

CATALUÑA

LA CRÓNICA

El arquitecto 'noucentista'

IGNACIO VIDAL-FOLCH

Hoy vamos a recordar aquí a un señor que tuvo una vida fecunda, al arquitecto que encarnó el ideal *noucentista*. Aunque no es eso lo que le hace más especial. Lo que le hace más especial es que siendo joven gozó de un privilegio incomparable... Pero vayamos por partes, empecemos desde el final:

El pasado martes se presentó el libro *Josep Goday Casals, arquitectura escolar a Barcelona, de la Mancomunitat a la República*, en el colegio Ramon Llull (Diagonal-Marina), uno de los colegios municipales que proyectó Goday. Fue un acto bastante emocional; había mucho público, muchos eran gente bien entrada en años, gente de la *Associació d'Alumnes de la República*; y a alguno le costaba aguantarse las lágrimas.

A los políticos se les veía contentos con el éxito de la convocatoria y con la solidez yo diría que exhaustiva del libro, que recoge ensayos de Pere Darder, Xavier Barral, Albert Cubeles, y otros; los autores también estaban contentos, y el editor municipal no daba crédito porque le compraban los ejemplares de muestra como churros.

Para el coordinador del volumen y autor de la monografía más extensa, Marc Cuixart, arquitecto, nieto de Goday e hijo del famoso pintor recientemente fallecido, hubo de ser un momento estupendo: pues así coloca en el lugar que le corresponde al gran arquitecto *noucentista* olvidado, de ejecutoria beneficiosa para la ciudad especialmente por las escuelas populares que proyectó, muchas de las cuales siguen en pie —con la excepción señalada del palafito de la Escola del Mar que se alzaba en la playa hasta que se la llevó un bombardeo, en el año 1938— y siguen funcionando satisfactoriamente como escuelas.

Esas escuelas son el producto del movimiento reformador de la pedagogía renovadora, higienista, humanista y europeísta del Ayuntamiento de Barcelona en tiempos de la Mancomunitat, que venía a ocupar en los barrios populares la función de la que se habían replegado las órdenes religiosas, escarmentadas por la Setmana Tràgica, durante la cual ardieron, entre otros edificios religiosos, conventos e iglesias, 30 escuelas que tenían abiertas en barrios populares. Como la represión de estos de-



El arquitecto Josep Goday Casals.

sastres, además de la ejecución de Ferrer Guàrdia, impuso la clausura de 130 escuelas laicas que la autoridad consideraba viveros de anarquismo, los niños debían tener entonces demasiadas horas de recreo.

Los grupos escolares que el arquitecto municipal Goday levantó son ideales. Los interiores, a juzgar por las fotografías e ilustraciones de las aulas, pasillos, escaleras, salas, auditorios, etcétera, con sus ornamentos, relieves, terracotas, estatuas, relojes de sol, fuentes, que el libro reproduce son de un gusto exquisito, tan grato que, si no eliminan, seguro que palián considerablemente los terrores de la infancia. Vistos desde fuera, yo creo que el paseante más distraído siente su encanto, lo siente cualquiera que pase, por ejemplo junto al Milà i Fontanals de la calle Dels Àngels; o junto al Pere Vila, con su patio de juegos de cara a la calle, que es el contrapunto esperanzador a la tristeza que emanan los contiguos

juzgados; y los que salen de Barcelona en coche por la Diagonal y a la altura de la calle de Marina ven la doble silueta de raras proporciones, graciosamente esgrafiada, del Ramon Llull; en cuanto al Collasso i Gil, junto a Sant Pau del Camp, si a primera vista sus paredes de ladrillos parecen monótonas, luego se va viendo cuánto cariño y talento puso el autor en cumplir el encargo más que decorosamente sin afectar la estampa de Sant Pau.

Creo que éste fue el último colegio que hizo. Y es curioso que fuese precisamente junto al monasterio románico de Barcelona, pues escuelas modernas y arte románico acompañaron su vida profesional desde sus inicios

con aquel genio hiperactivo que fue Puig i Cadafalch. Cuenta Barral que éste se iba metiendo más en política y no disponía de tiempo "per anar a fer esglésies" para dar fe de ellas en el colosal inventario *L'Arquitectura romànica a Catalunya*. Lo hacía el que entonces era su brazo derecho, Goday. Muchos años después, a éste le gustaba recordar cómo "iba en burro a estudiar iglesias en los Pirineos" en el año 1909... O sea, que mientras aquí ardían conventos y escuelas, aquel futuro constructor de escuelas *noucentistes* cabalgaba por valles apartados y silenciosos, por senderos imposibles; encontraba la ermita como quien encuentra una sarta de diamantes; gracias a sus habilidades como dibujante y su formación profesional, la entendía como los mismos hombres medievales que la levantaron; y entraba en la ruina para ver todavía *in situ* la solitaria cara de Dios... pintada al fresco.

LA CALLE / Restaurantes

Matamala

DANIEL VÁZQUEZ SALLÉS

Situado en la Rambla, en la otra, en la que está libre de turistas sofocados por el frenesí de *hoy en Salou mañana en Benidorm* o de ese Macba de estatuas vivientes adquiridas a docenas en la cola del Inem, el Matamala ha logrado en poco tiempo convertir sus mesas en el objeto de deseo de los barceloneses y también de los barceloneses de adopción transitoria. De aspecto atractivo, pulcro, blanco como una odisea espacial, el restaurante de la familia Matamala, otra de las múltiples familias de los Rius catalanas dedicadas al negocio gastronómico, se presenta al ciudadano con la promesa de hacerle pasar un buen rato con sus tapas, sus platos, sus cervezas, su carta de vinos o su tienda *gourmet*, rincón en el que se pueden comprar *delicatessen* para todos los gustos, desde sales de Maldon, de Guerande o ahumada, hasta sublimes mermeladas preparadas por Georgina Regàs en su museo de la confitura ampurdanes.

Ya en la antesala del restaurante, un jamón desmenuzando lentamente por un camarero con un cuchillo de matarife provoca chiribitas de placer en la retina del que espera en la cola. Un buen reclamo, la mejor mercadotecnia directa para provocar la gula y la salivación, tándem indispensable para, una vez asentadas las posaderas, dejarse arrastrar sin mesura por la oferta de una carta que va de lo



Interior del restaurante Matamala. / SERGIO CAPARRÓS

típico tópico a, como dirían en los culebrones venezolanos, lo *last* de lo *last*. Así, podemos elegir *croquetas de parmesano y tomate seco*, o *terrina de pies de cerdo y pulpo*, o *coca de foie micuit con gelatina de Ochoa Moscatel*, o *sopa de patata con emulsión de bacalao*, o *canelones de Barcelona con trufa*, o un sinfín de platos elaborados con bastante arte que invitarán a los clientes a hacerse preguntas tipo ¿a quién quieras más, a papá o a mamá? Estoy de acuerdo con la opinión de un crítico respecto al huevo del siglo XXI. Es esnob en el peor sentido del término, y añadido, lo sirven tan frío que parece un huevo del siglo XX. Una observación tan subjetiva como esta otra, fruto de unas declaraciones que acabo de leer: la envidia de Santamaría por Adrià empieza a ser preocupante. Es una lástima que el gran cocinero de Sant Celoni no aprendiera, cuando a finales de los ochenta se fue al Bulli a cultivar su técnica culinaria, dos de los fundamentos que han hecho de Adrià el cocinero mayúsculo: generosidad y modestia.

»Lo más: ese parque temático de 800 metros cuadrados.

»Lo menos: raciones pequeñas, precios excesivos. Es preferible no entrar hambriento si no se quiere salir en bancarrota.

»Dirección: Matamala. Rambla de Catalunya, 13. Teléfono 93 302 66 31.

Amb Dani Senabre i la narració de Lluís Flaquer.

Els bojos pel Barça escolten LA GRADERIA

R. MÚRCIA vs FC BARCELONA

Avui a la ràdio a partir de les 21:00h

ONA fm ESPORT & DIVERSIÓ

LA GRADERIA RETRANSMISSIÓ

Alt Empordà 104.0 fm Andorra 92.1 fm Barcelona 103.5 fm Catalunya Central 104.4 fm Ebre 95.7 fm Empordà 104.4 fm Girona 98.5 fm Lleida 99.2 fm Olot 98.1 fm Penedès 104.0 fm Pirineus 89.8 fm Ripoll 90.6 fm Tarragona 97.1 fm

www.onafm.cat