palabras a las que se suman Roser Torras, directora del Tast a la Rambla, y Gala Pin, regidora del distrito de Ciutat Vella, quien ha dicho que “después de la feria de Sant Jordi, el Tast a la Rambla es la segunda actividad que más visitantes congrega en este distrito de la ciudad” y que “sirve para poner de relieve todo lo que la zona tiene por ofrecer, que no es poco”.

Una feria gastronómica que incorpora novedades

Este año, Tast a la Rambla va un paso más allá e incorpora una zona dedicada a los restaurantes del área metropolitana de la ciudad. Los establecimientos Follia, de [Sant Joan Despí](#); La Bonaigua, de [Sant Just Desvern](#); y This&That Co., de [L'Hospitalet de Llobregat](#) han sido los elegidos para inaugurar esta nueva área.

Aunque no será la única zona especial con la que se encontrarán los visitantes. Y es que además de un área dedicada a las degustaciones veganas y vegetarianas para adaptarse a las tendencias actuales, también se habilitará una zona especial para las familias, en la terraza del Arts Santa Mònica, que contará con varias exposiciones y espectáculos para los más pequeños de la casa. Entretenimiento y gastronomía a partes iguales.

También hay hueco para el despilfarro alimentario

En esta nueva entrega, Tast a la Rambla volverá a colaborar con el proyecto Remenja'mmm. Una iniciativa que lucha contra el desperdicio alimentario en el sector de la restauración. Además, este proyecto también lleva a cabo acciones sostenibles con el medio ambiente, como fomentar el uso de vasos y vajillas biodegradables y compostables.

Por este motivo, desde la plataforma Remenja'mmm entregarán, entre todos los establecimientos participantes en estas jornadas gastronómicas, un galardón al restaurante que mejor reduzca el desperdicio de comida.

https://cronicaglobal.lespanol.com/vida/tast-rambla-ciutat-vella-sexta-edicion_248346_102.html

Dilluns, 28 de maig de 2019

La Vanguardia

El festival "Tast a la Rambla" ofrecerá degustaciones de 40 locales a 4 euros

Más de 40 de los mejores restaurantes, bares y pastelerías de Barcelona participarán desde el 6 al 10 de junio en la sexta edición del festival gastronómico "Tast a La Rambla", que ofrecerá en la popular arteria barcelonesa degustaciones de los establecimientos, a 4 euros.

Este año, la propuesta de degustación, que ha aumentado hasta cinco días aprovechando el festivo de la Segunda Pascua, se divide en cinco áreas temáticas: Cocina de Autor, Pastelería, Tapas y Platos, Cocina Tradicional y el nuevo espacio dedicado a la cocina mediterránea, que contará con los restaurantes Follia, de Sant Joan Despí, La Bonaigua, de Sant Just Desvern, y This & That, de L'Hospitalet.

Entre los chefs que participan en la feria se encuentran Carles Abellán, Carlota Claver, Christian Escribà, Germán Espinosa, Jordi Esteve, Xavier Franco, Nandu Jubany, Ariadna Julián, Meilan Kao, Fran López, Oscar Manresa, Ada Parellada, Paco Pérez, Carles Tejedor o Rafa Zafra. Debajo de la terraza del Arts Santa Mònica, se instalará una zona especial para las familias con la exposición "Som gent de profit", una campaña de la Agencia de Residuos de Cataluña para concienciar sobre el desperdicio alimentario también a los más pequeños.

"Som gent de profit" aprovechará este evento para divertir también con "La Nevera de Profit", un espectáculo para todos los públicos que incluye magia, humor y concienciación y que tendrá lugar en el Escenario by Estrella Damm, uno de los epicentros de la parte lúdica del evento.

Al final de La Rambla, tocando a la estatua de Colón, el escenario de la cervecera volverá a acoger las actuaciones musicales, en esta ocasión de músicos callejeros de Ciutat Vella y de la Raval's Band.

El Arts Sants Mònica acogerá sus actividades didácticas, con la programación de demostraciones, catas y talleres gratuitos.

Este año destaca la ponencia de los tres restaurantes ganadores de la segunda edición del Premio Barcelona Restauración: Granja Elena, El Tomás de Sarrià y En Ville, este último con presencia en la feria con una caseta.

La organización de Tast a La Rambla 2019 contará nuevamente con personal del Casal dels Infants del Raval y con alumnos de la escuela CETT.

También se llevarán a cabo otras acciones de naturaleza sostenible como la colaboración con el proyecto Remenja'mmm, iniciativa que tiene como objetivo evitar el desecho de los alimentos en el sector de la restauración, así como el uso tanto de vasos como de vajilla biodegradable y compostable.

La organización, formada por Amics de La Rambla y grup gsr, tiene previsto aumentar las 630.000 visitas y 120.000 degustaciones de la anterior edición.

"Al coincidir con un festivo hemos decidido ampliar un día más el programa, por lo que esperamos un gran éxito de participación ciudadana", han explicado este lunes en la presentación sus responsables.

Esta feria nació en 2014 para impulsar tanto La Rambla como el distrito de Ciutat Vella en general a través de un evento culinario que reivindica La Rambla como un gran eje lúdico barcelonés mediante una propuesta de actividades gastronómicas que pretende acercar la alta cocina a todos los públicos, tanto a ciudadanos como a visitantes de Barcelona

<https://www.lavanguardia.com/ocio/20190527/462503010859/el-festival-tast-a-la-rambla-ofrecera-degustaciones-de-40-locales-a-4-euros.html>

Dilluns, 27 de maig de 2019

Barcelona Actualitat

GASTRONOMIA I SOSTENIBILITAT A LA SISENA EDICIÓ DEL TAST A LA RAMBLA

Avui dilluns, 27 de maig, la regidora del Districte de Ciutat Vella, Gala Pin, i els organitzadors de l'esdeveniment, Fermín Villar, president d'Amics de La Rambla, i Roser Torras, directora de grup gsr, ens han presentat a l'Arts Santa Mònica, la sisena edició de "Tast a La Rambla" -6ª Setmana de Gastronomia de Barcelona-, un gran festival culinari de caràcter anual i que tindrà lloc els propers 6, 7, 8, 9 i 10 de juny; cinc dies en els quals una quarantena dels millors bars, pastisseries i restaurants de la ciutat de Barcelona oferiran, al mig de la Rambla de Santa Mònica, una mostra de la seva cuina.

A l'acte no hi ha volgut faltar alguns dels xefs de restaurants, bars i pastisseries que estaran presents a la fira com Germán Espinosa (Fonda España), Jordi Esteve (Nectari), Romain Fornell i Oscar Manresa (Casa Leopoldo), Paco Pérez (Enoteca Hotel Arts) o Rafa Zafra (Estimar), Escribà, Heura.

Aquest any la proposta de degustació es divideix en cinc àrees: Cuina d'Autor, Pastisseria, Tapes i Plats, Cuina Tradicional i un nou espai dedicat a la Cuina Metropolitana (que comptarà amb els restaurants Follia, de Sant Joan Despí; La Bonaigua, de Sant Just Desvern, i This&That Co., de L'Hospitalet de Llobregat), que es completarà amb la secció dedicada a patrocinadors i col·laboradors. i tots ells comptaran de nou amb la col·laboració del Casal dels Infants del Raval i d'alumnes del CETT.

L'Arts Santa Mònica acollirà les activitats didàctiques, amb la programació de showcooking, tastos i tallers, tots gratuïts, i l'Escenari by Estrella Damm centralitzarà las actuacions musicals de Música al Carrer de Ciutat Vella i de la Raval's Band.

També es duran a terme altres accions de naturalesa sostenible com la col·laboració amb el projecte Remenja'mmm -iniciativa que té com a objectiu evitar el rebuig dels aliments en el sector de la restauració- o l'ús tant de gots com de vaixel·la biodegradable i compostable.

Sota la terrassa de l'Arts Santa Mònica s'instal·larà una zona especial per a les famílies amb l'exposició "Som gent de profit", una campanya de l'Agència de Residus de Catalunya per a

conscienciar sobre el malbaratament alimentari també als més petits (de 12.00h a 20.30h). “Som gent de profit” aprofitarà Tast a la Rambla per divertir també amb “La Nevera de Profit”, un espectacle per a tots els públics que inclou màgia, humor i conscienciació, i que tindrà lloc a l’Escenari by Estrella Damm.

Alguns estands oferiran degustacions vegetarianes i/o veganes d’acord amb les tendències actuals.

<http://barcelonactualitat.blogspot.com/2019/05/gastronomia-i-sostenibilitat-la-sisena.html>

Dilluns, 27 de maig de 2019

Ara

Joan Callarisa

El Tast a la Rambla oferirà degustacions de 40 locals a 4 euros

Aquest any la proposta, que s’estendrà fins a cinc dies, es divideix en cinc àrees temàtiques: cuina d’autor; pastisseria; tapes i platillos; cuina tradicional, i el nou espai dedicat a la cuina mediterrània

Més de 40 restaurants, bars i pastisseries de Barcelona participaran del 6 al 10 de juny en la 6a edició del festival gastronòmic Tast a la Rambla, que oferirà degustacions de tots aquests establiments a només 4 euros.

Aquest any la proposta, que s’estendrà fins a cinc dies, es divideix en cinc àrees temàtiques: cuina d’autor; pastisseria; tapes i platillos; cuina tradicional, i el nou espai dedicat a la cuina mediterrània, que comptarà amb els restaurants Follia de Sant Joan Despí, La Bonaigua de Sant Just Desvern i This & That de l’Hospitalet. Entre els xefs que hi participen hi ha Carlota Claver, Carles Abellan, Christian Escibà, Germán Espinosa, Jordi Esteve, Xavier Franco, Nandu Jubany, Ariadna Julian, Meilan Kao, Fran López, Oscar Manresa, Ada Parellada, Paco Pérez, Carles Tejedor i Rafa Zafra.

Sota la terrassa de l’Arts Santa Mònica s’instal·larà una zona especial per a les famílies amb l’exposició Som gent de profit, una campanya de l’Agència de Residus de Catalunya per conscienciar també els més petits sobre el malbaratament alimentari. L’exposició aprofitarà aquest esdeveniment per divertir també amb La nevera de profit, un espectacle per a tots els públics que inclou màgia, humor i conscienciació i que tindrà lloc a l’Escenari by Estrella Damm, un dels epicentres de la part lúdica de l’esdeveniment.

També estan previstes activitats per fomentar la sostenibilitat alimentària amb la col·laboració amb el projecte Remenja’mmm, una iniciativa que té per objectiu evitar el malbaratament dels aliments en el sector de la restauració, així com potenciar l’ús de vaixelles biodegradables i compostables. L’organització, formada per Amics de la Rambla i grup GSR, té previst augmentar les 630.000 visites i 120.000 degustacions de l’anterior edició.

https://mengem.ara.cat/Tast-Rambla-oferira-degustacions-locales_0_2242575759.html

Dimarts, 28 de maig d 2019

Pasteleria.com

El área pastelera se afianza en el VI Tast a la Rambla

Crece el popular festival gastronómico barcelonés [Tast a la Rambla](#) en su sexta edición. Por primera vez, el evento se alargará durante cinco días, del 6 al 10 de junio, aprovechando el lunes de la Segunda Pascua.

A lo largo de la Rambla de Santa Mònica de Barcelona, ocho de las mejores pastelerías de la ciudad presentarán sus postres en formato tapa a un precio de cuatro euros. Hofmann, [La Donutería](#) y el recién estrenado [L'Atelier de Eric Ortuño](#) se incorporan a la lista habitual de establecimientos pasteleros participantes, afianzando aún más esta sección. Los visitantes podrán disfrutar este año de estas creaciones dulces:

[Oriol Balaguer](#) - Texturas chocolate OB

[Patisserie Ochiai](#) - Kakigori

[Patisserie Escrivà](#) - Pizzaimada

[Patisserie Hofmann](#) - Baba Bubble

La Donutería - Almíbar de leche con almendras, cacao y sal Maldon

L'Atelier - Rollo de canella con helado

[Patisserie Canal](#) - Mojito

[Espaisucre](#) / Essence - Cheesecake de frambuesa y canela

Otra primicia de este año es una nueva zona dedicada a la cocina del área metropolitana, que se suma a las otras cinco áreas temáticas: Cocina de Autor, Pastelería, Tapas y platos, Cocina Tradicional y Asia Street Food. Showcookings, talleres de cocina, catas y actuaciones musicales completarán esta experiencia lúdico-gastronómica.

<https://www.pasteleria.com/noticia/201905/3319-area-pastelera-afianza-tast-rambla>

Dimarts, 28 de maig d 2019

Vinos y restaurantes

Gastronomía y sostenibilidad en la 6ª edición del 'Tast a La Rambla'

La sexta edición de Tast a La Rambla –6ª Semana de Gastronomía de Barcelona–, se presentó oficialmente ayer en Barcelona. Se trata de un gran festival culinario de carácter anual que cuenta con el apoyo del Districte de Ciutat Vella del Ajuntament de Barcelona, de la conselleria de Cultura de la Generalitat de Catalunya y de la marca cervecera Estrella Damm. Coca-Cola, Royal Bliss, Almond Breeze® y Hostelgrup también patrocinan el acto, que cuenta con la colaboración de Cinzano, Aperol Spritz, Juvé & Camps, Mieludo – Café Crem, Familia Torres, S.Pellegrino, Heura® – Foods for Tomorrow, DelaCrem, Des Garçons de Café y Torelló Viticultors, además de Makro, un año más proveedor oficial de la feria.

El Periódico de Catalunya es el medio de comunicación oficial del Tast a La Rambla, que contará una vez más con la colaboración del Casal dels Infants del Raval y de alumnos del CETT.

A la rueda de prensa han asistido la regidora del Districte de Ciutat Vella, Gala Pin, y los organizadores del evento, Fermín Villar, presidente de Amics de La Rambla, y Roser Torras, directora de grup gsr. Algunos de los chefs de restaurantes, bares y pastelerías que estarán presentes en la feria como Germán Espinosa (Fonda España), Jordi Esteve (Nectari), Romain Fornell y Óscar Manresa (Casa Leopoldo), Paco Pérez (Enoteca Hotel Arts) o Rafa Zafra (Estimar) también han participado.

Después de la presentación, diferentes establecimientos, como Casa Leopoldo (brioche de rabo de toro), Escribà (“pizzaimada”), Fonda España (sobao de aceite de oliva, presa ibérica ahumada, apio y encurtidos), Heura® – Foods for Tomorrow (ceviche de Heura® con leche de coco y verduras) y Nectari (tartar de salmón salvaje de Alaska thai con aguacate, ikura y brotes de ensalada), que participarán en el Tast a La Rambla de este año, han ofrecido un aperitivo formado por las tapas que también servirán los próximos 6, 7, 8, 9 y 10 de junio; cinco días en los que una cuarentena de los mejores bares, pastelerías y restaurantes de la ciudad de Barcelona ofrecerán, en medio de la Rambla de Santa Mònica, una muestra de su cocina. Este año la propuesta de degustación se divide en cinco áreas: Cocina de Autor, Pastelería, Tapas y Platos, Cocina Tradicional y un nuevo espacio dedicado a la Cocina Metropolitana (que contará con los restaurantes Follia, de Sant Joan Despí; La Bonaigua, de Sant Just Desvern, y This&That Co., de L’Hospitalet de Llobregat), que se completará con la sección dedicada a patrocinadores y colaboradores.

El Arts Santa Mònica acogerá las actividades didácticas, con la programación de showcookings, catas y talleres, todos gratuitos, y el Escenario by Estrella Damm centralizará las actuaciones musicales de Música al Carrer de Ciutat Vella y de la Raval’s Band.

También se llevarán a cabo otras acciones de naturaleza sostenible como la colaboración con el proyecto Remenja’mmm –iniciativa que tiene como objetivo evitar el despilfarro de los alimentos en el sector de la restauración– o el uso tanto de vasos como de vajilla biodegradable y compostable.

Bajo la terraza del Arts Santa Mònica se instalará una zona especial para las familias con la exposición “Som gent de profit”, una campaña de la Agència de Residus de Catalunya para concienciar sobre el derroche alimentario también a los más pequeños (de 12.00h a 20.30h). “Som gent de profit” aprovechará el Tast a la Rambla para divertir también con “La Nevera de Profit”, un espectáculo para todos los públicos que incluye magia, humor y concienciación, y que tendrá lugar en el Escenario by Estrella Damm.

Algunos stands ofrecerán degustaciones vegetarianas y/o veganas de acuerdo con las tendencias actuales.

<https://www.revistavinosyrestaurantes.com/gastronomia-y-sostenibilidad-en-la-6a-edicion-del-tast-a-la-rambla/>