

**Gastronomía.** Las rutas de degustación potencian la restauración local tanto dentro como fuera de los barrios

# Can Serra y Pubilla Cases, dos barrios con pasión por las tapas

Durante sus fiestas mayores, un total de 23 establecimientos participaron en las rutas de tapas

Con más de mil establecimientos de muy variada oferta, la restauración es un sector estratégico para el desarrollo económico y el fomento de la ocupación en L'Hospitalet. Por ello, la Concejalía de Comercio y Derechos de los Consumidores en colaboración con el Centro de Formación de Hostelería y el Gremio de Hostelería y Alimentación de L'Hospitalet, impulsan diversas iniciativas para su dinamización.

Entre todas ellas, destaca el programa de rutas de tapas que se inició en 2012 y que comprende la Primavera de Tapas, que se celebra a mediados de abril durante las Fiestas de Primavera y las rutas de Sant Josep, Santa Eulàlia, Can Serra, Pubilla Cases y la Florida. En cada ruta un jurado experto premia la tapa de mejor calidad gastronómica y también se escoge la tapa más popular. El ciclo culmina en noviembre con A la tardor, platillos! que este año llega a su quinta edición.

Otras propuestas son la Noche de Tapas en los mercados municipales, L'Hospitalet Experience que se celebra en el marco del Mobile World Congress, la Ruta de Tapas Andaluzas o el Quinto Tapa.

Los barrios de Can Serra y de Pubilla Cases tienen mucha tradición de tapeo, con numerosos pequeños bares que se llenan durante los festivos y especialmente en los días de la fiesta mayor. Entre las dos rutas celebradas en el distrito durante el mes de junio se vendieron más de 8.000 tapas, y un total de 250 personas participaron en la votación para elegir la tapa más popular de cada ruta.

## Can Serra de Tapas

Durante la fiesta mayor del barrio de Can Serra, que tuvo lugar entre el 7 y el 10 de junio, se celebró una nueva edición de la ruta que contó



1. Tapa del Bar Córdoba. 2. Salmorejo del Bar Granja Marín. 3. Tapa del Bar Vera. 4. Cubas del Celler Capri

## Durante las fiestas mayores, los establecimientos del distrito sirvieron más de 8.000 raciones

con la participación de diez locales. Entre todos vendieron un total de 3.600 tapas.

“La ruta es una buena iniciativa porque además de los clientes habituales siempre atrae personas que no nos conocen”, explica Miguel Vera, el propietario del Bar Vera (Av. Can Serra, 92 E). Sus tapas han

sido premiadas en diversas ocasiones, como en 2017 que recibió el premio a la tapa más popular. Para este 2018 propuso manzana rellena de salmorejo que tuvo muy buena aceptación. Miguel opina que “durante las fiestas siempre tenemos una alta ocupación y es complicado dedicarse a la promoción que requiere la ruta. Quizás se debería plantear en otro fin de semana menos intenso para atraer nueva clientela”.

## Pubilla Cases de Tapas

La otra ruta del distrito es Pubilla Cases de Tapas. Se celebró durante las fiestas del barrio, del 14 al 17

de junio, y tomaron parte trece establecimientos con unas 4.500 tapas vendidas.

El Bar Córdoba (C. Luarca, 10) es un típico local de tapas andaluzas que también prepara platos para llevar. Antonio Prieto, copropietario junto con su hermano, considera que “eventos como el Quinto Tapa o la ruta del barrio son muy positivos, aunque esta segunda ruta genera más ambiente al coincidir con las fiestas del barrio”. De la edición de este año explica que “el salmorejo fue todo un éxito entre las personas que no conocían el Córdoba”.

En el número 17 de la misma calle se encuentra el Celler Capri.

Juan Alberto Pache, su propietario, declara: “He participado cada año y resulta una buena experiencia pues sirve para dar a conocer la bodega y los productos que comercializamos. Muchas personas que han venido con motivo de la ruta han vuelto para comprar vermut o vino a granel”. En 2015 el Capri obtuvo el premio a la mejor calidad y servicio: “Es de agradecer, aunque para mí el verdadero premio es la oportunidad de dar a conocer el local a más gente”. Juan Alberto Pache también destaca que la organización y la promoción del evento “es excelente y quizás se debería repetir en algún otro momento del año”, concluye. ■

Esports. El 2017 el Club va rebre el Premi Valors que atorga la Federació Catalana de Bàsquet

Vía pública

# El Sant Josep vol tornar a ser un referent del bàsquet a L'H

L'entitat tindrà dos equips més la pròxima temporada i treballa per promocionar les categories femenines

El Club de Bàsquet Sant Josep Obrer va ser creat el 1964 per les Germanes de la Congregació amb un primer equip femení format per les alumnes del Col·legi Sant Josep Obrer de L'Hospitalet. Els equips, sempre femenins, van anar creixent fins a competir a les lligues estatals i fins arribar a guanyar el Campionat d'Espanya dues temporades consecutives, el 1975 i el 1976, i també la lliga de la temporada 1985-86.

L'any 1995 el Club va desaparèixer i a inicis del nou segle un grup de pares van impulsar la seva recuperació incorporant equips masculins i amb la creació d'una escola de bàsquet. Actualment, a més del nom i un llegat de dècades de trajectòria, manté les instal·lacions en el col·legi que el va veure néixer.

"Hem iniciat una etapa de creixement per tornar a ser un referent del bàsquet de base al barri i a la



Dos-cents esportistes i setze equips, sis d'ells femenins, han protagonitzat la temporada del CB Sant Josep

ciutat", explica Manuel Zurera, el president de l'entitat. "La temporada 2017-18 hem arribat als setze equips i un total de 200 jugadors, de premini a sènior, i la propera temporada la començarem amb divuit conjunts. La passada temporada el sènior masculí va pujar a Segona Catalana per primera vegada,

i ara volem incentivar el primer equip femení perquè pugi també a Segona", explica.

El Club promou el Torneig Premini, que a inicis de juny va arribar a la setena edició, per fomentar l'amistat, el joc net i la generositat entre els equips participants. També col·labora amb escoles per donar a

conèixer el bàsquet a través de l'assignatura d'educació física. A més, amb motiu de les festes de Pubilla Cases, va organitzar un torneig 3x3 que va tenir lloc a la plaça de la Bòbila. "Va ser una bona oportunitat per donar a conèixer la nostra entitat als joves i les famílies del barri", conclou Manuel. ■

## Obras en la plaza de la Carretera de Esplugues

La plaza objeto de remodelación está ubicada en el interior del número 24 de la carretera de Esplugues, en el extremo noroeste del barrio de Can Serra.

El objetivo de la intervención es redefinir el área central y suprimir las barreras arquitectónicas para conseguir una imagen de conjunto de todo el espacio, que ocupa una superficie rectangular de 4.467 metros cuadrados y comprende un sector central de parque y jardines, y una calzada perimetral que da acceso a las viviendas y a una zona de aparcamiento.

La reforma, que se inició la última semana de junio y tiene un plazo de realización de unos cuatro meses, contempla la pavimentación del espacio central, la substitución de los elementos del área de juegos infantiles, la ampliación de la zona verde y la mejora del mobiliario urbano y la iluminación.

La superficie de la zona central será continua a la calzada y se asfaltarà, mientras que las áreas verdes, de descanso y de juegos se pavimentarán con materiales y colores diferentes según cada uso. Los árboles actuales se mantendrán y se plantarán algunos nuevos, y un parterre separará la zona de paseo del aparcamiento. ■