

**LA VANGUARDIA**

## El Aneto con un sorbo de Priorat

La librería Quera renace con un restaurante para dar viabilidad a un negocio centenario de la calle Petritxol amenazado de cierre



Un bocado en la trastienda (Xavier Cervera)

**ROSA M. BOSCH, BARCELONA**

25/11/2019 10:50

La librería Quera se ha salvado, una buena noticia en una Barcelona cuyo comercio sigue cabalgando hacia la uniformización con la irrupción imparable de cadenas y el cierre de establecimientos genuinos, los que dan personalidad a la ciudad. La Quera, que abrió en 1916, no era rentable y su propietario, Raimon Quera, bisnieto de los fundadores, se había resignado a bajar, más pronto que tarde, la persiana. La solución llegó el pasado marzo cuando le surgió la posibilidad de compaginar en el mismo espacio la venta de mapas, guías y libros de montaña con un restaurante gracias a la propuesta de un inversor.

Así, la Quera resiste en una calle, Petritxol, con pedigrí comercial. La Sala Parés, que se remonta a 1877; las granjas Pallaresa y Dulcinea; la joyería Sant, y las papelerías Miret y Conesa conviven con franquicias de productos *made in China*.

---

## El nuevo copropietario ha renovado el local, que acogerá presentaciones y será punto final de rutas temáticas

---

Hace un año, en noviembre del 2018, Raimon Quera lamentaba en estas páginas “la preocupante falta de cultura”, el escaso interés por documentarse con guías y buena literatura del aluvión de personas que cada fin de semana salen al monte. Mientras los ciudadanos deploran la progresiva pérdida de locales emblemáticos en Barcelona, y en tanta otras ciudades, se hace muy poco para conseguir que estos establecimientos logren sobrevivir.

La Quera ha reabierto estos días con aires renovados tras tres meses de obras. “Hemos recuperado las paredes y el pavimento de 1916 y hemos restaurado muebles originales; en la trastienda hemos habilitado un bar restaurante”, cuenta satisfecho Quera. Junto a una carta trufada de mapas –del Aneto al Everest–, de narrativa de montaña y de viajes, y de libros de gastronomía, los que ahora entren en esta tienda también podrán degustar ensaladas, quesos y platillos regados con Priorat y otros vinos. Quera subraya que todavía están en periodo de pruebas, a la espera de disponer de la pertinente licencia de actividades.

“El plan de usos de Ciutat Vella nos daba la posibilidad de abrir un restaurante, pero yo sólo no podía, estaba endeudado. Los libros no son rentables y debía buscar un complemento”, comenta Quera junto a Rafa Serra, que ha sido su tabla de salvación y nuevo copropietario. “He invertido en la Quera por motivos sentimentales, no me gusta que cierren tiendas como esta”, apunta Serra, fundador de la agencia de viajes Temps d’Oci.

Toca diversificar para llegar a fin de mes. La Quera también albergará presentaciones de libros –el primero *Línies de somnis* (Tushita Edicions), de Esther Sabadell, el próximo día 12) y conferencias, y será el punto final de rutas

temáticas por Ciutat Vella. En el escaparate se destaca en inglés que es la librería más antigua de Barcelona, un gancho para el turismo que busca locales con solera.

Raimon matiza que la Quera es la librería que se ha mantenido más años en el mismo enclave, que hay algunas anteriores a 1916 pero que han cambiado de emplazamiento. En esa época, sus bisabuelos, Josep Quera y Montserrat Graupera, la pusieron en marcha con el nombre de L'Escón, pero especializada en autores teatrales. La trastienda era su hogar. El abuelo Joan fue el que, a finales de los años treinta, apostó por el excursionismo y el alpinismo, ámbitos a los que se han ido sumando las obras sobre flora y fauna, espeleología, esquí... Estos días luce destacado en la entrada el volumen *Krzystof Wielicki. Mi elección* (Desnivel), de Piotr Drozd. La historia del himalayista polaco, el primero que coronó un ochomil en invierno, el Everest, es una sugerente propuesta de aventuras y exploración.