

La Rambla del Poblenou, en campanya

Els locals de restauració de la Rambla del Poblenou de Barcelona posen en marxa dues campanyes.

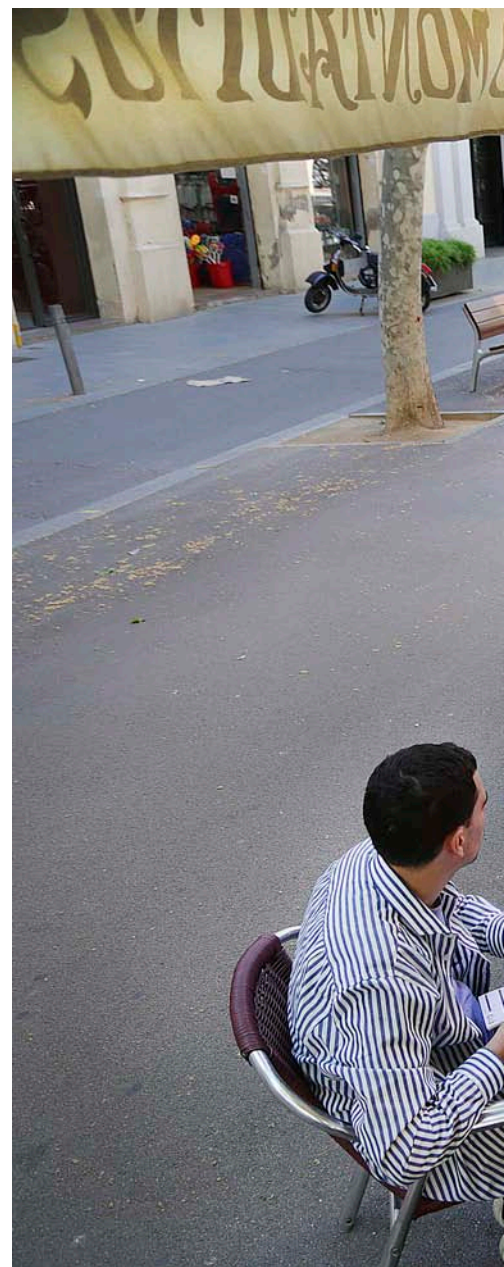
Pengen cartells que diuen “Local en traspàs” i amaguen les cadires de les terrasses un diumenge. Volen mostrar que no estan a favor de la proposta d’ordenança singular que el districte de Sant Martí planteja i que reduiria el nombre de taules a les terrasses de la Rambla.

*Entrevista d’Elena Mañas
Fotografies de Jordi Play*

A la Rambla del Poblenou de Barcelona hi ha cinquanta-sis bars i restaurants. Més de la meitat encara tenen penjats els cartells vermells que diuen “Local en traspàs” que van col·locar fa unes setmanes. L’empaperament és un avís. L’Associació d’Hostaleria de la Rambla del Poblenou alerta que si l’ordenança que redueix el nombre de taules a les terrasses que el districte de Sant Martí els proposa acaba sent efectiva, molts dels locals de la Rambla es veuran obligats a tancar. A més, i per demostrar que les terrasses

contribueixen a la *vida de barri* que els veïns s’esforcen a preservar, el diumenge següent a la diada de Sant Jordi van tornar a atacar. A les terrasses de molts dels locals només hi havia taules, els restauradors no havien tret les cadires i van deixar molts sense el vermut del diumenge. El dia sense terrasses anava acompanyat de pancartes amb frases com “Per una ordenació singular justa”, “Defensem els nostres llocs de treball” i “Volem un acord per tots entre tots”.

Des del districte de Sant Martí es presenten les següents dades: a la Rambla,



de punta a punta, hi ha fins a 462 taules i l’ordenança singular proposa reduir-ne el nombre en una mica més d’un centenar. L’ideal és que en un tram de cent metres, hi hagi, com a màxim, quaranta taules. Una de les parts més afectades és la de la pujada Llull, on hi, al número 76, el bar La Biennal, un dels més antics. En aquest espai on hi ha cinquanta-set taules es passaria a només quaranta-quatre.

Teresa Moreno és la propietària de l’orxateria El Tío Che, al número 44-46 de la Rambla. El seu bar té més de cent anys i, com ella diu, “es basa en el cara



enfora". Segons les seves dades, que va rebre mitjançant l'avis que el districte va enviar als restauradors, al tram de la Rambla entre els carrers de Pere IV i Fernando Poo es passaria de 387 taules a només 258. La Teresa creu que si finalment ha de reduir el nombre de taules del seu local, aquest fet generaria tres tipus de conseqüències. En primer lloc, es veuria obligada a apujar els preus perquè vendria menys. En segon lloc, hauria de comprar menys matèria primera. I la Teresa apunta que molta de la matèria primera que ella compra és a "comerç

de proximitat, excepte les xufles, que han de venir de València perquè aquí no n'hi ha". I per últim, però gairebé més important i que "passarà segur", com diu la Teresa, també hauria d'acomiarar personal.

L'altra cara

Pere Nieto és membre de la plataforma veïnal Fem Rambla. El projecte va néixer fa tres anys com a resposta a les propostes de canvi en l'urbanisme de la Rambla que l'anterior equip de govern, "sense preguntar", pretenia engegar. Des

de la seva creació, el grup ha abordat la temàtica de la saturació de terrasses. Tot i que "les terrasses formin part de la vida de la Rambla", apunta Nieto, "ho fan en excés". Fem Rambla creu que els locals de restauració "estan abusant de l'espai públic". "La Rambla és de tothom", diu en Pere, "hi han de conuiuure tots els usos i perquè sigui possible ha d'haver-hi limitacions".

Pere Nieto creu que les campanyes que l'associació de restauradors està portant a terme no faran canviar de parer l'Ajuntament, ja que el que l'ordena- →



→ ció proposa és “el més raonable”. “L’anterior equip de govern no va fer cas i fins i tot la quantitat de taules van augmentar”, apunta. Nieto explica que des de Fem Rambla fan una acció general, és a dir, que no entren en el nombre concret de taules que hi ha d’haver, ja que consideren que aquests “tecnicismes” són tasca de l’Ajuntament, amb qui s’han anat reunint per impulsar mesures. Tot i això reconeix que “és veritat que la reducció no afecta igual a tots els bars”: per als locals que tenen poques taules, perdre’n una té conseqüències molt més greus que per als que en tenen moltes.

L’Ajuntament

El conseller tècnic del districte de Sant Martí, en Marc Andreu, té dues premisses clares quant a aquest debat. D’una banda, que en aquest enrenou “no hi ha drets adquirits per ningú. El que s’està regulant és espai públic i el dret a aquest espai es concedeix anualment”. De l’altra, reivindica que “la terrassa és un valor afegit per a l’activitat comercial del bar. Tots els ingressos no poden dependre de la terrassa”. Però en aquest punt, de nou, el conseller opina com els restauradors i Fem Rambla, que “el problema és que l’anterior grup de govern ho va deixar sense regular”.

Tot i que el projecte d’ordenança singular encara s’ha de portar a la comissió de terrasses de l’Ajuntament, que l’haurà d’aprovar, Andreu diu que la idea “és que estigui en vigor a l’estiu per evitar que passi la situació de l’estiu passat”. El juli-

ol de 2015, a la Rambla hi havia 500 taules i fins a 2.000 cadires. Després d’una inspecció la quantitat es va reduir.

Andreu afegeix que “si ara no es fes l’ordenança, a banda dels problemes de saturació, la reducció també es donaria”. El desembre de 2013 el consistori llavors liderat per Xavier Trias va aprovar una llei general de terrasses. Després de moltes queixes i debats, per com d’èstricta la llei era en la concessió de llicències de terrasses, l’equip d’Ada Colau, a l’abril d’enguany, va aprovar una pròrroga d’aquesta llei fins a l’any 2018. Quan el 2018 aquesta pròrroga acabi, “per l’adaptació a aquestes normes com ara el nombre de lavabos que els locals han de tenir segons la capacitat tant del bar com de la terrassa, es provocaria una reducció d’un 20% de les taules”. Així que “no farem res que no estigui a punt de passar”. Però també és per aquest precís motiu que alguns restauradors es queixen de l’ordenació singular, ja que veuen que aquesta reducció s’afegeix a la de 2018.

Altres accions i propostes

A més de les dues campanyes, l’Associació d’Hostaleria també ha impulsat una recollida de firmes. Ja en porten més de 4.000. L’associació demana que l’Ajuntament els deixi proposar una contraoferta o que els deixi negociar. Una de les idees que l’associació proposaria és que aquells locals que tinguin més de vint taules a les seves terrasses, com és el cas de Tío Che, redueixin la quantitat en un

20%. D’aquesta manera empètitiria la *injustícia* que locals de mides diferents hagin de reduir-se en el mateix percentatge. Tot i això, en Marc Andreu retreu que s’hagi iniciat una recollida de firmes sense que se’ls hagi fet arribar cap proposta.

La plataforma Fem Rambla lamenta que la proposta d’ordenança no reculli restriccions específiques pel que fa als horaris. A part dels motius d’abús d’espai públic, el grup veïnal també creu que tantes terrasses són negatives pel soroll que es genera. Ja que “és una zona complicada” per ser turística, diu Pere Nieto, “fóra bo que es regulés” en ordenació singular i la plataforma seguirà treballant per aconseguir-ho. Tot i que en el fons, explica, les mesures per reduir el soroll a les nits s’haurien de prendre a tota la ciutat.

Els orígens

Teresa Moreno explica que tot aquest enrenou legal entorn de les terrasses va néixer amb “l’abans i el després de les Olimpíades del 92” i també amb el projecte 22@, que van enfortir Poblenou tant comercialment com socialment. Aquests dos factors van fer que s’aixequessin a la zona un munt d’hotels que van comportar més turisme al barri. D’altra banda, la construcció del centre comercial Diagonal Mar va provocar que molts dels comerços locals de la Rambla i voltants morissin perquè no podien fer front als preus que el gran magatzem oferia. A partir d’aquí, i després d’un petit període de caixes d’estalvis instal·lades a la Rambla, bars i restaurants van començar a aparèixer a la zona de manera desmesurada. I en aquest auge tan espontani del sector de la restauració al barri l’Ajuntament no va posar cap mena de límit. Tot i això, Moreno defensa que els locals de la Rambla no són només per a turistes, sinó que la gent del barri també hi va. “La majoria deixa que les persones s’asseguin a prendre, per exemple, una orxata, a les dotze del matí. No fan allò de no deixar-los seure per reservar les taules per als turistes que mengen més d’hora”. “Reconec que tenim molta terrassa”, diu la Teresa, però “no pagarem les conseqüències que en el seu dia no es limités de manera correcta”. “Ara el meu negoci es basa en el cara enfora, què faré jo si em redueixen la terrassa?”. ●