

fusteria de l'avi avui és punt de trobada per a amants de l'art i ha permès a en Sergi continuar exposant, conservant i sentint-se part de la història de **centenars de peces** amb vida pròpia. Perquè una taula del segle XVII no només són quatre potes i un taulell, sinó segles de menjars familiars, discussions i celebracions. Històries fascinants que ens voldríem endur a casa.

SOMBRERÍA MIL

FONTANELLA, 20 (GÒTIC). TEL.: 933 018 491. HORARI: DE DILLUNS A DISSABTE, DE 10 A 20.30H. ● Sombrieriamil.com

És impossible no quedar bocabadats davant dels aparadors d'aquesta **botiga centenària**, que des del 1917 ha vestit els caps de gent de tota classe i condició de la ciutat. S'hi exposa amb elegància el que trobareu als seus prestatges: boines, panamàs, barrets d'època, turbants, toques de cerimònia... Moltes de les peces estan fetes a mà per **Núria Arnau**, la mestressa i quarta generació d'aquest llinatge de barreters que va començar el seu besavi, l'any 1856, quan va obrir la primera botiga al carrer de l'Hospital, aleshores de venda exclusiva per a home. Gairebé dos segles després, les tècniques que fa servir per confeccionar els barrets continuen sent les mateixes. El que sí que ha canviat és **l'oferta de barrets**: a més d'un extens departament de dona, ara inclou producte de quilòmetre zero, amb marques de casa i produccions pròpies. També és diferent la manera d'exhibir-los al públic. "Abans estava tot tancat en armaris", recorda la Núria. Se les saben bé, aquestes bataletes, els seus fills, **en Sergi i en Jordi**, els encarregats de portar les regnes del negoci. Actualment tenen unes 11.000 peces, des de les gorres més modernes fins a relíquies com els barrets de **Vicente Bosch**, l'amor d'Anís del Mono.



Núria Arnau i Sergi Creus fa quatre generacions que confeccionen els barrets més originals.

ÉS IMPOSSIBLE NO QUEDAR BOCABADATS DAVANT LA SOMBRERÍA MIL, QUE DES DEL 1917 HA VESTIT ELS CAPS DE GENT DE TOTA CLASSE I CONDICIÓN DE LA CIUTAT

FORN MISTRAL
RONDA DE SANT ANTONI, 96 (RAVAL). TEL.: 933 018 037. HORARI: DE DILLUNS A DISSABTE, DE 7 A 21H. ● Fornmistrall.com

Abans que el pa fos un producte gourmet, quan ningú no sabia res de la massa mare i la farina d'espelta era de pobres, el **Mistral** ja era un dels forns més emblemàtics de Barcelona. Una matè-

ria primera de conreu propi i fermentacions llarguíssimes, algunes de més de vint-i-quatre hores, són el secret de la **família Bertran** per continuar fent un dels millors pans del país. La fleca, que va néixer a l'avinguda de Mistral i fa dècades es va traslladar a la ronda de Sant Antoni, va ser un dels **primers forns artesans** a obtenir un certificat per fer pans ecològics. La sensibilitat

i el rigor d'**Andreu Bertran** a l'obrador bé s'ho mereixen. Ell sap més bé que ningú que el seu és un negoci sensible, que només es pot fer brut de farina. A la part de venda i gestió hi ha **la Clara i la Bibiana**, les seves filles, nova generació sota la direcció dels seus avis, que veuen satisfets la transformació del negoci, que encara conserva el tradicional pa de pagès, la coca de pa

i les ensaïmades. Lloc d'honor per als **microcroissanets de xocolata**, cruixents per fora i cremosos per dins.

JOIERIA COMÍN

AV. DE MISTRAL, 66 (SANT ANTONI). TEL.: 933 255 340. HORARI: DE DILLUNS A DIVENDRES, DE 9 A 13.30H I DE 16.30 A 20H; DISSABTE, DE 10 A 13.30H. ● Comin-joieriacreativa.com

Si hi hagués un premi a la millor relació familiar, als **Comín** els tocaria la grossa. Aquesta nissaga de joiers ha forjat el secret de la bona convivència entre les quatre parets de la seva botiga de l'avinguda de Mistral. Al fons, en **un taller minúscul** atapeït d'eines antiquíssimes, en **Lluís** i la seva filla, **l'Elena**, es passen hores donant forma a autèntiques filigranes:

anells, braçalets, collarets... A vegades, **la Maria**, la seva dona, els sent riure a llàgrima viva des de la botiga. Ella atén el públic i fa els números. La filla gran, **la Clara**, s'encarrega del màrqueting. Tot rutlla com una seda. Potser el secret és aquest: l'organització. Un clima perfecte per als artistes de la família, que es prenen la joieria com **una tasca d'investigació i experimentació**, on el valor no és el metall o la gemma, sinó la forma i el missatge. Fan **joieria contemporània** o, com diu en Lluís, "art nòmada". Un ofici que ha mamat des de petit en aquesta botiga que el seu pare va obrir en plena postguerra, on va fer les **primeres peces** retallant monedes de 5 cèntims i on ara exposa les creacions que fa amb la seva filla. En Lluís, de fet, porta un dels seus fermalls al jersei. Fora convencions, "els homes també podem dur joies".

CAN ROS

ALMIRALL AIXADA, 7 (BARCELONETA). TEL.: 932 215 049. HORARI: DE DIMARTS A DIUMENGE, DE 13 A 16H I DE 20 A 23H. ● CanRos.cat

A Can Ros són pioners i tota una institució de la Barceloneta. A principis del segle XX, quan només era una taverna, **proveïen de vi i gel** tots els veïns. Més endavant, quan en **Ramon i la Rossita** van heretar el negoci, van ser els primers a tenir tele al barri. Cada dia feien ple fins a la bandera i, com a bons emprenedors, van aprofitar per convertir-se en un dels únics **bars de tapes i platillos** de l'època. Així fins que, als vuitanta, va esdevenir el restaurant que és ara: un referent de l'arròs de qualitat bé de preu i plats rodons de peix fresc que compren cada dia a la lotja. Avui, al capdavant d'aquest negoci i dirigint la sala amb simpatia i diligència, trobareu la **Marta**, la néta del iaio Ramon. A la cuina, un altre nét, en **Marc**. I l'home de la Marta, **l'Albert**, és l'encarregat de les postres –deixeble d'Oriol Balaguer-. Si hi aneu, encara veureu **l'avi Ramon** entrant cap a dins amb el bastó. Té 93 anys i besnès, qui sap si disposats a ser la sisena generació fidel als plats mariners de sempre. Molt a prop, a Joan de Borbó, dirigeixen un altre local, **La Mar Salada**, amb aires de taverna i un dels millors menús de la ciutat.

Cuines familiars i exòtiques

De negocis familiars també n'hi ha de gent que arriba de fora i es queda a la ciutat per guanyar-se la vida treballant als fogons amb aquells que més estimen. Són italians, pakistanesos i xinesos que han trobat a la ciutat de Barcelona el lloc on fer créixer els seus llinatges gastronòmics.

THE FISH AND CHIPS SHOP. Les millors idees sempre neixen de festa.

O això diuen en Mani i en Magic, un parell d'amics pakistanesos que un dia van tenir caprici de 'fish and chips' i que ara tenen cinc restaurants de la mítica recepta anglesa reinterpretada amb tocs asiàtics exportats del seu país. Són els fills de l'amo del Flor de Maig, a Pintor Fortuny. ● Thefishandchipsshop.es

UN'ALTRA STORIA. La Maria i en Peppe són mare i fill. Dos sicilians

que han importat l'autèntica gastronomia italiana gràcies a les receptes de la 'nonna'. Només l'olor en entrar ja us hi transportarà. Demaneu la parmesana d'albergínia, els rigatoni amb carbassó, botifarra negra i menta o els espaguetis amb sardina, fonoll i panses. ● Unaltrastoria.cat

MR KAO. Qui no coneix els Kao? van ser els pioners de la cuina

xinesa a casa nostra. Amb les germanes Meilan i Nayan, ja són tres les generacions d'aquest negoci que va començar amb el Shanghai, i que ara ja té dos locals més a la ciutat: el Kao Dim Sum, 'street-food' oriental amb els 'dim sum' com a protagonistes (quina delícia!), i el més refinat Mr Kao, a l'Hotel Claris, on fan un dels ànecs pequinesos més bons. ● Misterkao.com



Les escultures, les pintures i el mobiliari d'Antiguitats Clavell & Morgades ens traslladen en el temps. A la foto, en Narcís i el seu fill, Sergi Clavell.