

Las silenciosas luchas de la Pau

Entidades de tres barrios de Badalona denuncian una tensión insostenible



Miembros de la Unión Marroquí-catalana de Badalona saludan a magrebíes recién llegados, brindándoles ayuda

LUIS BENVENUTY
Badalona

Las asociaciones de vecinos de tres barrios de Badalona —Salut Alta, la Pau y Sant Joan de Llefí— denuncian que sus barrios se han convertido en “un silencioso polvorín que puede estallar en cualquier momento”. Los ingredientes que forman este cóctel molotov son la concentración de emigrados en situación irregular, el aumento de la delincuencia y la generalización de situaciones de pobreza, que se suman a los problemas históricos de estos barrios nacidos de la emigración andaluza y extremeña: alta densidad de población, deficiencias urbanísticas y mal funcionamiento de los servicios públicos básicos debido a la complicada orografía. “Nos hemos convertido en ciudadanos de segunda”, lamentan.

de las cuales, en algunos puntos, como en la Pau, el 40% son emigradas —en su mayoría “sin papeles”— del Magreb o Asia. En septiembre, grupos de magrebíes y chinos se enfrentaron violentamente en el barrio de la Pau por el control del mercado clandestino de la confección. Los chinos han irrumpido en la economía sumergida dispuestos a trabajar más horas por menos dinero.

■ LA INICIATIVA DE LOS EMIGRADOS

Magrebíes recorren las calles

Cerca de una treintena de magrebíes recorre en grupos los barrios de la Pau, Salut Alta y Sant Joan de Llefí para conocer de primera mano los problemas de su comunidad y tomarle el pulso a la calle. Es una iniciativa de la Unión Marroquí-catalana de Educación y Cultura de Badalona, que cuenta con más de 4.000 socios y que no quiere que se repitan los incidentes de septiembre. “Hay muchos jóvenes que no tienen nada y vienen con una mentalidad de supervivencia, pero se les puede corregir —explica el secretario de la Unión, Abel Filali—. Hemos convencido a seis chicos de la calle para que vivan en nuestro albergue y comiencen un curso de formación.” Los magrebíes organizan cursos de catalán y castellano para inmigrantes, de árabe para trabajadores sociales, médicos, enfermeros... y los fines de semana, partidos de fútbol

los talleres clandestinos instalados en viviendas. En cada uno pueden trabajar noche tras noche hasta veinte personas bajo las órdenes de magrebíes, chinos o catalanes. “Sus clientes son empresas legales que se encuentran muy cerca del barrio”, dice Julio Molina, presidente de la federación de asociaciones de vecinos de Badalona y de la Pau. Pero las asociaciones advierten que la solución no pasa por la vía policial. “Si cerramos los talleres, obligamos

Las plataformas ciudadanas elaboran un plan de regeneración que entregarán a las administraciones en el plazo de un mes

a sus trabajadores a delinquir.” La solución pasa, dicen, por legalizar a los emigrados e invertir en el barrio, a pesar de que la zona se ha beneficiado recientemente de un plan Urban. “Pero sólo ha servido para limpiar la fachada. Ahora compartimos la miseria —explica Molina—. Hay familias que viven en el hueco de una escalera. Muchas ayudas sociales para gente del barrio de siempre son ahora para los recién llegados, y así se generalizan el racismo y la xenofobia, además de la delincuencia, que es cotidiana.”

Los portavoces vecinales lamentan que la policía municipal no dé abasto y que la presencia de la nacional ha menguado desde el 11 de septiembre. “Muchos agentes han sido trasladados a Barcelona ante las necesidades de seguridad. Así que aquí muchos se plantean organizar patrullas ciudadanas de vigilancia, aunque no tengan nuestro apoyo.”

Las plataformas vecinales elaboran un plan de regeneración que entregarán a las administraciones en un mes. “Llevamos años olvidados por Ayuntamiento, Generalitat y Estado. Han de comprender que invertir hoy es garantizar la convivencia de mañana”, termina Molina. ■

La Generalitat rechaza la fusión de las pasarelas Gaudí y Cibeles

BARCELONA. (Europa Press.) — La Generalitat se opondrá a la fusión entre las pasarelas de moda Gaudí y Cibeles, una unión que el Gobierno podría anunciar antes del final de este año. El director general de Comerç, Jaume Angerri, señaló: “No queremos una pasarela única, ya que la rivalidad entre Barcelona y Madrid estimula al sector”. La fusión es uno de los puntos que defiende el Gobierno en su plan de apoyo a la moda española. Angerri manifestó, asimismo: “Nosotros hemos dejado claro que no estamos de acuerdo”. No obstante, recordó que “el Gobierno tiene los recursos y la mayoría absoluta para hacerlo, por lo que no podremos decir nada”.

El responsable de comercio se mostró contrario a una única pasarela, incluso si ésta se desarrolla en ambas ciudades dependiendo de la temporada. La propuesta para fusionar el salón barcelonés y el madrileño pasa por presentar las colecciones de otoño-invierno en una ciudad y las de primavera-verano en otra. “El cambio de ciudades no ocurre en ninguna otra pasarela, ni en la de Nueva York ni en la de Milán”, afirmó, y añadió que “la moda española tiene una baja capacidad exportadora, pero es simplificada para hacer un diagnóstico de la moda española, cuando “ese dinero es el que nosotros invertimos en Gaudí en un año”. La Generalitat se muestra partidaria de que el Gobierno haga invertido 300 millones de pesetas (1,8 millones de euros) en tres estudios diferentes para hacer un diagnóstico de la moda española, cuando “ese dinero es el que nosotros invertimos en Gaudí en un año”. La Generalitat se muestra partidaria de que el Gobierno impulse la internacionalización de las empresas textiles y los diseñadores españoles y refuerce la presencia en pasarelas internacionales. ■

Una nit d'Òpera

120.000

Espectadors

Teatre Tivoli

VENDA D'ENTRADES
Servici Caixa
902 33 22 11
servicixa2.com

Associació de Comerciants de Catalunya
Catalunya
Fresquet

LA VANGUARDIA

Teatre Tivoli

La Selección del Gastrónomo

- Barcelona y Provincia**
- Gorriá.** Cocina Vasco Navarra. Diputación 421. Domingo cerrado. T. 93 245-11-64/93 233-78-57 Aparador.
 - Gargantán y Pantaleu.** Cuna 1 celler de Lleida, Aragón, 214. Comedores privados. Cerrado domingo noche. T. 93 453 20 20
 - Via Veneto.** Alta Gastronomia Italiana. C/ Gandorra, 104. Tel. 93 200-72-44 y 93 200-70-24
 - A Dac.** La "cuna" d'en Xavier Pellicer. C/ Rec. 7-8-9. T. 93 319 06 00. Tancat diumenge i dilluns migdia
 - Niçheli.** Este año celebramos nuestro 20º aniversario. C/ Beltrán i Rospide, 1-5 (antes Avda Pedrabes) T. 93 203 84 08
 - Peixerol.** Cuna marinera des de 1915. Vivers propis. A Barcelona. C/ Taragona, 177 (T. Catalunya). T. 93 424 69 69. A Vilanova. Passatge Montim. 58. T. 93 015 06 25.
 - L'Olivé.** Cuna catalana mediterrànea. C/ Balmes 47 (Ximirà Correll de Cent). T. 93 452 19 90. Horari: de 13 h a 16 h i de 20:30 h a 24 h. Servei d'entrega.
 - Maitxku.** Balmes, 55. Cocina vasca y mediterránea de mercado. Salones privados. Cerrado domingos. T. 93 451 20 65
 - El Box de la Cerolanya.** Cuna del Pirineu i de mercat de Josep Mª Boix. C/ Corcosí de Cent. 307. T. 93 430 43 75
 - Marçblau.** Especialitats mediterrànies de temporada. C/ Roger de Llúria, 23. Menjador privat. Obert diumenge migdia. T. 93 303 51 19.
 - Thalassa Mediterrània.** Malanca, 259. 1º de Gràcia. T. 93 467 46 11. Cuna Crosada i de mercat. Menú 2.900 Parking gratuït.
 - Diagonal caracoles y Arrozos.** Can Soler. Sagrada, 327. T. 93 499 49 39. 49 39. Grandes salones para banquetes
 - Baixena-Catering.** Cocina Vasca. Tel. 93 422 07 02. 93 422 62 10. Boda, banquetes i convencions. A domicili. Servei kigo sin límit en nombre de persones.
 - Solera Gallego.** Pescados y Mariscos. C/ Park, 176. Lluc. Cerrado. Parking. Ambiente de ejecutivos i familiar. T. 93 322 91 40
 - Can Sole.** Esp. arrozos, pescados y mariscos. Cerrado domingos, noche y lunes. C/ Sant Carles, 4. T. 93 221 50 12
 - Maria Cristina.** Coc. mediterrànea. Salones privats. C/ Província, 249 (Junta La Pedrera). T. 93 215 32 37
 - Rte. Nautic.** Reserva la seva taula per Nadal i Any Nou. Salons privats. Pl. Marimón, 374. Castelldefels. T. 93 665 01 74
- Cava d' Dona Fugata.** Plaza Tossal 9. T. 93 121 72 72. Alt. Cocina tradicional y de mercado. Carta y selección de vinos
- Ken Japonés.** Cocina Japonesa. C/ Benet i Marqués, 55. T. 93 451 20 65. sushi, sashimi, tempura. T. 93 203 20 44. Sana
- Chikuyofei.** Pasaje Marimón, 6. cocina japonesa. sushi, sashimi, tempura y plancha. T. 93 414 44 67. Mesa privada tatami
- La Santa Maria y a Pinta.** Cocina mediterránea. Especialidades arroces, pescados y mariscos frescos. Pº de la Ribera. Sages T. 93 084 09 99
- Le Tre Venezole.** Rest-Ernoteca Italiana. Ambiente de época veneciana. Idea para grupos. Junio-11. Merce. Març cor. T. 93 342 42 52
- Chimarrão.** C/ Metallurgia, 100. Esp. en buffet libre y rodicio de carnes. T. 93 232 50 50. Fax 93 232 50 50
- Hostal Santa Fe del Montseny.** Guisados y postres caseros. Menú 2.200 pts. y 1/2 pensión 5.500 pts. T. 93 847 50 11
- Xiscarxanar.** Pedro IV, 59. Esp. cocina gallega y mediterránea. mariscos. cocina gallega de máxima calidad. T. 93 485 84 4
- Paco Alcalde.** Cuna marinera. Especialidades en arroces. Ilicios. C/ Almiral Anadú, 12. T. 93 221 50 50. Fax 93 221 50 50
- Centro Asturiano.** T. 93 215 30 10. Pº de Gràcia, 78. Platos típicos asturianos. Entregamos a domicilio
- La Rueda.** C/ Josepim, 266. T. 93 458 53 50. La Carreira. C/ Balmes, 358. T. 93 418 57 84. Cocina uruguaya. Carros mediterráneos de Uruguay
- O' Bierzo.** Cocina de mercado. Desde 1977. Especialidad berzanesa (botifoli). C/ Via Vivia, 73. T. 93 441 82 04
- El Convent.** C/ Jerusalem, 3. Cuna de mercat, carta i menjú. Diferents menjadors privats (de 10 a 30 pers.) T. 93 317 10 52. Darrera La Boqueria
- La Lluna.** cocina de mercado y de autor. local recuperado de los años 20. Cerrado domingos i festivos. C/ Santa Ana, 30. T. 93 342 44 79. Tarjeta Visa
- Perico.** Cuna i pastisseria artesana del Bages. La nº 1 en gustats de Llavina Ferrerós. C/ Cardener, 93 869 10 20.
- Pasolini.** Especialidad en pizzas al horno de leña, pasta fresca, carnes, pescados y platos de autor. C/ Villarrodó, 223. Reservas: 93 419 22 05.
- Masia Can Puigdemir.** Cargos de 1900. Carnes de Leña. Noches i banquetes. Vallgorquina. T. 93 867 93 82

- Los Dos Caballeros.** Pollos al ast asado con leña de encina y "cargos a la llana". Avda. Constitución, 145. Castelldefels. T. 93 665 10 07
- El Cornelet.** Cocina mediterránea. Pescados y arroces. Avda. Constitución, 135. Castelldefels. T. 93 665 27 27.
- Santa Barbara.** Excel lent guisados. C/ D'Alba, 851. Preu. Sant Corneli. T. 93 824 82 09.
- Los Abelos.** Cuna catalana. Carns i bodega. C/ Cardener, 93 692 11 46.
- El Collelet.** La Carlota del Oriente. 4. Cerdanyola. T. 93 422 29 94. Cuna del Priorat i mediterránea. Tancat dilluns nit. Prop. estació Santis.
- Girona**
- El Trull.** Obert 365 dies l'any. Salons privats. Menú aniversari 3.950€. Ptas. Piscina. Tòrrer de Mar. T. 972 36 49 28
- Anna nr 1 en guilots atenció al client.** Vista panoràmica Vençus. T. 972 72 72 60.
- Tarragona**
- Joan Gafell.** Petix i marisc. Al port de Cambrils de jardineria. Joan Pedrell i fills. T. 977 36 00 57
- Cal Ganxo.** Calçotades al migdia. A la carretera de Masmolet. C/ Masmolet (Valls). T. 977 60 59 60
- Rte. Cal Guim.** Ranxets i cunys de mar. Obert sempre. Torredembarra. T. 977 64 56 17
- L'Esportell del Mar.** Calçotades per a grups i empreses. Pícamolons (Valls). T. 977 60 48 64. 977 63 58 04.
- Madrid**
- O'Pazo.** Alta gastronomia del mar. C/ Reina Mercedes, 20. T. 91 534 37 48. Los mejores pescados de los años
- El Pescador.** Alta gastronomia de mar. C/ Jose Ortega y Gasset, 75. T. 91 402 12 90. El mejor sueno de mar de la capital
- Andorra**
- Don Denis.** Coc. vasca e internacional. Isabel Sandi. 31. T. 900-376-82092. Vivero sport. Marquignu.
- Tel. 93 458 23 06