

## UNA VEÏNA DE SANTS-MONTJUÏC... Laura Conde, periodista

És l'autora del llibre 'La felicitat en una croqueta' (Ara Llibres) i del més recent 'Fet a casa' de la mateixa editorial. Laura Conde fregeix les seves croquetes i prepara receptes casolanes (sushi, gelats, musclos escabetxats, pa...) al Poble-sec, on viu des de fa 10 anys.

# «El Poble-sec et cau bé perquè és un barri de gent normal»

CARME ESCALES  
BARCELONA

Amanida de pasta, originals entrepans, croquetes i nuggets, elaboracions culinàries fetes totes a casa, són part del menú habitual dels pícnic que Laura Conde (Barcelona, 1976) disfruta amb la seva família i amics a la muntanya de Montjuïc. En un dels miradors del gran pulmó verd del seu districte, la periodista especialitzada en gastronomia, autora del llibre *Fet a casa* (Ara Llibres) prepara la taula. «Aquí m'hi trobaràs sovint, hi vinc moltíssim», precisa Conde.

«El meu fill, de 7 anys, va a l'escola aquí al costat (Bosc de Montjuïc) i al sortir, ell i altres companys de classe i els seus pares solem venir a berenar», explica la veïna del Poble-sec. Pujar a la muntanya tan sovint, per portar el seu fill a l'escola, respirar calma al mirador, o anar al gimnàs, on fa activitats dirigides a les instal·lacions esportives a prop de les piscines Picornell, és el que la va fer destacar en els trams en ascensió del Camí de Santiago, quan es va apuntar a fer-lo fa un parell d'anys. «A les pujades tirava com ningú i vaig pensar: 'Això és per les caminades que faig costa amunt al Poble-sec'», diu Conde. «Pujar forma part del meu dia a dia al barri», afegeix la periodista i col·laboradora d'Artic de Barcelona Televisió, presentat per Flora Saura. En aquest programa, Conde comparteix secció gastronòmica amb els també periodistes especialitzats en gastronomia Josep Sucarrats (director de la revista *Cuina*) i Carme Gasull (de dilluns a dijous, de 20 a 21 h).

## Moviment i bon rotllo

Conde va néixer al barri del Bon Pastor, al districte de Sant Andreu, però des de fa una dècada té al Poble-sec el seu lloc de residència i el seu barri preferit. «Quan vaig venir a veure el pis on som, no ho vaig dubtar. Vaig pensar que en aquest barri estaria bé», recorda Conde. «I així ha sigut. No crec que me'n mogui. Com a molt em mouria fins al barri de Sant Antoni, però aquí al Poble-sec estic molt contenta. És un barri amb molt de moviment i molt bon rotllo, sempre s'estan organitzant coses», argumenta la veïna.

«Encara que el Poble-sec s'està posant de moda, com al seu dia

li va passar a Gràcia, aquest encara manté la seva essència de barri popular, i això té el seu carisma», considera l'autora del llibre *La felicitat en una croqueta*.

La recuperació d'espais antics, locals a peu de carrer, per adequar-los com a llocs de *coworking* o nous comerços és una cosa que aquesta veïna del barri que va escollir per viure-hi valora molt. «El forn de Santa Madrona n'és un bon exemple. En

un local amb més d'un segle d'història, una austríaca i un català han obert un comerç més contemporani. Elaboren pans amb farines alternatives i fermentacions llargues. Amb casos com aquest, al barri del Poble-sec ens estem modernitzant», declara Conde.

«Ja sé que és molt tòpic dir-ho, però el Poble-sec encara és molt poble. Som una comunitat que queda una mica tancada per la muntanya de Montjuïc», descriu. «Això sí, és molt cèntric. Per a mi està molt ben ubicat. Viure al barri del Poble-sec em fa la vida còmoda», afirma. «I, com va dir una vegada un amic, és un barri que cau simpàtic. I és cert. El barri et cau bé perquè és un barri de gent molt normal», expressa la periodista.

## De taula en taula

Conde va estudiar periodisme i va dirigir la revista *Guia del Ocio*. Va ser en aquell moment quan va començar a tocar la temàtica gastronòmica i la restauració. I aquesta és l'especialitat periodística en què s'ha perfeccionat durant els últims anys. Fins al punt que molts sibarites voldrien la seva feina diària. De restaurant en restaurant i amb cròniques de sobretaula per al futur comensal.

«Per això, al final, del que tens ganes és d'arribar a casa i preparar-te una cosa senzilla», resumeix la redactora i cofundadora de [www.gastronomistas.com](http://www.gastronomistas.com), una web sobre gastronomia feta per periodistes. A més a més, Conde coordina el portal de cuina d'Antena 3, [www.cocinatis.com](http://www.cocinatis.com), juntament amb Javier Sánchez, i redacta temes culinàris també en revistes com *Time Out Barcelona*.

Des del barri del Poble-sec, dia sí i dia també, baixa pels carrers que desemboquen a l'avinguda del Paral·lel per acostar-se a la ciutat i dirigir-se a un restaurant diferent cada vegada. Té ben clissats els del seu barri. «Gastronòmicament, el Poble-sec també s'està posant al dia. Ja s'està posicionant més enllà de la broqueta», declara l'autora. En un tres i no res enumera unes quantes referències: «Malament; Xemei; La Caja Social (dins de l'hotel Brummell); Mano Rota... Ara hi ha una oferta de restauració flipant al barri», diu l'especialista. ≡



## Blai, 15 Simpatia i sabors italians al barri

ENCARA QUE A LAURA CONDE LI AGRADA MOLT MENJAR A CASA, CONSIDERA UN PLAER UN BON CAFÉ I UN CROISSANT A L'ANGOLINO



## Salvà, 15 Fruita, verdura i llegum ecològica

«AQUÍ ET PREPAREN UNA CISTELLA AMB LA COMPRA COMPLETA, AMB CEREALS I IOGURTS I TOFU INCLOSOS», EXPLICA LAURA CONDE, ASSIDUA CLIENTA



## Forn de Santa Madrona Innovar sobre el que és antic

UNA AUSTRÍACA, MAIA ROCEVAR, I UN CATALÀ HAN RESSUSCITAT UN VELL LOCAL. AMB MOLT D'ART, MODELEN PANS I DOLÇOS AL CARRER BLAI, 59



## La pizza del Sortidor «¿La meva? La quatre formatges»

«AQUÍ NO HI HA COBERTS, ES MENJA AMB LES MANS», DIU, AL LOCAL DE BLASCO DE GARAY, 46, QUE REGENTEN DOS ITALOVENEÇOLANS I UN BASCO



## El mirador de Montjuïc Espai d'esbarjo familiar

«AQUÍ VENIM TAMBÉ A CELEBRAR FESTES D'ANIVERSARI. SE'NS AJUNTA EL BERENAR AMB EL SOPAR», DIU AL COSTAT DEL XIRINGUITO MARCELINO