



Des de 1868 endolcint
la vida dels barcelonins



www.pastisserialacolmena.com

❁ La Colmena dins la Història de la ciutat

Si ens remuntem a l'època de Barcino, ens trobem que l'emplaçament actual de La Colmena era un punt estratègic; es tractava d'una de les quatre entrades a la ciutat romana, just l'inici del Cardus Maximus – un dels dos carrers centrals que acabaven creuant-se al Forum-.

Durant l'Edat Mitjana va passar a ser el Portal Major per on explica la llegenda que va entrar Sant Jordi i els francs van atacar la ciutat per acabar amb el domini musulmà l'any 801 d.C.

També per la mateixa porta va entrar l'Almanson, generalísimo del califat de Còrdova per saquejar la ciutat el 985 d.C.

La coneguda avui dia com Plaça de l'Àngel era llavors la Plaça del Blat, l'espai obert just enfront de la porta i que va conservar la seva planificació medieval fins a la meitat del Segle XIX.

El 1845 es començaria a construir el carrer Jaume I, finalitzat el 1852; any en el qual s'obriria també ja el carrer Princesa. En aquest moment ja havien estat destruïts el Portal Major, l'Arc de Santa Eulàlia i l'edifici de l'antiga presó just on es troba La Colmena.





🐝 L'àngel de la plaça

La Plaça de L'Àngel rep aquest nom gràcies a Santa Eulàlia, patrona de la ciutat de Barcelona. Explica la llegenda que l'any 878 d.C. van ser trobades les restes d'aquesta màrtir a l'Església de Santa Maria dels Arenes i que, durant el seu trasllat a la Cripta de la Catedral, en passar per la plaça, el cos de Santa Eulàlia es va fer molt pesat i va ser impossible continuar la processó. Després de resar tota la nit, un àngel es va aparèixer i mitjançant el bisbe va assenyalar a un canonge que va confessar haver pres un dit del cos incorrupte.

Després de la seva confessió, Santa Eulàlia es va alleugerir i les seves restes van poder ser traslladades.

En homenatge a aquesta llegenda, en l'any 1616 es va construir el primer monument decoratiu de la ciutat: un àngel barroc realitzat per l'argenter Felip Ros que va ser posteriorment retirat de la plaça i traslladat al museu d'Història de la ciutat el **1823; any en què la plaça rebria de forma oficial el nom de Plaça de l'Àngel.**



Història de la família

La família Roig prové de Vallbona de les Monges, Lleida. Els germans Josep i Francesc Roig Manobens es van desplaçar a la ciutat de Barcelona per aprendre un ofici i mentre Josep aprenia l'ofici de pastisser a l'antiga Pastisseria de la Mercè, Francesc –avi de l'actual propietari- aprenia l'ofici de camiser a Ca Vehils i Vidal. Però en menys d'un any i amb tan sols 14 anys Francesc emigra a Amèrica on s'establirà durant una dècada fins a tornar el 1916.

És llavors quan els dos germans van decidir associar-se i fer-se amb la Pastisseria l'Estrella a l'actual Nou de la Rambla 32. Gràcies al treball dels dos germans i a la bona ubicació del local, el negoci es va guanyar el respecte dels seus clients i va adquirir fama i prestigi suficients perquè ja el 1927 els germans Roig es fessin càrrec de La Colmena de la plaça de l'Àngel i les Xocolateries J. Camps a Gran de Gràcia 15 i al carrer Ferran n.10.

Van convertir tots els locals en pastisseria estenent el nom de La Colmena a tots ells i conservant els productes més típics, especialment els caramels. Passats els anys, les pastisseries de Nou de la Rambla i carrer Ferran van canviar de propietari i activitat mentre que l'Estrella, que també va deixar de ser de la família, es va mantenir com a pastisseria. La Colmena de Gran de Gràcia, per la seva banda, manté el nom i l'activitat però va passar a pertànyer a l'altra branca de la família, descendents del germà Josep.

✿ La Colmena actual

Recentment s'ha trobat els plànols de l'actual estructura encarregada el 1950 pel pare de l'ara propietari Josep Maria Roig. El disseny el va realitzar César Martinell, conegut com el més jove dels col·laboradors directes de Gaudí.

Malgrat els gustos barrocs del reconegut arquitecte i de les seves declinacions gaudinianes, la decoració de La Colmena correspon més al gust clàssic dels arquitectes dels anys 50 i pot considerar-se “neo-paladiana”.

Avui dia, la família Roig, segueix fent el mateix tipus de productes i conserva, malgrat el pas del temps i els canvis, l'esperit de Ca l'Abella: bolados, caramels, torrons o xocolates que segueixen conservant la seva essència artesanal. Els caramels elaborats a la Plaça de l'Àngel són els més antics d'elaboració manual que es fan a Espanya.

