



Desde 1868 endulzando la  
vida de los barceloneses



[www.pastisserialacolmena.com](http://www.pastisserialacolmena.com)

## 🌿 El lugar de La Colmena en la Historia de la ciudad

Si nos remontamos a la época de Barcino, nos encontramos que el emplazamiento actual de La Colmena era un punto estratégico; se trataba de una de las cuatro entradas a la ciudad romana, justo el inicio del Cardus Maximus – una de las dos calles centrales que acababan cruzándose en el Forum-.

Durante la Edad Media pasó a ser el Portal Mayor por donde cuenta la leyenda que entró Sant Jordi y los francos atacaron la ciudad para terminar con el dominio musulmán en el 801 d.C. También por la misma puerta entró el Almansor, generalísimo del califato de Córdoba para saquear la ciudad en el 985 d.C.

La conocida hoy en día como la 'Plaça de L'Àngel' era la 'Plaza del Blat', el espacio abierto justo frente a la puerta y que conservó su planificación medieval hasta mediados del Siglo XIX.

En 1845 se comenzaría a construir la calle Jaume I, terminada en 1852; año en el que se abriría también ya la calle Princesa. En ese momento ya habían sido destruidos el Portal Mayor, el Arco de Santa Eulalia y el edificio de la antigua cárcel justo donde se encuentra La Colmena.







## 🐝 El ángel de la plaza

**La Plaça de L'Àngel** recibe este nombre gracias Santa Eulàlia, antigua patrona de la ciudad de Barcelona. Cuenta la leyenda que en el año 878 d.C. fueron hallados los restos de esta mártir en la Iglesia de Santa María de les Arenes y que, durante su traslado a la Cripta de la Catedral, al pasar por la plaza, el cuerpo de Santa Eulalia se hizo muy pesado y fue imposible continuar la procesión. Tras rezar toda la noche, un ángel se apareció y mediante el obispo señaló a un canónigo que confesó haber tomado un dedo del cuerpo incorrupto. Tras su confesión, Santa Eulalia se aligeró y sus restos pudieron ser trasladados.

En homenaje a esta leyenda, en el año 1616 se construyó el primer monumento decorativo de la ciudad: un ángel barroco realizado por el argentero Felip Ros que fue posteriormente retirado de la plaza y trasladado al museo de Historia de la ciudad en 1823; año en que la plaza recibiría de forma oficial el nombre del Àngel.

## Orígenes del establecimiento

El primer propietario fue **Rosendo Abella** motivo por el cual el establecimiento era conocido como Ca l'Abella. El local original se encontraba justo en frente del actual y está documentado a partir del año 1868. Tras Abella, la familia Costa, la sociedad 'Morató i Sanpera' o Joan Camps (de chocolates Camps) se hicieron cargo del negocio antes de pasar a la familia Roig.

Gracias a las fotografías que se conservan de la Guerra Civil se conoce el cartel de 'CASA L'ABELLA' que se conservó en la 'Bajada de la prisión', mientras que en la plaza ya podía leerse 'LA COLMENA'.

Hoy en día, la familia Roig, sigue haciendo el mismo tipo de productos y conserva el espíritu de Ca l'Abella a pesar de los años y los cambios: jarabes, bolados, caramelos artesanales, turrone, chocolates, cafés, azúcares o té siguen conservando la esencia de sus primeros. Los caramelos son hoy en día los más antiguos de elaboración manual que se hacen en España.





## ✿ Historia de la familia

La familia Roig proviene de Vallbona de les Monges, Lleida. Los hermanos Josep y Francesc Roig Manobens se desplazaron a la ciudad de Barcelona para aprender un oficio y mientras Josep aprendía el oficio de pastelero en la antigua 'Pastelería de la Mercè', Francesc –abuelo del actual propietario- aprendía el oficio de camiserero en Can Vehils i Vidal. Pero en menos de un año y con tan solo 14 años Francesc emigra a América donde pasará diez años hasta volver en 1916.

Es entonces cuando los dos hermanos decidieron asociarse y hacerse con la Pastelería l'Estrella en la actual Nou de la Rambla 32. Gracias al trabajo de los dos hermanos y a la buena ubicación del local el negocio se ganó el respeto de sus clientes y adquirió fama y prestigio suficientes para que ya en 1927 los hermanos Roig se hicieran cargo de La Colmena y del resto de Xocolateries Camps en Gran de Gracia 15 y calle Ferran n.10

Convirtieron todos los locales en pastelería extendiendo el nombre de La Colmena a todos ellos y conservando los productos más típicos, especialmente los caramelos. Pasados los años, las pastelerías de Nou de la Rambla y calle Ferran se vendieron mientras que l'Estrella continúa abierta hoy en día.



## 🐝 La Colmena actual

Recientemente se han encontrado los planos de la actual estructura encargada en 1950 por el padre del ahora propietario Josep María Roig. El diseño lo realizó César Martinell, conocido como el más joven de los colaboradores directos de Gaudí.

A pesar de los gustos barrocos del reconocido arquitecto y de sus declinaciones gaudinianas la decoración de La Colmena corresponde más al gusto clásico de los arquitectos de los años 50 y puede considerarse “neo-paladiana”.

