AMICS DE LA RAMBLA

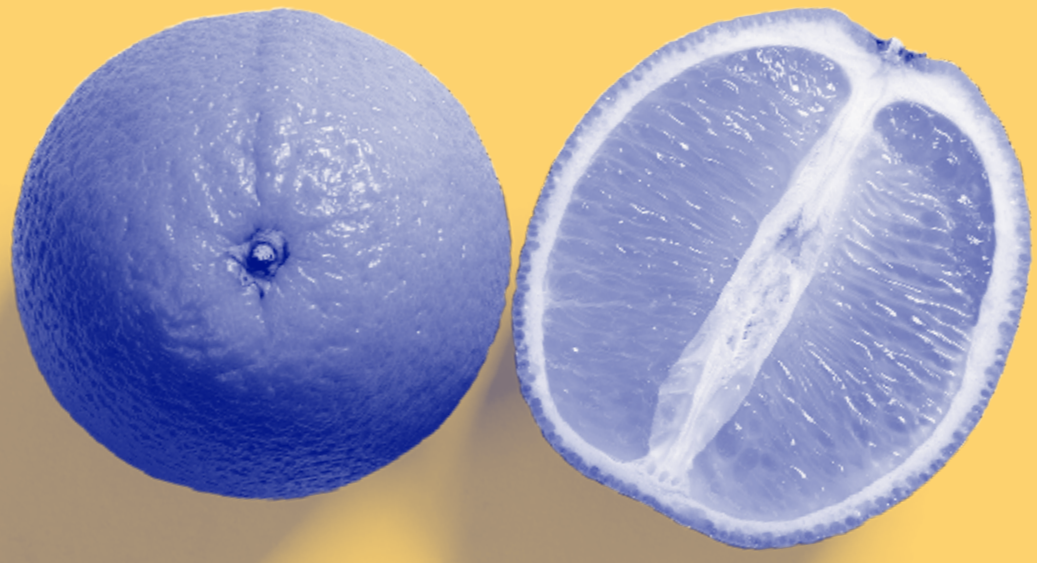
JULIOL 2019
BUTLLETÍ INFORMATIU
Nº 44

ASSOCIACIÓ D'AMICS, VEÏNS
I COMERCIANTS DE LA RAMBLA
I LA PLAÇA DE CATALUNYA

LA RAMBLA, 88–94, 3ER. D
08002 BARCELONA

T: 933 172 940
WWW.AMICSDELARAMBLA.CAT
INFO@AMICSDELARAMBLA.CAT

@AMICSDELARAMBLA



Ajuntament de Barcelona

Generalitat de Catalunya

Nou èxit del Tast a La Rambla

La Rambla ha tornat a ser l'epicentre gastronòmic de Barcelona. Del 6 al 10 de juny, 670.000 persones es van apropar al passeig per gaudir de la cuina preparada per la quarantena de restaurants i pastisseries més importants de la ciutat –alguns amb estrella Michelin-, que han participat i contribuït a l'èxit absolut d'aquesta sisena edició, en la que ha tornat a quedar palès el gran valor de la cuina barcelonina com a patrimoni excepcional de la ciutat.

Amics de La Rambla amb col·laboració del grup gsr, ha presentat un Tast a La Rambla únic, proper i sostenible, en el que els visitants han gaudit de cinc àrees temàtiques repartides en 3.000 metres quadrats lineals de servei al client: Cuina d'Autor, Pastisseria, Tapes i platillos, Cuina Tradicional i, també, com a novetat d'enguany, Cuina Metropolitana, en la que s'han agrupat alguns dels restaurants de referència de Sant Joan Despí, Sant Just Desvern i L'Hospitalet de Llobregat.

Plegats han sumat una proposta gastronòmica de primer nivell que el públic ha pogut gaudir, un any més, a preus populars, garantint, així, l'objectiu d'Amics de La Rambla de promoure la conquesta ciutadana de La Rambla (71% de públic local, en aquesta edició); facilitar l'accés a l'alta gastronomia a tots els barcelonins, i acollir esdeveniments importants i singulars que retribueixin al passeig i al seu entorn més immediat.

Un Tast amb i per als veïns del barri i de Barcelona

Al Tast a La Rambla, a més de la qualitat de les propostes i èxit de públic d'aquesta sisena edició, cal destacar també l'estret vincle que s'ha establert entre aquesta fira gastronòmica i el seu entorn més immediat.

Personal de l'equip del Casal dels Infants del Raval i alumnes del CETT han col·laborat a les cuines del festival i, també, en el servei d'algunes àrees, mentre que músics de Ciutat Vella han estat els encarregats d'amenitzar en directe, aquesta gran trobada gastronòmica.

Tast a La Rambla ha estat escenari, a més, del lliurament de 5.000 euros de CaixaBank al Casal dels Infants del Raval com a contribució a la seva tasca al barri i fruit de l'acord de l'organització amb els premis Remenja'mmm 2019, que reconeixen l'esforç dels establiments de restauració contra el malbaratament dels aliments, l'escenari principal del festival, va acollir el lliurament de premis d'aquest any, els quals van rebre els restaurants, Esbiosfera de Cardedeu, Sopa de Barcelona i Contrast de Sabadell.

En línia amb els objectius promoguts per aquests premis, en aquesta edició de Tast a La Rambla es va instal·lar, a més, sota la terrassa de l'Arts Santa Mònica, una zona especial per a les famílies que, amb el lema "Som gent de profit", tenia com a objectiu conscienciar a grans i petits sobre el desaprofitament arbitrari de menjar mitjançant una exposició i diversos espectacles de màgia i humor.

Les millors cuines de Barcelona

Durant els cinc dies del festival, un més dels quatre habituals perquè es va donar la circumstància que el dilluns, 10 de juny era festiu a Barcelona, els fogons de Tast a La Rambla van funcionar a ple rendiment i xefs de reconegut prestigi, com Carles Abellán, Jordi Esteve, Ada Parellada, Nandu Jubany o Rafa Zafra, entre altres, van deixar constància del seu mestratge amb propostes que van rebre la millor de les crítiques per part del públic.

Les tapes més venudes van ser els "tacos de tàrtar de tonyina vermella amb guacamole i maionesa de chipotle" de Telefèric, seguida dels "cavatelli alla norcina amb tòfona d'estiu" del restaurant Cecconi's i del "Mojito" de Pastisseria Canal.

Tast sostenible

Tots aquests plats, com la resta de les 190.000 degustacions que es van servir, s'entregaven al públic en vaixella i vasos biodegradables i compostables, d'acord amb la naturalesa sostenible de Tast a La Rambla i l'objectiu d'Amics de La Rambla de certificar La Rambla amb el segell Biosphere, que reconeix el compromís amb la sostenibilitat del teixit empresarial d'una destinació turística i la gestió responsable i respectuosa amb el medi ambient, la cultura, les condicions laborals i l'equitat de gènere i el retorn social i econòmic en aquell territori.

Pel que fa al programa de showcookings i presentacions de productes, destacar, una edició més, l'èxit de participants en aquestes activitats, que van acollir l'aula de l'Arts Santa Mònica i que van contribuir a la divulgació de la cultura gastronòmica barcelonina, entre tots els assistents.

Un xuixo de bacallà i un braç de gitano de peus de porc, guanyadors del VI Concurs de Tapes Tast a La Rambla

Paral·lel al Tast de La Rambla, el programa d'aquest gran festival ha inclòs, també, el "VI Concurs de Tapes Tast a La Rambla" ideat per fer partícip a tota la restauració del passeig d'aquesta important cita gastronòmica. El concurs que premia la Millor Tapa de La Rambla, esdevé per al públic una oportunitat més per gaudir i descobrir les millors creacions de les cuines dels restaurants del passeig, estenent l'atractiu del festival des de Colom a la plaça de Catalunya.

En aquesta sisena edició, han participat un total de 13 establiments que durant 11 dies, del 31 de maig al 10 de juny, van incloure a la seva carta, un plat o tapa creats especialment per a l'ocasió que el públic podia tastar a un preu únic de 4 euros i que el jurat va valorar per triar a les propostes guanyadores. El premi a la Millor Tapa de Tast a La Rambla 2019 va ser per al "xuixo de bacallà a la llauna" de l'establiment Ultramarinos de La Rambla, 31, mentre que la distinció a la Tapa més Ramblera, un premi que es va lliurar per primer cop l'any passat, se la va emportar el "braç de gitano de peus de porc i gamba amb suc del rostit i cafè Moka", del Restaurant Moka, de La Rambla, 126.

El jurat va destacar de les dues propostes la seva originalitat i qualitat, fent constar, a més, la bona feina de la resta de cuines participants en el concurs que van preparar tapes tan sorprenents com, les "pomes braves" de la Pastisseria Escribà, el "cruixent de carabassó amb iogurt i tagín" del Gats o la "tapa flamenca de xoriço vegà" del Tablao Cordobés.

#Rambling, per conèixer La Rambla jugant

Èxit de la primera edició de #Rambling, la proposta d'Amics de La Rambla, Playvisit i el Palau Moja per redescobrir La Rambla jugant i sumant, tecnologia, gamificació i cultura.

#Rambling converteix La Rambla en un gegantí taulell de joc i aprenentatge, pel que els participants a l'activitat es mouen seguint les indicacions de les rutes virtuals proposades pel joc i que es poden consultar sobre el terreny a través del telèfon o la tauleta.

És així que segons la ruta triada, els jugadors avancen per diferents indrets del passeig, descobrint al seu pas, aspectes, dades, detalls i anècdotes, sovint desconegudes i tot amb l'al·licient afegit d'aconseguir qualsevol dels atractius premis oferts pels establiments de La Rambla.

En aquesta primera edició del #Rambling, celebrada el cap de setmana del 15 i el 16 de juny, van participar 700 jugadors i les rutes proposades van ser tres: "La Rambla Familiar", ideada per jugar tota la família, amb parades a atraccions claus com l'Aquàrium de Barcelona, Las Golondrinas o el Big Fun Museum; "La Rambla Nostàlgica", que apostava per recuperar l'essència històrica del passeig i els seus comerços més emblemàtics, compartint visions intergeneracionals d'aquest carrer i la visita a espais com el Mercat de la Boqueria, l'Arts Sant Mònica o el Restaurant

Moka; i “La Rambla Canalla”, un homenatge a la Barcelona de nit, de la festa i de la passió, pensat per viure el costat més trencador i rebel del passeig, amb visites al Museu de l’Eròtica o al Tablao Flamenco Cordobés, entre altres llocs.

La proposta de #Rambling persegueix incentivar l’interès dels ciutadans per La Rambla, el turisme intern pel passeig i l’orgull dels barcelonins per aquest espai únic i singular de la ciutat. A més, amb la incorporació d’establiments comercials, d’hostaleria i d’entreteniment, el joc, contribueix a la promoció d’aquestes activitats a La Rambla, esdevenint tot plegat, un exemple de l’ús de la innovació i transformació digital en el sector turístic i cultural.

Un #Rambling? Tots els interessats ja poden preparar-se. La següent edició ja s’està preparant i incorporarà més proves, més reptes i més diversió per a tota la família.

La Rambla aspira a la certificació Biosphere

La certificació Biosphere que reconeix una gestió turística sostenible i respectuosa amb el medi ambient i que aposta pel retorn social i econòmic al territori i per unes bones condicions laborals per a tots els implicats, ja està en marxa a La Rambla.

La nostra entitat, en col·laboració amb l’Institut de Turisme Responsable i l’Ajuntament de Barcelona lidera aquest projecte fonamentat en un manual de bones pràctiques en el que es recullen els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) de les Nacions Unides, i que traslladats en clau de Rambla, la nostra entitat vol que converteixin el passeig en un territori especialment sensible a la sostenibilitat turística.

És per això, que Amics de La Rambla ja ha començat a treballar amb els seus associats, a qui ha presentat el projecte per començar a treballar i assegurar una oferta turística al passeig que generi un impacte positiu a la ciutat i sigui respectuosa amb els veïns, l’entorn ambiental i l’ús eficient dels recursos. Segons la normativa, l’obtenció de la certificació implica un compromís en la millora continua de la gestió de la sostenibilitat integral.

És així que la certificació Biosphere reforça l’estratègia d’Amics de La Rambla per valorar La Rambla com a espai singular i privilegiat de la ciutat de Barcelona, i com “una gran (des)coneguda” que val la pena visitar, entendre i veure amb altres ulls.

De moment, Amics de La Rambla ja ha integrat, per exemple, els objectius d’aquesta certificació en moltes de les seves activitats, com a la recent edició de Tast a La Rambla o fa uns mesos en les activitats de la Festa del Roser. A més, ja hi ha establiments que han iniciat aquest camí i la primera certificació Biosphere del territori la va aconseguir el Palau Moja l’any 2017.

Amb la presentació oficial de la iniciativa, el mes de maig, l’objectiu és sumar més compromisos d’empreses i entitats del territori, com el subscrit pel restaurant Moka, on precisament es va fer aquest acte de presentació del Compromís per a la Sostenibilitat Turística Barcelona Biosphere, en la que van participar diversos socis d’Amics de La Rambla, i en la que vam comptar amb la presència de Tomás Azcárate, president del Instituto de Turismo Responsable, associació que gestiona la certificació Biosphere i de Xavier Suñol, director de Turisme de l’Ajuntament de Barcelona i responsable del projecte Barcelona Turisme Sostenible.

Consell Assessor de La Rambla

En un comunicat comú signat per tots els membres del Consell Assessor de La Rambla, aquest organisme independent creat el 2012 per la nostra entitat per incorporar l’experiència i coneixement de ciutadans per defensar i promocionar el patrimoni material i immaterial de La Rambla, van demanar explícitament a tots els alcaldables de la ciutat de Barcelona, el seu compromís per tal que, fos quin fos el resultat de les votacions, treballessin plegats per portar endavant la reforma de La Rambla, ajornada repetidament.

En el seu requeriment, el Consell Assessor de La Rambla va recordar a més, als candidats a l’alcaldia, la necessitat inexcusable de què aquest compromís compti amb l’aportació pressupostària necessària i un calendari clar que respongui a les urgències que fa anys té el passeig, oferint-se els membres del Consell a treballar a favor d’aquest consens i donar suport i facilitar totes les iniciatives que tinguin com a objectiu aconseguir que aquesta reforma es porti a terme.

A Barcelona, La Rambla és Sant Jordi i Sant Jordi és Rambla

La Rambla ha tornat a ser, un cop més, el centre neuràlgic de la celebració de Sant Jordi a Barcelona. Malgrat la proximitat de les vacances de Pasqua, els barcelonins van omplir el passeig de dalt a baix durant tot el dia, gaudint del rambleig badoc i embadalit entre els quioscos de floristes i les parades de llibres que s’hi van instal·lar. La jornada va tornar a ser una gran festa ciutadana, en la que petits i grans van gaudir d’una diada única que va tornar a trencar rècords de venda de flors i llibres a casa nostra i que van fer de La Rambla i la Plaça de Catalunya un espai únic a la ciutat.

I és que recuperada l’any passat, la tradició de l’esmorzar d’escriptors i editors al Palau de la Virreina, el tret de sortida al Sant Jordi literari a Barcelona es va donar des de La Rambla, que a més de l’oferta de llibres i flors pròpia d’aquesta diada va acollir múltiples activitats culturals programades per l’ocasió per entitats i institucions de La Rambla com l’Arts Santa Mònica, el Palau Marc, el Palau Moja, l’Ateneu Barcelonès o el Palau Güell.

A més, establiments del passeig, com els restaurants, van oferir menús especials per celebrar el patró de Catalunya i la pastisseria Escribà es va omplir de pastissos de Sant Jordi.

Amics de La Rambla, un any més, va disposar d’una parada de llibres al passeig, tots amb La Rambla com a protagonista, els quals cal destacar van cridar l’atenció de molts ciutadans.

Quan La Rambla és literatura i la literatura és Rambla

La Rambla ocupa un lloc destacat en la literatura, amb vincles forjats des de fa segles i que han afavorit obres literàries de tots els gèneres. La Rambla, a més, ha estat tradicionalment, punt de trobada d’escriptors i literats; és l’espai per excel·lència de la Diada de Sant Jordi a Barcelona i durant tot l’any, biblioteques i entitats del passeig organitzen activitats relacionades amb la Literatura. No és estrany doncs, que el passeig sigui un dels protagonistes destacats de l’innovador Mapa Literari de Barcelona, presentat recentment per Maria Espasa, on es recullen tota mena de punts d’interès que exemplifiquen la bona, llarga i pròspera relació de la nostra ciutat amb la literatura.

La Rambla és també, protagonista a “Un Museu a l’aire lliure”, l’obra d’Herminia Masana que convida al lector a descobrir el passeig a través dels ulls d’aquesta periodista que, tal qual fos una nouvinguda, es deixa guiar per les persones que viuen i treballen a La Rambla per conèixer el carrer més universal de Barcelona.

Mor Maria Teresa Valdés

La Maria Teresa Valdés, propietària de la mítica Loteria Valdés de La Rambla, gran amant i defensora del passeig, ens va deixar el passat mes de juny. La seva mort ha produït gran consternació entre els ramblistes de tota la vida, companys dels comerços del passeig i veïns de La Rambla que recorden la Maria Teresa Valdés durant 54 anys al capdavant d’aquest negoci familiar, inaugurat el 1905, heretat del seu pare i que ara regenta el seu fill, Jordi García Valdés.

En els més dels seus 100 anys de vida, aquesta administració de Loteria ha repartit diversos primers premis de la Loteria de Nadal, el primer l’any 1935 i compta amb abonats de tercera i quarta generació fidels a la sort de la Loteria Valdés.

L’atractiu comercial de La Rambla atreu botigues insígnia i pop-ups nacionals i internacionals

Des de ja fa temps, La Rambla s’ha convertit en un pol d’atracció per a moltes firmes nacionals i internacionals que han triat el passeig per establir les seves botigues i restaurants insígnia. Així ho han fet, per exemple, Mango, NBA Cafè o +Vision i pròximament ho farà el Futbol Club Barcelona, que ha anunciat un nou establiment de 1.900 m2 a l’edifici de l’antic Hotel Montecarlo.

En els darrers temps, a més, les pop-up stores també s’han fixat en La Rambla i han establert els seus establiments efímers al passeig amb un important èxit de públic. Del 14 de juny al 14 de juliol, per exemple, l’Hotel 1898 acull la pastisseria més coneguda i televisiva de New York, la Magnolia Bakery on les protagonistes de Sex and the City es reuneixen i mengen uns cupcakes que els clients de la pop-up de Barcelona poden provar elaborats pel mateix equip de la pastisseria original.

Abans però, que Magnolia Bakery, el RCD Español ja va obrir una botiga efímera durant tres dies a La Rambla, 16-18 de maig, amb motiu del partit que havia de jugar contra la Real Sociedad, el resultat del qual va significar la seva classificació per a l’Europa League.

L’Aula de la Boqueria es renova

Inaugurada el 2002 amb l’objectiu de promoure els productes de temporada entre els clients del mercat, l’Aula de la Boqueria s’ha renovat totalment per guanyar espai, comoditat i nous formats d’ús. Amb la reforma, aquesta aula, pionera a Barcelona i que ja és referència arreu en la seva tasca d’acostar els productes de mercat als clients, pot ara ampliar els seus serveis, i garantir sessions totalment participatives per part de tots els assistents.

L’actualització i renovació de l’Aula de la Boqueria també ha millorat la capacitat d’emmagatzematge i l’espai per a reunions.

Les sessions de l’Aula de la Boqueria, tallers i showcookings es programen a la primavera i la tardor, i són gratuïtes i obertes a tothom, sempre, prèvia inscripció.

Fes-te Soci!

Si t’estimes La Rambla, si per a tu és un orgull que et reconeguin com a barceloní i et parlin del passeig i si a més, vols ser partícip de la reconquesta ciutadana del carrer més emblemàtic de la nostra ciutat, fes-te soci d’Amics de La Rambla i gaudeix de la seva oferta cultural, comercial, lúdica i gastronòmica amb molts avantatges.

Si et fas soci d’Amics de La Rambla tindràs accés puntual a totes les novetats i notícies de La Rambla; rebràs un tracte preferencial a comerços i serveis; i també, ofertes puntuals a establiments comercials, equipaments i activitats només per a tu, com un 20% de descompte a Tast a La Rambla, tiquets gratuïts i entrades a preu reduït per a teatres i altres atraccions; i si ets una empresa o un comerç tindràs accés a informació i assessorament especialitzat per a col·lectius concrets d’activitat.

Fes-te soci! Només cal que contactis amb nosaltres a info@amicsdelarambla.cat o al 93 3172940 i t’informarem.

Disseny Gràfic: Desisto — desisto.pt