

CATALUÑA

LA CRÓNICA

¡A la rica horchata!

XAVIER THEROS

No sé si es a causa de su dulzor, del color lechoso o de su textura característica un punto terrosa, pero el verano huele a horchata, esa bebida inocente que un adulto puede consumir con pajita y sin sonrojo alguno. Refrescante, estimulante y suficientemente empalagosa como para dejarle con ganas de beberse otra. Cuentan que el nombre es romano: procede de un brebaje denominado *ordeata*, un bebedizo no alcohólico que se hacía a partir de cebada triturada y macedada. Con los años, a alguien se le ocurrió emplear el mismo procedimiento con otras plantas ricas en almidón traídas por los sarracenos, como el arroz o la chufa. Fue a partir de ese momento que pudo encontrarse en España, primero en paradas al aire libre y luego en los cafés que surgieron a finales del XVIII. Muy pronto se sirvió en las barracas que aparecían cada verano, compartiendo protagonismo con otros refrescos edulcorados como la leche merengada o los zumos de fruta. En Barcelona, uno de estos vendedores ambulantes fue el valenciano Manuel Arnal, que estuvo un tiempo dando horchata en la plaza Palau, hasta que se instaló en un local que bautizó como la horchatería del Tío Nel·lo. El cronista Lluís Aymerich escribió que Arnal fue el creador de diversos granizados, que junto a los buñuelos fritos hicieron popular su establecimiento. Poco después también la ofrecían en el vecino café de las Siete Puertas, y en el café de la Constitución de la Rambla. Entonces la horchata más reputada era la que producía la fábrica de jarabes y horchatas de Francisco Fortuny en la calle Princesa, junto al actual restaurante El Foro.

Curiosamente, este producto tan veraniego siempre ha estado asociado a un dulce exclusivamente navideño como el turrón. A partir de la emigración levantina en Barcelona, comenzaron a aparecer pequeños negocios de familias procedentes de Xixona que ofrecían en una época del año una cosa, y después la otra. Ellos fueron los principales organizadores de la feria navideña que se hacía anualmente en la plaza Palau, hasta que en 1888 el Ayuntamiento les obligó a mudarse de allí. Su nueva ubicación fue la plaza de la Cucurulla y sus alrededores —habitualmente quioscos en la entrada de una escalera—, donde todavía perduran algunos

de estos añejos negocios (como la Planelles de Cucurulla, o la Planelles Donat en Portal del Àngel). Por si fuera poco, el mismo año les salió una dura competencia: la Horchatería Valenciana situada junto al Palacio de la Industria de la Exposición Universal, que tuvo un gran éxito. Y a esta le salió un imitador, la Horchatería Valenciana de la Rambla esquina con la calle Unió. También abrió sus puertas la Horchatería Higiénica de la plaza Catalunya, que en 1896 se trasladó a la Gran Vía con el nombre de Nueva Horchatería. Y La Campana de la calle Princesa, que todavía ofrece sus turrones y horchatas artesanales, impenable al paso del tiempo.

Con la llegada del siglo XX entra en escena la Horchatería Italiana de la plaza Catalunya, esquina con la ronda de Sant Pere. Esta pionera del helado a la italiana popularizó los *spumoni* y los granizados de fresa y de chufa, el chocolate a la suiza, la cerveza *frappé* y el “vermouth de Torino”. Fue uno de los locales más *chic* de su época, que atraía a gran número de familias burguesas. El año siguiente, la Horchatería Valenciana se trasladó a la calle Diputació, y poco después abrió sucursal en la avenida del Tibidabo. Y en 1908 inauguró otro clásico, Casa Colomina, que hoy

Aparecida en paradas al aire libre y en cafés en el XVIII, Barcelona mantiene hoy mucho local clásico

cuenta con establecimientos en Cucurulla, Portaferriça, Quevedo y Gran de Gràcia. Entonces era común que —cada verano— la prensa discutiera sobre los efectos de las bebidas heladas en el organismo.

En esas primeras fechas del nuevo siglo se crearon dos locales destinados a sentar unos estándares dentro del negocio. De una parte, La Valenciana, en la esquina de la calle Aribau con la Gran Vía (hoy unos números más arriba), considerada como una de las horchaterías de más solera y tradición de la ciudad, siempre regentada por la familia Cortés. Y El Tío Che de la Rambla del Poblenou, que sirven su horchata sin azúcar y con chufa garantizada de la localidad de Alboraya. Para muchos, dos de los mejores estableci-



La horchatería Sirvent, fundada en 1920 pero desde 1943 en la calle Parlament. / C. BAUTISTA

mientos de refrescos de Barcelona. Desde entonces, la horchata nunca ha pasado de moda, siempre apetece.

Ahora la sirven en locales como Bonastre de la avenida Mistral; en Refreskt, del paseo de Sant Joan (que la anuncia totalmente libre de colorantes y conservantes), en la Horchatería Gran Vía (esquina Calabria); en Verdú, de la calle Bruc; o en Brest, del paseo de Sant Joan, vía que se ha convertido en uno de los centros de la horchata en Barcelona. Aunque para los aficionados no hay lugar tan mítico como Sirvent, fundada por Tomás Sirvent en 1920 en la calle Freixures y luego trasladada en 1943 a su emplazamiento actual en la calle Parlament, que tradicionalmente se anunciaba como “Esta casa no tiene sucursales” (ahora no es verdad: tienen

una en la esquina Balmes con Rosselló). Varias generaciones han saboreado su horchata, con fama de ser la más espesa de las que pueden probarse por aquí, y donde también se puede degustar el Cubano (horchata con una bola de helado de chocolate) o el Cubano de Xixona (con helado de turrón). La explicación de aquel cartel tan misterioso hay que buscarla en las otras Sirvent, con las que no guarda ninguna relación familiar. La que Sebastià Sirvent abrió en 1926 en la calle Ferran y luego trasladó a la ronda de Sant Pau, con sucursal en la calle Villarroel. I la que los hermanos Sirvent Devesa inauguraron en 1978 en la calle Escorial, y más tarde en el paseo de Sant Joan. Como ven, posibilidades de probar una rica horchata en verano hay muchas en Barcelona.

Fallece el escenógrafo Isidre Prunés

Trabajaba en la reposición de ‘Mar i Cel’ de Dagoll-Dagom

EL PAÍS, Barcelona

El escenógrafo Isidre Prunés Magrans falleció ayer en Barcelona a los 66 años a causa de un cáncer. Actualmente estaba trabajando en la reposición del musical *Mar i Cel*, de la compañía Dagoll-Dagom, con Montse Amenós, con la que en 2006 obtuvo el Premio Max a la Mejor Escenografía.

Discípulo de Fabià Puigserver, inició su actividad en Barcelona en 1975 y hasta 1995 formó equipo con Amenós. Durante su carrera profesional, trabajó en más de 300 obras, tanto en escenografía

como en vestuarios para teatro, cine y televisión, ejerciendo una labor con la que expresó su visión escenográfica, caracterizada por la riqueza de los materiales y la adecuación a las propuestas del montaje dramático.

A lo largo de su carrera obtuvo un buen número de premios, como el Premio Nacional de Escenografía (1986), dos Premios Max (*Los Piratas* y *Mar i Cel*), un Goya al mejor vestuario por la película *El niño de la luna* de Agustí Villaronga y Premio de Cine de la Generalitat por *Danyina*. Entre las compañías y drama-

turgos para los que trabajó están la mayoría de montajes de Dagoll Dagom, como *Antaviana*, *Nit de Sant Joan*, *Glups!*, *El Mikado*, *Flor de Nit*, *Historietes*, *Todío amor meu*, *Pigmalió*, *Els Pirates* y *Mar i Cel*. Trabajó también con Adolfo Marsillach en *Yo me bajo en la próxima ¿y usted?*, *Mata Hari*, *Anselmo B* y con Joan Ollé en *Woyzeck*, *Antígona*, *El Contrabaix*. Participó en espectáculos de Pere Planella, Carme Portaceli, Carles Alberola, el Tricicle y Lluís Pasqual con el que subió a escena *Hamlet* y *La Tempestat* de William Shakespeare en el Teatro

Arriaga, *Le Prissionner* en la Opera National de París, *La Casa de Bernarda Alba* en el TNC, Teatro Español y Piccolo de Milán.

Al mismo tiempo, hizo incursiones en el cine (*La miraculosa vida del Pare Vicens*, *Daniya*, *El niño de la luna* y *Faust*) y en el montaje de algunas exposiciones. Prunés compaginó su labor profesional con labores de enseñanza en el Institut del Teatre, Escac, Eina-Escola de Disseny i Art e IED-Istituto Europeo di Design.

En la última temporada había trabajado para tres óperas en el



Isidre Prunés

Liceo, de las que era el autor del vestuario: *Tosca* de Giacomo Puccini, *Il prigioniero* de Luigi Dallapiccola y *Suor Angelica*, también de Puccini.