Barcelona
◆ Collserola

Opulencia abandonada

El centenario proyecto faraónico del Casino de la Rabassada es en la actualidad un curioso y nostálgico montón de ruinas

ANDRÉS CORPAS

Hace 100 años, la burguesía catalana se pegaba codazos por estar allí, por vivir ese momento, por ser parte de su historia. Ahora, 100 años después, muchos se apartan para no ir allí, para no estar en ese lugar, porque es, precisamente, historia. Ha pasado todo un siglo y la verdad es que el ejemplo del Gran Casino de la Rabassada sirve como espejo actual. ¿Cuántos edificios han sido construidos no hace demasiado tiempo como un símbolo de poder económico?

Pues lo mismo sucedía aquel 15 de junio de 1911 cuando se presentaba ante la *beautiful people* barcelonesa la obra del arquitecto Andreu Audet i Puig. Una obra de arte, todo sea dicho. No sólo se trataba de un casino en Collserola, sino de un centro de ocio. También había un restaurante, un hotel y hasta un parque de atracciones. Se podía llegar al recinto gracias a la línea de tranvía. Todo lujo, todo exquisitez.

Todo nació a finales del siglo XIX de la cabeza del farmacéutico Salvador Andreu, fundador de la Sociedad Anónima El Tibidabo. Paso a paso, planteando hasta el más mínimo detalle, se fue creando este bellísimo enclave, muestra más que evidente del crecimiento económico y social que se vivía en aquellos días de hace un siglo. Qué mejor para enseñar a la población el potencial de que se levantó ese sueño arquitectónico. En la actualidad, pocos recuerdan aquellos días de gloria, salvo por esas personas que se paran por allí antes de ir a, curiosamente, un parque de atracciones: El Tibidabo. No hay demasiada distancia entre uno y otro, de hecho. Pasado y presente, si se quiere ver de este modo.

El mirador de la Miranda es uno de los rincones abandonados del Casino de la Rabassada. / JORDI SOTERAS

Queda poco, muy poco, de ese ejemplo de pomposidad y opulencia. Algunos restos de la fachada principal, el mirador (siempre y cuando se quiera pasar un rato como si se caminara en plena selva hasta llegar a él) y lo que era la bodega. Recuerdos de los días de vino y rosas. Recuerdos que, 100 años después, merecen ser actualizados.

ELMUNDO.es
/elmundo/barcelona.html
▶ **Indrets:**
Suplemento de ocio y viajes.

La ley del juego de 1912 significó el inicio del ocaso de este recinto

El problema es que todo lo que empieza, acaba. Como todo lo que sube, baja. Típico tópico, de acuerdo, pero una realidad cruenta. En 1912, un año después de la inauguración del recinto, se impulsa una ley del juego que hace venirse abajo al casino. Por suerte, la sociedad mantiene el restaurante, el hotel y las atracciones. Sin embargo, un año después, la Sociedad Anónima La Rabassada anuncia estar en quiebra. Aguantó como buenamente pudo hasta que, en 1934, y tras una nueva ley del juego en 1929, echa el cierre definitivo.

Aquella belleza, aquel espacio para el ocio y la diversión, cerraba con llave y pasaba a ser un hogar para la soledad y el abandono. El paso de los años no ha hecho sino mella en este complejo. Para empezar, la Guerra Civil dejó maltrecho el recinto, que sufrió de lo lindo en aquellos días. Sin ir más lejos, en 1940 se derrumbó el casino. Normal, nadie se preocupó de aquel majestuoso edificio.

Día a día, la naturaleza siguió su curso y la forestación fue devorando cada uno de los ladrillos con el

A la izquierda, una de las tortillas del Ouyeah!; a la derecha, parte de la sala del concurrido La Royale. / EL MUNDO

◆ SE CUECE

Asesoramientos con estrella

BELÉN PARRA

Los negocios de restauración proliferan como setas. La última hornada es fruto de la asociación de varios particulares y del afán de reputados cocineros de participar en nuevas aventuras por la vía del asesoramiento. Dos ejemplos de ello son el Ouyeah! y La Royale. Dos locales de producto y con una apuesta dedicida por la especialización. El primero en tortillas, el segundo en hamburguesas.

El Ouyeah! es el ocurrente nombre que han dado a uno de los numerosos quioscos de corte gastronómico que salpican y animan el paseo por La Roca Village. Tras el mismo está Jordi Vilà, el chef Moritz que decide así ampliar negocio con una fórmula exportable y aplicable a cualquier lugar. Tortillas al momento con los mejores ingredientes preparados al punto y envasados al vacío para surtir la despensa y agilizar el servicio. La mayoría se sirve con pan con tomate y se pueden pedir incluso para llevar. Para nota la Catalana (con butifarra negra de perol) y la Otra Espanyola (con patata y cebolla). Las raciones son correctas y los precios están en consonancia con la calidad. ¿De postre? Los *macarons* XL de Enric Rosich.

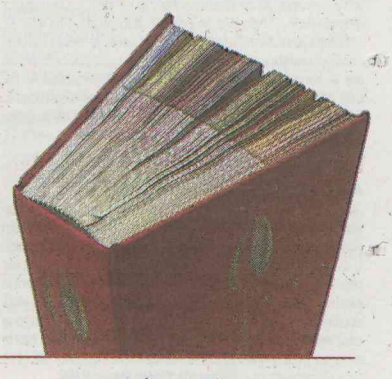
En cuanto a La Royale, el mérito es todo de sus impulsores. Dos socios amantes del buen comer, pero con nula experiencia previa en el sector. Por ello recurrieron al condecorado Paco Pérez para que los cimientos de su aventura fueran sólidos. Y lo han conseguido. En su hamburguesería de la plaza del Camp, en Barcelona, hay noches que no cabe un alfiler, por lo que encontrar mesa es harto difícil. También en la terraza. Las hamburguesas no están mal, pero no hay que desestimar propuestas de gran factura como el costillar de cerdo ibérico a la brasa o el pollo confitado. Buen trabajo en los aderezos y los acompañamientos, con unas *curradas* patatas que tienen incluso apartado propio. La carne (de las más variopintas procedencias) se pica *in situ* y se marida con exquisitos gin-tonics, siguiendo las tendencias del eje London-New York. Para un último suspiro dulce, la casa recurre a clásicos como Oriol Balaguer, Carles Mampel y Enric Rovira, pero es mejor dejarse sorprender por los postres artesanos del pastelero.

>>REVISTA DIGITAL

Nace en la red 'Cookcircus'

Tras años con el proyecto en mente, el fotógrafo Carlos Rondón y el periodista Xavier Agulló presentan por fin *Cookcircus*, una revista digital trimestral que satisface la curiosidad y el apetito de gastrónomos y apasionados de la cocina y sus protagonistas. Números con más de cien páginas electrónicas a todo color, material gráfico fuera de lo común y una inminente versión en inglés. Con 17.000 entradas registradas hasta la fecha, los promotores de la revista no descartan dar el salto al papel en un futuro próximo. Contenidos y opiniones incluso políticamente incorrectas forman parte del discurso metagastronómico de sus creadores. / B. P.

>>NOVEDAD EDITORIAL

'La cuchara de plata', revisionada

Distinto por fuera y por dentro. El clásico *La cuchara de plata* vuelve con un compedio de recetas de cocina italiana aún más completo que el original. Con la inclusión de chefs de España y Latinoamérica, 400 fotografías más y propuestas de menús festivos para ocasiones especiales. Nuevamente imprescindible. / B. P.