

ENTREVISTA CON JOSEP MARIA ROIG, PROPIETARIO DE LA PASTERERÍA LA COLMENA

“Barcelona perderá parte de su identidad si desaparecen los comercios centenarios”

La historia de la pastelería La Colmena se remonta al año 1849, cuando el local era la confitería Ca l'Abella. Tras su paso por varios propietarios, se hizo cargo del negocio Francesc Roig en 1927. Su nieto y actual dueño, Josep Maria Roig, nos explica que siguen haciendo los productos de Ca l'Abella, entre los que están los clásicos caramelos artesanales.

-¿Cómo se consigue seguir siendo una pastelería de referencia en Barcelona después de más de 150 años?

Por un lado, los clientes valoran la elaboración de nuestros dulces y pasteles de forma artesanal, algo cada vez menos frecuente, y por otro lado, está la ubicación. Esta plaza era la más concurrida de Barcelona ya que aquí se hizo el primer mercado de la ciudad. También aquí se erigió el primer monumento civil. Todo mucho antes de que

existiera la Plaça de Catalunya. Hoy en día, al estar en un cruce importante entre dos lugares tan visitados como la Catedral y el Museo Picasso y a las puertas del Barri Gòtic, nosotros tenemos mucha afluencia de turistas que vienen atraídos por los productos locales y tradicionales.

-Entre la gran variedad de dulces que ofrecen, ¿cuáles son sus productos estrella?

Conservamos los productos clásicos de toda la vida: caramelos

artesanales (los más antiguos que se elaboran manualmente en España), los azucarillos o bolados, chocolates, turrónes, merengues, etc. pero también hemos ido introduciendo dulces de moda como puedan ser los macarrones. Entre nuestros productos más clásicos están también las cocas de chicharrones y los pasteles que se rigen por las festividades, como Sant Jordi, Sant Antoni, la coca de Sant Joan, los roscones de Reyes, las monas de Pascua, etc.

También nos caracterizan los “pâtisseries” de cabello de ángel o las encasadas (“hechas en casa”), un producto típico barcelonés del siglo XIX, que elaboramos al modo tradicional y que no se encuentra fácilmente en otras pastelerías. Por último, destacaría el turrón de crema tostada para el que usamos la misma fórmula y modo de elaboración desde que el local era Ca l'Abella. Nos queda con un sabor intenso y una textura esponjosa, nada compacta,



que a la gente le encanta desde siempre.

-¿Cómo ve el futuro del comercio histórico?

Teniendo en cuenta que en los últimos años se han ido cerrando muchos comercios centenarios como el mío, apareciendo en su lugar conocidas tiendas de ropa o comida rápida, o de pseudo-souvenirs, y para evitar que Barcelona pierda totalmente su identidad y acabe pareciendo un inmenso centro comer-

cial de cualquier ciudad, creamos en el año 2011, junto a otros comerciantes, la Asociación de Establecimientos Emblemáticos de Barcelona (AEEB). Estamos haciendo lo posible para evitar la desaparición de estos comercios y conseguir alguna

forma de protección del Ajuntament, Si no, con la nueva ley de arrendamientos urbanos, desde finales de este año, se podrán incrementar exagerada y especulativamente los alquileres, apareciendo negocios clónicos o dudosos, en un proceso que otros países ya han padecido, y en detrimento del patrimonio cultural y comercial de la ciudad.

www.pastiserialacolmena.com
Tel. 933 151 356