



Reino de las tapas

Bar Bodega Amposta
Amposta, 19 Anchoas, morro, atún, callos, pies de cerdo

Bar - Bodega Bartolí
Vallespir, 41 anchoas, boquerones, caracoles y bocadillos

Bodega Casas
Providència, 91 Anchoas, berberechos, almejas y bocatas

Bodega Gelida
Diputació, 133 'Cap i pota', judías, garbanzos con panceta

Bodega Manolo
Torrent de les Flors, 101 Anchoas, patatas con all i oli, mejillones con vinagreta, boquerones, chips con brie fundido al horno

Bodega Massana
Horta, 1 Tapas frías, anchoas caseras, berberechos, almejas

Bodega Sant Medir
Sant Medir, 6 Anchoas y berberechos

Bodega Sepúlveda
Sepúlveda, 173 bis Tortilla de bacalao al ajo arriero, atún picante, foie de oca fresco al Oporto, carpaccio de calabacín con bacalao, morcillas de Burgos, garbanzos con calamar, albóndigas con sepia y hasta 100 referencias

Can Ramonet
Maquinista, 17 Calamares a la romana, exqueixada, habas a la catalana, mejillones a la marinera, mariscos y pescados

La Bodegueta
Rambla Catalunya, 100 Anchoas, ibéricos, quesos, croquetas, ensaladilla, tortillas

Bodegueta de Ca'l Pep
Canalejas, 12 Anchoas del Cantábrico, latas y marisco fresco

La Cova Fumada
Baluard, 56 Bombas, calamares, bacalao, croquetas, alcachofas a la brasa, cap i pota, pulpo a la marinera o con cebolla, butifarra con secas

La Electricitat
Pl. Poeta Boscà, 61 "Variada" con vermut de la casa o picón con grosella

La Plata
Mercè, 28 Pescadito frito, tomate con anchoas y pinchos de butifarra

La Pubilla del Taulat
Marià Aguiló 13 Gambas saladas, pulpo a la gallega, chocos, calamares, todo de elaboración propia

Quimet & Quimet
Poeta Cabanyes, 25 Conservas de primerísima calidad, quesos, ahumados y montaditos al momento

Xampanyet
Montcada, 27 Anchoas del Cantábrico, berberechos, almejas, bacalao, ventresca de atún, tortilla de patatas



Pubilla del Taulat (Marià Aguiló, 131) y la Licorera del Poblenou (Taulat, 9) son dos clásicos que se mantienen intactos envejeciendo como el buen vino, y en Horta, la Bodega Massana (Horta, 1), que vende vino a granel desde hace 70 años, convincentes almuerzos (*butifarra con mongetes* u *ous ferrats*) y congrega a una clientela fiel a la hora del aperitivo.

Bodegas ilustradas
Posiblemente sea el Celler de Gelida (Vallespir, 65) la bodega de Barcelona que más alto ha llegado. La fundó Ton Toro en el corazón de Sants y fue su bisnieto, Toni Falgueras, quien la llevó hasta el estrellato. "A pesar de regentar una humilde bodega de barrio, mi abuelo y mi padre ya tenían muy claros los conceptos de calidad y buen servicio -dice Toni- pero cuando me tocó el turno de llevarla yo, me di cuenta de que el negocio languidecía y tomé la decisión de transformarlo en un comercio especializado. Desde entonces, y de esto hace más de 20 años, su actividad ha sido imparable. Remodeló el local, añadió la vivienda a la tienda y guardando la estructura de la antigua, lo reconvirtió en un paraíso enológico para los clientes más exigentes, con más de 3.500 referencias de vinos y licores del mundo.

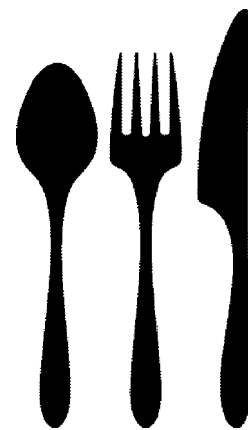
También Josep Solà, descendiente de otra saga de bodegueros, dio el vuelco a la taberna familiar, la Bodega Sepúlveda (Sepúlveda, 173) hasta transformarla en un famoso restaurante de tapas. La abrió su abuelo hace 53 años, bodega clásica de barrio, con vino y licores a granel, hielo, gaseosa, sifón y alguna tapa y pinchos de cocina. "Venía el camión cargado de vino del pueblo y lo guardábamos en 7 u 8 bidones de uralita de 1.000 litros que se conectaban con las botas de madera que había en la tienda. En 1960 aún vendíamos 4.000 litros de vino a granel a la semana -dice Josep Solà- pero tuve que cambiar el negocio porque el barrio cambió, se perdió el pequeño

comercio y el incremento del precio de los pisos obligó a jóvenes a marchar al extrarradio. Aquí sólo quedan viejos y tiendas de electrónica". La bodega vivía de la gente del barrio; el restaurante, no, pero la decoración original y el ambiente familiar sigue siendo el mismo. Josep, su mujer y sus dos hijas se turnan en la barra y en una cocina que no para de las 10 de la mañana a las 12 de la noche.

La Barceloneta, mundo de tapas
En este barrio marino siempre hubo bodegas y tabernas a donde bajaban los vecinos a tomar el vermut o el café y venían a comer los obreros. El aperitivo clásico eran las anchoas, olivas, boquerones y vermut. Las tapas de cocina llegaron más tarde, cuando hacia los años 60 el público de Barcelona descubrió que las familias andaluzas, gallegas o murcianas que regentaban las bodegas cocinaban para ellas guisos sencillos y tan exquisitos que quisieron compartirlos.

Muchas de estas bodegas son hoy acreditados restaurantes como Can Ramonet (Maquinista, 17), ubicado en una de las primeras casas que se construyeron en la Barceloneta, o Can Solé (Sant Carles, 4). En cuanto a la ruta del tapeo, tiene hoy un punto de partida clásico e imprescindible en la Cova Fumada (Baluard, 56) la bodega en donde la familia Solé empezó hace 62 años calentando la comida a los trabajadores de la zona y vendiéndoles a cambio el vino en porrón para acompañarla. Fue la abuela quien se inventó la *bomba*, la tapa reina y autóctona de la Barceloneta que se ha hecho famosa en todo el mundo. El establecimiento sigue igual, desconchado y con neveras antiguas, botas de madera y una cocina a la vista en donde Palmira guisa como sólo las madres de la Barceloneta saben hacerlo: bacalao, calamar, sardina, alcachofas a la brasa, *cap i pota*, pulpo a la marinera o con cebolla y..., las *bombas*.

Muy cerca, La Electricidad (Pl.



Las tapas llegaron hacia los 60, cuando en Barcelona descubrieron que quienes regentaban las bodegas cocinaban guisos exquisitos

01 El Celler Gelida, en manos de Toni Falgueras es, para muchos, la bodega de Barcelona que más alto ha llegado

02 La popular Bodega Massana, ubicada en Horta, vende vino a granel desde hace más de siete décadas

03 El Bar Bodega Bartolí se ha convertido en un establecimiento histórico en el corazón de Sants

04 Bar Bodega Amposta, una bodega centenaria donde todavía se sirven potentes desayunos y menús caseros

05 La Bodega Manolo, en Gràcia, ofrece cocina de mercado

06 Bodega Cova Fumada, de la familia Solé, pionera en el tapeo

Poeta Boscà, 61) un local de aire industrial que ha cambiado varias veces de dueños, ha hecho limpieza, pero sigue igual, con esa clientela del barrio, jubilados y mujeres que, en ayunas, se meten una *barreja* de cazalla con moscatel, o menta con ginebra, para que circule la sangre. Aquí aún se vende el vino a granel, y a la hora del almuerzo, los hombres se siguen bajando su bocata, y el bar les pone unas olivas y el *porronet* con vino y gaseosa.

Bodegas que salen en las guías
Hasta hace unos cuantos años, la oferta de tapas era prácticamente inexistente en Barcelona, y no es de extrañar que cobraran fama algunas bodegas donde se servían cosas elementales sin otra pretensión que resultar sabrosas, como ese pescadito frito acompañado de una refrescante ensalada de tomate y cebolla que Ana Marjanet cocina cada día desde hace 28 años en La Plata (Mercè, 28), igual que lo hacían sus padres hace 52 años cuando se quedaron la bodega en traspaso. "Ellos dormían arriba y, a las 5 de la madrugada ya empezaban con almuerzos de cazuela para los trabajadores del puerto; por la tarde la calle estaba invadida de gente esperando turno, y así hasta última hora de la noche -dice-. Ahora en el barrio hay mucha más oferta, pero nosotros seguimos trabajando". El local sigue igual, pero ha ganado en sabor, siempre limpio y siempre bien. Una maravilla.

Mantenerse fiel a sí mismo es la base de otro local imprescindible, El Xampanyet (Montcada, 22), que nació como bodega en 1872, y desde 1920 son ya tres generaciones de una misma familia, los Estevet, que han pasado por aquí sin variar apenas su decoración ni las especialidades que le dieron fama, el vino gaseado y las anchoas de Cantabria. Pequeño, con arrimadero de azulejos y atiborrado de colecciones y recuerdos, tras su barra de mármol se amontonan a diario turistas e incondicionales clientes.●