



La ruina de Bellesguard

He aquí el paisaje que encontró Gaudí cuando María Sagüés, viuda de Jaume Figueras, le encargó que le proyectara una torre en aquel lugar histórico. La imagen fue captada por Jaume Anglada en 1890, y es una de las que se muestra en la asombrosa exposición que evoca el año 1900 en el Arxiu Fotogràfic de Barcelona (plaza Pons i Clerch).

Sólo quedaban estos restos de la residencia estival de Martí I. Una enfermedad pulmonar aquejaba al monarca, y las húmedas residencias de la plaza del Rei y de Valldaura no le convenían, ni siquiera en verano. De ahí que, por consejo de su secretario Bernat Metge, comprara la finca de Vallblanc, transacción en la que este dio fe en calidad de notario. Seguro que fue también él quien bautizó el lugar como Bellesguard, palabra que hacía justicia a la espléndida be-

Gaudí recuperó este lugar histórico de un momento crucial de la realeza catalana

lleza panorámica que desde allí se divisaba.

El palacio estaba rodeado de torres defensivas, y contaba con un gran patio, huerto, terraza, capilla, sala de armas, la cárcel, capilla, reloj y dos galerías con veinticuatro ventanas que le permitían divisar Barcelona y el mar, según minuciosa descripción que debemos a la pluma de Dionisio Jerónimo de Jorba. Más poético fue mossèn Cinto: "Bellesguard és alegre, vert i florit, / florit com una Pasqua, vert com l'abril". Anna M. Adroer ha descrito con su acreditado rigor habitual lo que fue Bellesguard en su libro exhausti-

vo sobre las residencias de los monarcas catalanes.

En este palacio casó el Rey con Margarida de Prades, ceremonia que ofició Benedicto XIII, papa Luna. Y desde allí atisbó el monarca la galera procedente de Cerdeña y que le portaba una esperada buena nueva militar; Jaume Roure y tres heraldos, al grito de "Victòria!, victòria!", le informaron minuciosamente acerca del desenlace final de la batalla de San Luri, en la que Martí el Jove había infligido una derrota exterminadora a los sardos rebeldes y al vizconde de Narbona.

Pese a todos los esfuerzos, de muy diverso signo, el Rey murió sin descendencia, lo que abocaba al país a una situación en extremo delicada.

Martí I, con todo, fue siempre muy recordado por los barceloneses, de ahí que le valiera el sobrenombre de Humà. No fue de extrañar que un siglo después de su muerte, al poner en pie en la plaza del Rei la alta torre vigía, el pueblo le concediera su nombre, en recuerdo de aquella altura que le habría aportado el beneficio de respirar algo mejor.

Lo primero que hizo Gaudí fue mandar construir el viaducto, con el fin de poder así desviar el camino que cruzaba la finca. Y el proyecto que trazó constituía una evocación y un homenaje a un lugar relevante, tema que al arquitecto le merecía un respeto muy profundo.

JAUME ANGLADA / IMAGEN CEDIDA POR EL ARXIU FOTOGRAFIC DE BARCELONA



Los restos del palacio de verano del rey Martí I

CUADERNO BARCELONÉS

ROBAN EL CANONGE

En la esquina interior del soportal de plaza Reial-Colum, cabe Los Tarantos, permanecía colgado el anuncio del limpiabotas Fructuós Canonge. Y a su pie había demostrado que era el mejor. Pese a que era un seductor, proclamaba la bondad de su betún y lo demostraba a base de untarse la lengua. Después se convirtió en mago, pero tan excepcional, que fascinaba a las masas: se ganó

así las Españas y las Américas. Los reyes le condecoraban, lo que le permitió ser immortalizado en el lenguaje popular: "Té més creus que en Canonge". Tengo para mí que la mayor demostración de su profesionalidad como mago fue conseguir presencia inmortal. Y es que el cartel que lo anunciaba ha permanecido intacto y en su sitio a lo largo de siglo y medio; esquivó *avalots*, la Setmana Tràgica, la guerra incivil o

dictaduras. De ahí que, considerado patrimonio, fuera restaurado y protegido por el Institut del Paisatge Urbà. Pero me entero de que un caco se lo ha escamoteado a Canonge. Escribo para lamentarlo, pero sobre todo para alertar a eventuales compradores, para que eviten ser más sinvergüenzas que ese caco miserable. Una pieza de tipografía que sólo tiene un valor, y mucho: histórico y sentimental.

NUTRICIÓN

Pros y contras del jamón ibérico

MAGDA CARLAS
Barcelona

El jamón ibérico está de moda. El Gobierno ha decidido poner un poco de orden en tan sabroso tema estableciendo, entre otras cosas, que sólo los jamones ibéricos con etiqueta negra corresponderán a cerdos 100% ibéricos alimentados con bellotas. Claro que esto no se verá en el mercado hasta dentro de unos meses. De todas formas, con etiqueta o sin, el jamón ibérico siempre ha gozado de una gran popularidad. Es más, por una vez gastronomía y salud van de la mano y se puede afirmar sin titubeos

que esta delicia es un alimento sano. Aporta, por ejemplo, un alto porcentaje de proteínas de alta calidad biológica. Muchas más que la carne fresca, por cierto, ya que el jamón tiene menos agua. Tiene, eso sí, una dosis de grasa notable, pero es una grasa que en más de un 60% es monoinsaturada con presencia masiva de ácido oleico. Vaya, que es un alimento con un perfil lipídico mucho más sano que otros y, por supuesto, que cualquier otro tipo de jamón.

El jamón es, además, una fuente buenisima de hierro, de vitaminas del grupo B, de zinc, vitamina E, etcétera. Ahora bien, como era de esperar no todo son virtudes. Es cierto que la grasa del jamón de bellota es en más de un

60% monoinsaturada, pero esto no quita que conlleva también un notable porcentaje de grasa saturada. Otra cosa es que aporta una cantidad de sodio elevada. Para ser exactos entre 1-2 gramos de sodio cada 100 g de jamón. La OMS aconseja no sobrepasar los 2 gramos de sodio diarios.

Su aporte energético es otro punto que comentar. Las calorías de 100 g de esta maravilla aportarán una energía variable en función de qué porcentaje de grasa



aporten, pero en general llegan fácilmente a las 300 Kcal/100 g. Total: que sí es un alimento nutritivo y una delicatessen, pero incluso los alimentos más divinos tienen que tomarse en dosis mo-

deradas. Intentar *cuidar* las arterias con sobredosis de jamón ibérico no es lo más adecuado. Aunque se trate de un *etiqueta negra*, las personas con HTA y con problemas de peso es mejor que lo tomen en dosis discretas. Es lo que tiene la dietética. Nunca hay nada perfecto.●

La sugerencia

Espárragos asados

Limpia unos cuantos espárragos trigueros gruesos y hervirlos en agua hasta que estén al dente. Enrollar cada espárrago en una finísima loncha de jamón ibérico y colocarlo en una fuente de horno engrasada con aceite de oliva. Calentar el horno a 160° y dejarlos unos 10-15 minutos. Divino.

GASTRONOMÍA

FRAGANCIA PARA MUJER

Aromas de Gewürztraminer



■ Viñas del Vero (DO Somontano) acaba de lanzar una fragancia femenina basada en los aromas de su vino Viñas del Vero Gewürztraminer Colección. Este lanzamiento supone, según la bodega, "un hito en la historia vitivinícola perfumística de nuestro país", ya que Viñas del Vero es la primera bodega que ha creado una fragancia que transforma los aromas de un vino blanco en una fragancia femenina. El alcohol de esta eau de toilette es el mismo que el del vino. Se ofrece en formato de 100 ml (39,95 euros) o acompañada por una botella del aromático vino Gewürztraminer Colección (49,95 euros). / **R. Francàs**

FORMACIÓN

Una de las mejores escuelas de vino

■ La escuela barcelonesa de educación, formación y consultoría vitivinícola Outlook Wine ha sido seleccionada entre las once mejores escuelas de vino del mundo. Su director, David Molina, ha sido el único finalista español al premio WSET Educator of the Year 2013. El centro cuenta entre el profesorado con Antonio Palacios, Oriol Guevara y Ferran Centelles. / **R. Francàs**

CURSOS EN LA RED

Clase magistral en el Dry Martini

■ La web www.creativesignatures.com, que ofrece cursos online de reconocidos profesionales de la gastronomía, celebró el martes en el Dry Martini Academy una clase de Jordi Roca, Meritxell Falgueras y Javier de las Muelas. Además de los asistentes, pudieron seguirla todos los usuarios registrados en la web con la que colaboran chefs, cocteleros y sumilleros.