

La renaixença de Pelayo



► L'històric trinquet reobri demà les seues portes amb un renovada i moderna imatge després de tres mesos d'obres ► La canxa de joc estarà acompanyada ara d'un «gastrobar» accessible per a tots els públics

PEDRO VALENO VALENCIA

«Amb esta remodelació volem dignificar el nostre esport, perquè els trinquets s'han d'adaptar al segle XXI. Els valencians que defensen la pilota estan respectant els seus aranpassats». Visiblement satisfet i emocionat, José Luis López, «catedral», va presidir ahir la presentació del nou Pelayo. Un trinquet totalment nou que ha patit un profund i modernitzador canvi de cara, com si haguera viatjat varies dècades en el temps gràcies a tres mesos d'intenses obres i una inversió que ronda el milió d'euros.

Això sí, Pelayo renaix sobre les bases de la seua identitat, sobre els murs i les bigues que han resistit el pas del temps per oferir un nou espai dedicat a la pilota, la gastronomia i la cultura amb l'essència i la memòria de tres segles d'història. «Es tractava de recuperar, de destapar i traure a la llum tot el valor que té el trinquet», explicava Carles Palmi, de l'estudi d'arquitectura Epigram, encarregat de planificar la remodelació. «S'ha tornat a la coberta de fusta, abans tapada per un fals sostre, i als murs de tauell de 'cara vista' que han aguantat el pas del temps. S'ha recuperat la llum i també s'ha potenciat el color blau, molt particular de Pelayo», assenyalava Palmi, un dels gran responsables del gir cap a la modernitat del trinquet, transformat des de la ma-

teixa entrada al recinte.

El nou vestíbul de Pelayo ofereix al visitant un xicotet però complet museu amb algunes de les relíquies més interessants de la història del trinquet, però també de la pilota. Publicacions, antigues i no tan antigues, samarretes, fotografies, utensilis, pilotes... Tot un repàs a cent anys de pilota enfront d'una gran pantalla en la que es projectaran diferents fotografies i vídeos.

Un atractiu corredor d'entrada que mor a les portes del nou «gastrobar», decorat per l'interiorista Carlos Serra, principal responsable de la revolució al, fins ara, bar de Pelayo. «Tot el mobiliari que hem emprat està fet amb materials d'origen valencià», apuntava ahir Serra.

De fet, el nou restaurant, amb un disseny fi i elegant, compta amb el remat d'una escultura de vareta elaborada per l'artista Manolo García. Una imponent mà amb una pilota que descansa sobre una de les parets de «gastrobar», amb capacitat per a



unes 80 persones. A més, el bar

presenta uns murals decoratius amb temàtica de pilota valenciana, fets amb ceràmica de Manises. Sense cap mena de dubte, l'aspecte del nou restaurant és el més colpidor als ulls dels habituals de Pelayo.

En quant a la cuina, el chef Pablo Margós és el responsable d'atendre a la clientela. El jove cuiner, al capdavant d'un jove però preparat equip de treball, ha preparat una carta amb arrossos, brases, tapes i entrepans que pretén convèncer a tots els públics. «Som un equip jove que oferirà el millor producte a un preu accessible per a totes les butxaques», subratllava Margós. El «gastrobar» estarà obert tots els dies, menys el diumenge per la nit, i servirà desdjunis, esmorzars, dinars i sopars. El menú degustació, en un principi, rondarà els 25 euros.

D'altra banda, la remodelació del trinquet s'ha emportat per da-

PASSA A LA PÀGINA SEGÜENT ▶

▶ Amb esta remodelació volem dignificar el nostre esport. Cal adaptar-se al segle XXI»

JOSÉ LUIS LÓPEZ
PROPIETARI

▶ Es tractava de recuperar i traure a la llum tot el valor i l'essència que té el trinquet»

CARLES PALMI
ARQUITECTE

▶ Som un equip jove que oferirà el millor producte a un preu accessible per a totes les butxaques»

PABLO MARGÓS
CHEF