

# El mercat de la Barceloneta aborda la recta final de les obres i obrirà al març

Serà el primer amb un restaurant d'un cuiner, Àngel Pasqual, distingit amb una estrella Michelin

ROSA DÍAZ / Barcelona

● La Barceloneta ja té clar com serà el mercat del futur i quan començarà a funcionar. L'edifici, amb una estructura singular que barreja el llegat de l'antic edifici amb les noves tendèn-

cies arquitectòniques, està gairebé enllestit. El mercat podrà obrir a mitjan mes de març, segons va anunciar ahir en una visita d'obres el president de l'Institut Municipal, Jordi Porta-bella. Aquest espai, que com els mercats de

l'antiguitat està exactament a l'àgora de la Barceloneta, tindrà una experiència pionera: un cuiner català distingit amb una estrella Michelin, Àngel Pasqual, hi obrirà un restaurant de cuina marinera i de mercat.

Cinc anys i dos mesos serà el temps que hauran passat els venedors del mercat de la Barceloneta en la vela provisional situada a la plaça del Poeta Boscà quan per fi l'abandonin. Al costat mateix, han anat seguint cada dia l'evolució de l'obra del nou edifici, que ara ja enfila la recta final. La data de mitjan març anunciada ahir pel president de l'Institut de Mercats per estrenar el nou edifici és per als venedors «més o menys el que s'havia pactat», segons va dir ahir el president del col·lectiu, Paco Alcaide. Ara, els venedors es preparen ja per organitzar tot el trasllat al nou edifici. «No serà gaire complicat, com a màxim durarà un dia», ha avançat Alcaide, que també ha dit que «tothom en té moltes ganes perquè al nou edifici hi estarem molt millor».

A part de la bellesa arquitectònica del mercat, que ha recuperat peça a peça l'estructura de ferro forjat del vell edifici, construït originàriament l'any 1884, el nou equipament està dotat amb totes les innovacions i les comoditats tècniques i tecnològiques pròpies d'un mercat del segle XXI. A més, és més gran quant a superfície comercial que l'antic: 2.310 m<sup>2</sup> i té un soterrani amb les instal·lacions per a la càrrega i descàrrega, per als magatzems, i uns altells



Una de les façanes del nou edifici del mercat de la Barceloneta, obra de l'arquitecte Josep Miàs. / ROSA DÍAZ

per als serveis i les oficines. A la coberta de l'equipament, a més a més, s'hi han instal·lat 180 panells de plaques d'energia solar que generaran 30 kW de potència.

Una de les novetats i dels atractius que tindrà aquest nou equipament de la Barceloneta és que s'hi obriran dos restaurants, i un el portarà el cuiner català Àngel Pasqual, que és propietari del restaurant Lluçanès, i que té una estrella Michelin.

## El pròxim gran pla: Sant Antoni

● El de la Barceloneta és un dels mercats històrics de la ciutat. Per això quan es va plantejar la reforma ningú va dubtar que calia fer una intervenció curiosa amb la memòria històrica, que al final ha permès restaurar i conservar l'estructura original del vell mercat. Un altre d'aquests mercats amb arrels i amb història és el de Sant Antoni, que serà un dels propers grans plans d'actuació de l'Institut de Mercats, de la talla del de la Barceloneta i fins i tot del de Santa Caterina. El projecte de remodelació del mercat de Sant Antoni està

avançant en les tasques prèvies, les que han de posar d'acord totes les parts, les que estableixen l'estratègia de la intervenció i el projecte que es desenvoluparà. Els diferents col·lectius de venedors han començat a fer assemblees per decidir sobre la reforma. Els primers han estat els venedors del fresc, que dimarts van donar suport massiu a la proposta. Falten ara els dels encants i els del mercat dominical de llibres. El mercat vell tancarà el 2008 i la vela provisional s'instal·larà a la ronda de Sant Antoni.