



LLUÍS PERMANYER



aquella mena de batibull attractiu també van acabar trobant-hi al seu moment un bon encaix als llibres.

Des d'un punt de vista especialitzat, aquest mercat es va establir el 1902 de manera permanent i diària al Portal de Santa Madrona. Però també se'n va organitzar un que només era dominical i que es va instal·lar a la ronda Sant Antoni, entre els carrers Urgell i Tamarit.

Aquest mercat, el 1920, va ser traslladat a l'avinguda Pa-

ció dels encants de Santa Madrona i s'havia mantingut com a puntal pintoresc d'aquell lloc. En aquest context, també hi encaixava el qui atenia per *Mero*, que tenia la barriera de vendre antiquíssims fulls de pergami, dels quals ni tan sols no s'entretenia a esbrinar la procedència, a fi d'atendre la demanda que hi havia per emprar-los com a simple recanvi en tambors.

PÉREZ DE ROZAS / IMATGE CEDIDA PER L'ARXIU FOTOGRÀFIC DE BARCELONA

## diferents mercats ambulants

de Sant Antoni, sobretot per aprofitar la protecció amable de la marquesina.

Alguns llibreters, amb tot, van preferir sumar-se a l'històric del Portal de Santa Madrona, que va resistir, encara que cada vegada més atrotinat, fins al 1966. Al final feia molta pena. Els supervivents van ser induïts a ocupar els barracons

## QUADERN BARCELONÍ

### OPISSO I BARCELONA

Si hi ha un dibuixant barceloní per excel·lència des de finals del segle XIX, és Opisso. Reuneix qualitat, popularitat i imatge de la ciutat. Va haver de treballar sense parar per guanyar-se una mica la vida; encàrrecs no n'hi van faltar i a més va viure molts anys (86), de la qual cosa s'infereix que la seva producció va resultar oceànica. El millor coneixedor del món dels dibuixants és el perió-

distista Josep M. Cadena. Per això és bona notícia que el seu afany reconegut d'erudit l'hagi portat a inventariar la tasca que el prolífic Opisso va fer per al setmanari *'Cu-Cut'* durant nou anys. Les 456 obres recopilades formen el llibre *Opisso 1903-1912*. No n'hi havia prou amb reproduir-les, sinó que ha volgut que vegin adornades amb tota la informació tècnica necessària. Però encara va més enllà i recull l'essència del

# Sobre el pa, la farina i el valor nutritiu

## PREMI Chef Millesimé per a Jordi Roca



Roca, Puigdevall i Abellán

Jordi Roca, el petit dels germans d'El Celler de Can Roca (Girona), va rebre ahir el premi Chef Millesimé per a Catalunya que atorga Cruzcampo Gran Reserva. El lliurament es va fer a la terrassa del restaurant Bravo, que dirigeix Carles Abellán, que va preparar, junt amb la cuinera Fina Puigdevall, de Les Cols, els plats que es van servir. El menjar va concloure amb dues postres emblemàtiques de Jordi Roca, Eternity Calvin Klein i les postres làctiques.

## RESTAURANT

### Nectari presenta un menú saludable

Fomentar un estil de vida saludable i mantenir-lo quan es menja fora de casa. Amb aquest objectiu el restaurant Nectari ha creat un menú que va presentar ahir, amb ingredients d'interès nutricional com la truita salvatge del Pallars Sobirà -rica en omega 3- o el nou pa Liv -el consum de 150 grams diaris contribueix a reduir el colesterol- i la proteïna de soja.

## CELLER

### Reeixida subhasta dels vins d'El Bulli

Gairebé un milió i mig d'euros es van obtenir fa uns dies de la subhasta de part del celler d'El Bulli que va organitzar Sotheby's a Hong Kong. Un postor anònim va pagar prop de 18.000 euros per un sopar per a quatre persones a Barcelona amb Ferran Adrià. Els diners es destinaran a finançar els 3,8 milions d'euros per posar en marxa El Bulli Foundation.