

BARCELONEJANT



RAMÓN  
Vendrell

# L'Antàrtida de Barcelona

RICARD CUGAT



►► Un home agafa un peix espesa al Mercat Central del Peix de Mercabarna, ahir.

**A**l sortir corres el risc d'assemblar-te a l'oficial Matute envoltat per Don Gato, Benito, Cucho, Demóstenes, Panza i Espanto. Vaja, que fas pudor de peix i si et trobes gats de carrer has fet amics indesitjats segur. Però és un peatge raonable per visitar un lloc increïble. Almenys per a ictiòfags i fans de la vida marina.

Cinc de la matinada d'ahir. Als carrers de Mercabarna la temperatura és de 20 graus. A l'interior del gegantí Mercat Central del Peix és de 17 graus. No hi ha refrigeració. És l'efecte del gel utilitzat per conservar el producte a la venda. A la nau hi ha tres fàbriques de gel en escates (denominació molt apropiada). Només una d'elles en produeix 15.000 quilos diaris. Per a l'ús dels majoristes que venen i els minoristes i restauradors que compren. Al hivern fa un fred que pela. En nits tropicals com les del passat juliol podrien llogar hamaques.

Hi ha 80 parades de 49 empreses. El 2014 van vendre 72.000 tones de peixos, crustacis i mol·luscos. Sobretot frescos però també congelats. Entre el 60% i el 70% de tots els peixos, crustacis i mol·luscos que es van menjar a Barcelona.

BCN de Peixos té peces que tomben d'esquena. Llobarro de cinc a deu quilos. Avui procedeixen de Sant Carles de la Ràpita i de Vigo.

Dorades de cinc quilos. De Tarifa. Neros d'entre quinze i trenta quilos. De les Açores i del Senegal. Carcam, aquests monstres no es veuen als mercats. «És que van tots als millors restaurants», diuen. La compra dels animals es fa directament per telèfon als ports d'origen de les captures. «Això és com la borsa. Una bogeria durant tot el dia per tenir el millor gènere». Amb l'agenda de BCN de Peixos es pot aconseguir tot menys potser un calamar gegant. L'estrella de la parada són uns xipirons del Mediterrani que es venen a 48 euros el quilo. «Més IVA», puntualitzen. És clar que a un xiringuito de platja no hi van a parar.

## Bèsties de Tarragona

A Fills de Jaime Fabre Tersol tenen bèsties que fan replantejar-se la idea que al Mediterrani poden banyar-se tranquils fins i tot els traumatitzats per *Tiburón*. Peixos espesa de 40 quilos pescats aquí al costat, a Tarragona. I solrajós ja seccionats procedents de les mateixes aigües. La pell del solraig és molt llisa si l'acaricies cap enrere i com paper de vidre si ho fas cap endavant. Per moure's i mossegarte millor.

L'especialitat de Mapesca és la tonyina. En oferta, tonyines d'ulls grossos (*Thunnus obesus* de nom ci-

Al Mercat Central del Peix sempre hi fa més fresca (o fred) que a fora: pel gel

De les Açores i el Senegal procedeixen uns nerros d'entre 15 i 30 quilos

Amb aquests contactes es pot tenir tot menys potser el calamar gegant

entífic, també coneguda com a Big Eyes) d'entre trenta i cent quilos. Capturades al Cantàbric, si bé solen venir de les illes Canàries.

L'única tonyina (*Thunnus thynnus*) que hi ha al mercat és de granja.

Els transpalets són els amos del passadís central i millor no posarse en el seu camí. Tot i ser un dia molt fluix (dimecres d'agost) el moviment és considerable.

## Indumentària siberiana

Coses que s'aprenen al Mercat Central del Peix de Mercabarna: a distingir una cranca mascle d'una cranca femella i que la femella té més carn i el mascle més sabor. O això diuen.

El peix que no es ven es devalua però no es llença. S'emmagatzema segons les seves necessitats en dues grans cambres que estan a entre dos i quatre graus i a entre zero i dos graus. Res comparat amb els entre divuit i vint-i-quatre graus negatius en què es troba la descomunal sala on els comerciants guarden els congelats. Els operaris dels toros que eleven fins a a vint metres les caixes van vestits com si estiguessin a Sibèria. Capes i capes de roba, bufanda, gorra. Treballen tres quarts d'hora i tot seguit descansen un quart. Operen en condicions extremes. ≡

## PLA D'ACCIDENTS

# 14 ciutats metropolitanes milloren la reacció davant emergències

EL PERIÓDICO  
BARCELONA

L'actuació eficaç i especialment ràpida en sinistres o incidents causats en espais públics per gas, aigua i foc requereixen una gran coordinació entre els tècnics especialistes en cada cas, les companyies subministradores de serveis i els mateixos bombers. La Direcció General de Prevenció, Extinció d'Incendis i Salvaments de la Generalitat i les companyies Gas Natural Distribución, Endesa i Aigües de Barcelona han firmat un conveni per organitzar millor la resposta davant aquestes situacions d'emergència. El pacte s'aplicarà en dos períodes en un total de 14 ciutats metropolitanes del Baix Llobregat i del Barcelonès.

El titular de la Conselleria d'Interior, Jordi Jané, ha explicat que l'objectiu és «potenciar la protecció dels ciutadans i reduir els riscos potencials de les intervencions en casos de sinistre». Així mateix, es promourà la formació dels agents actuants en les emergències, l'intercanvi

## Acord de bombers i tècnics davant casos de gas, aigua o incendi

d'informació i el millor ús possible dels recursos assignats a les incidències. Jané ha afegit que el conveni suposa un «avanç significatiu en matèria de seguretat i prevenció».

Mitjançant aquest acord s'ha creat un protocol operatiu perquè els bombers i les empreses de serveis involucrades en l'emergència formin part del dispositiu de resolució de l'accident i es mantinguin al lloc dels fets fins que es disposi del diagnòstic final d'aquella incidència.

**DUES FASES** // Aquesta manera d'operar plenament coordinada s'aplicarà primer als municipis de Santa Coloma de Gramenet, Sant Adrià de Besòs, Badalona, l'Hospitalet de Llobregat i Esplugues de Llobregat. En una segona fase, el nou procediment s'estendrà a Cornellà, Sant Joan Despí, Sant Boi, Viladecans, Sant Climent de Llobregat, Gavà, Begues, Castelldefels i el nucli de les Botigues de Sitges.

Al setembre, representants dels bombers i de les companyies de serveis faran sessions informatives per explicar als tècnics municipals el nou sistema d'actuació. ≡