



Saber más sobre la Maison Dorée

Cuando opté por dedicar toda mi atención a Barcelona, lo primero fue leer cuanto de interés se hubiera publicado. Un tema recurrente y que me llamó desde un buen principio la atención fue la unanimidad en poner a la Maison Dorée en los cuernos de la luna. De ahí que pugnara por hallar la máxima información.

De buenas a primeras me sorprendió que el nombre de los propietarios fuera consignado de esta forma un tanto misteriosa: "C. y M. Pompidor". La incógnita logré despejarla con el tiempo. Primero

supe que se refería a Carlos y Miguel, unos hermanos que habían sido los fundadores y propietarios hasta el cierre. Luego supe que las iniciales respondían a Charles y Michel; eran de ascendencia francesa, de la Catalunya Nord: Prats de Motlló i la Presta.

Las fotografías que caían en mis manos indefectiblemente captaban tan sólo la fachada, amén de los cambios registrados, verbigracia la remodelación inspirada bajo el modernismo. Cuando tuve más suerte, aparecieron únicamente dos del interior, lo que me aportaba desde el punto de vista visual una información más

bien menguada, máxime cuando una de ellas era la del baile famoso del marqués de Alella, ocupada casi en su totalidad por los danzantes.

Mi curiosidad seguía insatisfecha: saber qué aspecto tenían los Pompidor.

Por fin tengo en mis manos cuanto información podía desear sobre un establecimiento que procuró tanta felicidad a la burguesía barcelonesa. Se trata del libro que acaba de publicar J.B. Pompidor (el ingeniero Josep Bosch Pompidor), resultado del amor de nieto: *El incensario japonés*. El recurso novelesco le da carta blanca para, con toda naturalidad, combinar los datos, sabidos o novedosos, con un hilo de ficción inspirado en lo que le contaban en casa.

Ha volcado toda la información que posee sobre su familia y los diversos establecimientos, como el hotel Peninsular, de Terrassa, y el Palace

Aquel establecimiento era un pedazo de París en el corazón de Barcelona

Hotel, de Valencia. Por si fuera poco, hay un buen caudal de documentación gráfica inédita.

El resultado es que el lector puede así enterarse cumplidamente de lo que llegó a ser aquel pedazo de París en plena Barcelona, sin duda el mejor elogio que mereció. La Maison Dorée de la plaza de Catalunya, 22, fue entre 1897 y 1918 una página brillante de la historia de la ciudad. Tanto, que otros intentaron luego repetirla casi allí mismo: plaza de Catalunya, 7, entre 1918 y 1939. La segunda Maison Dorée no pudo jamás recrear el lujo decorativo, la clase de los asiduos ni el aroma de un ambiente impar.●



ARCHIVO JOSEP BOSCH POMPIDOR

Michel Pompidor, propietario de la Maison Dorée

CUADERNO BARCELONÉS

EL BANCO TIENE SU AQUEL

El profesor Manuel de Solà-Morales acaba de publicar un libro básico que reúne algunos de sus mejores trabajos sobre el urbanismo de Cerdà. Uno de los que más me seducen es la aguda reflexión que estructura a propósito de la magia urbana que posee la esquina, como punto en el que puede acaecer un sinfín de cosas y del más variado signo. Al hilo de esta teoría, que por supuesto

comparto, hay en Barcelona un lugar que encaja con el tema y que me tiene fascinado desde que apareció. Se trata del espacio reducido que se halla en Torrent de l'Olla y Travesera de Gràcia, al pie de la biblioteca municipal que proyectaron los arquitectos Josep Llinàs y Joan Vera. El secreto reside en haber tenido la idea formidable y creativa de tender a lo largo de la angulosa curva un banco hecho a medida, que

se ha revelado sensual y que incluso atrae; es un trazo lineal que marca, separa, reúne, concentra, acoge. Este banco es la clave que explica una singular fuerza de atracción que propicia la relación social; es un lugar de encuentro e incluso para estar. Estoy convencido de que un director como José Luis Guerin u otro de su cuerda podría urdir una película al estilo de aquella inimitable y sugerente *Smoke*.

NUTRICIÓN

Calor, agua y dieta

MAGDA CARLAS
Barcelona

Uno de los muchos efectos de las altas temperaturas sobre el organismo es una mayor pérdida de agua y por tanto un aumento de la sensación de sed. Nuestro cuerpo es en más de un 60 por ciento agua y para mantener la salud es imprescindible que las pérdidas de este líquido elemento estén compensadas por los ingresos. Ingresos que básicamente serán en forma de bebida pero también, aunque en menor proporción, en forma de alimento sólido. No olvidemos que las verduras o las frutas son en más de un 85 % agua.



Centrándonos en las bebidas y concretamente en el agua, vale la pena remarcar unos cuantos puntos. El primero es que cualquier agua potable, la del grifo incluida, puede servir perfectamente para cubrir nuestras necesidades hídricas. En cuanto a la cantidad exacta de agua que necesitamos es difícil de determinar porque influyen muchos factores. El peso, la edad, la dieta o la actividad física son algunos de ellos y harán que la "dosis necesaria" pueda variar notablemente de una persona a otra. Afortunadamente, no hay que preocuparse demasiado por este tema porque la sed en las personas adultas sanas marcará con precisión los requerimientos, si bien un mínimo de

1,2-1,5 litros de agua al día es válido para casi todos. Otro tema muy distinto es que se trate de personas que realizan un ejercicio intenso, que están en ambientes muy calurosos o que tienen más de 70 años. En los tres casos las necesidades hídricas serán probablemente superiores a lo que indica la sed. Un aspecto interesante que tratar es el nulo aporte calórico del agua. Sea el agua que sea, con gas o sin gas, el agua

no aporta energía. Por tanto, no puede engrosar los depósitos grasos, aunque sí elevar nuestro peso transitoriamente.

Por supuesto, el agua no adelgaza ni diluye la grasa. Es decir, que por más agua que tomemos nuestros michelines permanecerán intactos. Por último, recordemos que el agua a 10-15° es más hidratante y calma más la sed que la muy fría aunque esta última sea la que más apetezca.●

La sugerencia

Zumo de tomate veraniego

Elaborar un zumo poniendo en la licuadora unos 150 gramos de sandía, 150 gramos de tomate maduro pelado y un chorrito de zumo de limón hasta conseguir una consistencia homogénea. Puede aderezarse con un poco de sal y pimienta. Este es un zumo de tomate sabroso, suave, y refrescante ideal para tomar en ambientes calurosos e incluso después de una actividad deportiva. Ideal también como aperitivo saciante sano y ligero.

GASTRONOMÍA

VINO Y PRODUCTOS GOURMET

Los rosados de Ruscalleda y Alcorta



EFE

Carme Ruscalleda

■ Carme Ruscalleda, que el lunes fue premiada en Viena por un grupo de empresarios austriacos, presentó ayer el trabajo que está realizando con la enóloga Elena Adell, de bodegas Alcorta. La segunda colaboración entre ambas dará como fruto en otoño, el Alcorta Carme Ruscalleda 2010 Rosado y los gastrovinos sobre los que la chef trabaja: el primer vinagre rosado, del que obtendrá un producto agrídulce y otro dulce, así como otra delicatessen que aún investiga.

VINO

Arte en Celler Mas Blanch i Jové

■ Ayer se presentó el proyecto *Vinya dels artistes* impulsado por el Celler Mas Blanch i Jové. Con la idea de que cada botella de vino es una pequeña obra, la bodega rinde homenaje al arte desde el mundo del vino invitando a destacados creadores a expresarse entre los viñedos. *La vinya dels artistes* cuenta ya con la escultura de Josep Guinovart *L'orgue del camp*.

RESTAURANTE

El Racó d'en Binu abre su terraza

■ El restaurante de Francesc Fortí y Francina Surinyac, El Racó d'en Binu (Argentona), abre mañana su terraza, en la que servirá pequeñas degustaciones. El establecimiento, que fue referencia en los años 80 y que mantiene sus platos clásicos, quiere adaptarse a la tendencia de las raciones reducidas en esta época del año en que apetece comidas menos copiosas.