

El Premi Comerç de Barcelona distingeix en diverses categories els millors establiments comercials de l'any



- » Els guardons, que enguany han arribat a la 24a edició, han reconegut iniciatives comercials de la ciutat, amb categories com el Premi al Comerç de Proximitat, el Premi al Comerç Innovador o el Premi al Comerç Sostenible
- » Durant la gala, que s'ha celebrat a les Drassanes Reials de Barcelona, també s'han lliurat els guardons de la 12a edició dels Premis Mercats de Barcelona

Aquest vespre ha tingut lloc l'acte de la **24a edició dels Premis Comerç de Barcelona**, junt amb la **12a edició del Premi Mercats de Barcelona**. L'acte ha estat presidit per l'alcalde de Barcelona, **Jaume Collboni**, acompanyat del quart tinent d'alcaldia, **Jordi Valls**, i la regidora de Promoció Econòmica, **Raquel Gil**. L'acte ha comptat amb la presència de comerciants i de representants de les associacions i dels eixos comercials, així com dels mercats municipals de la ciutat.

El guardó va néixer el 1997 amb el nom de '**Barcelona, la millor botiga del món**' per premiar l'esforç de les persones que treballen darrere el taulell, les responsables d'omplir els carrers de Barcelona d'un comerç innovador, sostenible i d'una gran qualitat. Avui, el reconeixement s'anomena **Premi Comerç de Barcelona**, està organitzat per la Direcció de Comerç, Restauració i Consum de l'Ajuntament de Barcelona i premia les iniciatives comercials més destacades de l'any. El guardó també integra el **Premi Mercats de Barcelona**.

» **2023: Modalitats i iniciatives premiades**

La convocatòria d'aquest 2023 ha constatat de **sis modalitats** i d'una categoria especial, que el jurat ha decidit atorgar a un establiment per als valors de proximitat, sostenibilitat i innovació que transmet.

Premi Mercats de Barcelona, Jordi MaymóMillor iniciativa individual**Establiment guanyador: Carns Cinta**

A la parada 51 i 55 del Mercat de la Concepció, al districte de l'Eixample, hi ha Carns Cinta. Des de fa més de 50 anys, el seu esperit innovador i creatiu els ha convertit en una carnisseria de referència al barri. A la seva parada s'hi poden trobar creacions originals i sorprenents que atrauen els clients.

L'encarregada d'engegar el negoci va ser Cinta Boada, que va treballar-hi durant dècades. Avui, la parada ha passat a mans de les seves dues filles: la Cinta i la Yolanda. Amb elles al capdavant, la carnisseria ha fet un pas més cap a la modernitat estrenant aquest 2023 la seva pròpia pàgina web. D'aquesta manera, busquen facilitar l'accés dels seus productes al veïnat. Ho fan de forma gratuïta i les persones poden acostar-se a recollir els seus productes a les guixetes refrigerades del Mercat, amb un ampli horari.

Quant al jurat, ha valorat el fet que "l'originalitat de les seves creacions atrauen visitants al mercat de la Concepció", però també "la seva passió per l'ofici, que els fa ser referents en el sector i formar altres persones com a carnisseres o carnisseres".

Millor iniciativa col·lectiva**Guanyador: Mercat del Carmel**

El Mercat del Carmel i la seva associació de concessionaris van néixer l'any 1969. De seguida es van convertir en un centre de referència, no només d'alimentació saludable i de productes necessaris d'equipament de la persona i familiar, sinó en un centre de referència de la vida associativa, social i de les bones relacions de veïnatge. Avui 54 anys després, el mercat encapçala iniciatives ambientals, de cura emocional i de construcció de comunitat, des del barri del Carmel.

Un exemple és la iniciativa del servei de reutilització PAKA, un projecte que ha estat implementat al Mercat del Carmel, partint d'una detecció de necessitats que es va dur a terme des de la Junta de l'Associació de Concessionaris. El client disposa d'un període de temps per mantenir a casa uns envasos reutilitzables que poden retornar després de consumir els productes frescos que contenen. Els envasos usats són bescanviats per envasos nous, quan es retornen i són perfectament higienitzats per iniciar un nou cicle d'ús.

D'aquest projecte, el jurat n'ha destacat el fet de "tenir valors d'educació ambiental, estar basat en talent jove de Barcelona, comptar amb una visió d'anticipació i ser realitzat en un mercat amb un fort ecosistema social i solidari d'entitats i un nivell ampli de compromís entre el veïnat".

Premi al comerç innovador

Establiment guanyador: Mariposa Negra Cocktail Bar

Mariposa Negra Cocktail Bar va néixer el juny del 2021 a la plaça de les Olles, un dels racons amb més encant del districte de Ciutat Vella. Després de dos anys de restriccions per la pandèmia, Barcelona va veure com aixecava la persiana la primera cocteleria del món a utilitzar la impressió 3D i tècniques d'emmotllament i de ceramista dins de la pròpia cocteleria per crear còctels d'autor.

El concepte es basa en la filosofia *Mind to Reality*, que consisteix a canalitzar la imaginació a través de les eines i tecnologies adequades perquè la idea es faci realitat. Primer, Mariposa Negra elabora el còctel amb ingredients artesanals ben equilibrats. Segons el tipus de beguda o el color, l'aroma i el sabor que tingui, requerirà un determinat tipus de got. Quan se sap el tipus de got que es necessita, es dibuixa digitalment, s'imprimeix un prototip 3D amb una impressora 3D, se'n fa un motlle, se'n deforma el resultat perquè sigui únic i es cou en un forn. Després es pinta a mà amb els colors dels ingredients i de les decoracions. Els clients poden comprar el got.

Els membres del jurat han considerat que aquesta cocteleria "uneix d'una manera original i nova el retail amb la restauració, atès que l'establiment fabrica i ven els recipients que s'empren per a servir els còctels". A més, la decoració està inspirada amb el llibre *Marina*, de Carlos Ruíz Zafón.

Premi al comerç de proximitat

Establiment guanyador: Mamá Heladera

El maig de 2021, Irene Iborra va decidir obrir: Mamá Heladera, la primera gelateria de records de Barcelona. Està ubicada al cor de la Rambla del Poblenou, al costat d'un dels establiments més emblemàtics de la zona: l'orxateria El Tío Che. Ella i la seva gelateria guarden una relació molt estreta amb aquest negoci: forma part de la cinquena generació de la família que el regenta. Allà, hi mantenen receptes i productes amb anys d'història i que ja formen part del mosaic de sabors de la ciutat de Barcelona: des d'orxata fins a gransissat o gelats.

Quan va arribar la pandèmia, però, la vida al barri es va aturar. Va ser aleshores quan Iborra va tenir la pensada d'innovar creant gelats amb gustos que evoquessin un munt de records. Per fer-ho, va obrir la gelateria. Des del 2013, a més, s'havia especialitzat en neurogastronomia aplicada. El primer pas va ser preguntar records concrets a la ciutadania que passava per davant la botiga, fent-los omplir un petit qüestionari. Així han nascut propostes com gelat del record d'escurar l'olla de beixamel o de berenar xocolata sota el cirerer de l'àvia, per exemple. Des d'aleshores, n'han fet desenes de diferents i cada setmana incorporen gelats amb nous records sorgits del barri.

El jurat n'han destacat l'arrelament al barri i el fet de ser "una proposta diferent per tastar gelats, amb una història al darrere i sabors fruit de la investigació sobre neurogastronomia aplicada".

Premi Albert González a la tasca de contribució a la promoció, innovació i coneixement del comerç de la ciutat

Guanyadora: Remei Márquez López (Associació de Comerciants La Marina)

Remei (Mei) Márquez és comerciant, presidenta de l'Eix Comercial de La Marina i vicepresidenta de Barcelona Comerç. Destaca per la seva voluntat, fermesa i convicció en la defensa dels valors del comerç de barri des de fa més de vint anys, quan el seu comerç es va associar a l'Eix Comercial de La Marina.

Actualment, és també vicepresidenta de Barcelona Comerç, on assumeix la responsabilitat de Turisme i Sostenibilitat. Alhora, és representant de Barcelona Comerç al Consell de Sostenibilitat de Barcelona Més Sostenible.

Fortament compromesa amb el barri i el territori, però sobre tot amb les persones, és una activista incansable a favor del comerç de proximitat i defensora dels seus valors. Està convençuda que unes millors condicions per al comerç de barri repercuteixen directament en una millor qualitat de vida per al veïnat.

Pel jurat, Remei Márquez "destaca per la seva trajectòria de cooperació i diàleg amb administració, empreses i entitats per tal de millorar la vida del territori que l'ha vist créixer personalment i professional".

Premi al comerç emblemàtic

Establiment guanyador: Restaurant 7 Portes

Fundat fa més de 180 anys, el Restaurant 7 Portes és un dels establiments de restauració més mítics de la ciutat de Barcelona. La seva trajectòria està protagonitzada per grans dosis de resiliència i capacitat d'adaptació als canvis del mercat que l'han convertit en un referent indiscutible de la gastronomia catalana. La seva excel·lència culinària i l'atmosfera acollidora han convertit el Restaurant 7 Portes en una experiència única i memorable per a tots els visitants.

Alhora, ha estat capaç de mantenir i transmetre els sabors i tradicions de la ciutat, preservant-ne l'autenticitat i fent-los accessibles a residents i turistes. El Restaurant 7 Portes també ha estat una peça rellevant per a la contribució al turisme i l'economia local: ha estat un punt de referència per als amants de la cuina catalana i ha generat oportunitats de treball per a professionals de l'hostaleria.

El jurat ha valorat el fet que "la seva cuina i llarga tradició" siguin "un emblema de la ciutat". També n'ha destacat "la capacitat d'adaptació als canvis del mercat sense perdre l'autenticitat i la combinació de tradició i innovació, que el converteix en una iniciativa emblemàtica sòlida i exitosa".

Premi comerç sostenible

Establiment guanyador: Toni Pons

Es creu que l'espardenya té l'origen en la sandàlia egípcia. A Europa estan documentades almenys des del 1322, quan un escrit en català descriu les espardenyes. Durant segles va ser el calçat per excel·lència d'agricultors i camperols. Des de fa unes dècades, però, Toni Pons les ha convertit en tendència global. Toni Pons es va fundar el 1946 al municipi d'Osor i el negoci es va especialitzar en fer calçat a mà. Actualment, més d'1 milió de persones compren espardenyes cosides a mà de la marca Toni Pons cada any i s'han convertit en les espardenyes artesanals més usades al món.

16 de novembre de 2023

El maig 2023, la marca va obrir una botiga flagship de 105 m² al passeig del Born. L'empresa està compromesa amb una producció artesanal a Espanya que afavoreix l'economia local i garanteix la qualitat i durabilitat del producte.

El jurat ha guardonat el projecte per la seva sostenibilitat "en la producció local i de la matèria primera que s'utilitza". També ha destacat que "el calçat es produeix de forma artesanal i que el seu cosit es continua fent manualment". Per últim, ha considerat que aquest projecte "recupera el calçat tradicional i l'actualitza perquè pugui ser una peça de vestir del segle XXI".

Premi especial

Establiment guanyador: Panes Creativos

Després de molts anys dedicat al món de l'art i compaginant-ho amb tasques a l'obraador familiar, Daniel Jordà va decidir fer de la fleca el banc de proves on abocar la seva creativitat. El resultat va ser Panes Creativos, un laboratori d'idees on elabora tot tipus de pans destinats a un client exigent que busca propostes de qualitat diferenciades pel seu sabor i creativitat. És per això que ja ha despertat l'interès de diversos restaurants guardonats amb Estrella Michelin de tota la geografia espanyola que confien en els seus productes.

Els seus arriscats maridatges, la recerca de nous ingredients, la creació de tècniques pròpies per a l'alta gastronomia i la col·laboració amb grans xefs per crear nous pans són característiques fonamentals del treball diari de Daniel Jordà.

Pel jurat, la trajectòria professional de Daniel Jordà ha acabat convertint Panes Creativos en "referència al sector del forn a nivell nacional i internacional, a més de ser un establiment que fa bandera i practica la sostenibilitat i que està arrelat al barri col·laborant en diversos projectes".

» Membres del jurat 2023

- Raquel Gil Eiroá, regidora de Promoció Econòmica.
- Miquel Rodríguez Planas, gerent de Promoció Econòmica.
- Màxim Lopez Manresa, gerent de l'Institut Municipal de Mercats.
- Manel Vázquez Asencio, director de Comerç, Restauració i Consum de l'Ajuntament de Barcelona.
- Gabriel Jené Llabrés, president de Barcelona Oberta.
- Pròsper Puig Brignardelli, president de la Fundació Barcelona Comerç.
- Maravillas Rojo Torrecilla, experta en talent i activitat econòmica.
- Maria Callís Bañeres, professional vinculada al món acadèmic i al sector del *retail*.
- Francesc Leyva Cumelles, president de la Federació de Gremis Detallistes de Productes Alimentaris i Associacions Concessionàries de Mercats de Catalunya.
- Encarna Palma Buzón, tècnica especialista en promoció del comerç de la Direcció de Comerç, Restauració i Consum de l'Ajuntament de Barcelona
- Sofia Mateos Rodríguez, experta en comunicació i màrqueting del comerç.
- Genís Arnàs Páez, director de Mercats de l'Institut Municipal de Mercats.