



Varias personas disfrutan ayer de la tarde en el bar Charnela, en la calle de Ponzano. / INMA FLORES

Uno de cada dos locales de la vía del distrito de Chamberí es una taberna o un restaurante; su éxito y la concentración de público amarga a los vecinos

# Calle de Ponzano: un kilómetro, 72 bares

P. LEÓN / F. PEINADO, Madrid  
Esta es la historia de una calle de Madrid habitada por vecinos y que se convirtió en un "parque de atracciones para adultos". Concretamente, la de la calle más efervescente de Madrid (*hot* en inglés). Ese es el título que la publicación de viajes Lonely Planet le acaba de otorgar a la calle de Ponzano, en el distrito de Chamberí: "Una calle plagada de bares de tapas y cócteles con una popularidad sideral". Es cierto, uno de cada dos locales comerciales de la vía —de algo más de un kilómetro de longitud— es un bar. No es una broma: 72 en total, según un conteo local a local realizado por este periódico el pasado jueves. Si en 2008, las tabernas representaban un 34% de los comercios de la calle, ahora dominan el 49%. De lunes a domingo, abren sus puertas con tal éxito que en algunos locales hay colas para tomar una caña o un vino.

Pero esa afluencia, que alegra la vida de los taberneros, amarga la existencia de los vecinos debido a la pesadilla del ruido. También genera tensiones urbanas por los problemas de aparcamiento, a la expulsión de vecinos, la turistificación o la gentrificación.

"La zona está prácticamente saturada", lamenta Julio de la Sen, presidente de la asociación de vecinos del barrio El Organillo.

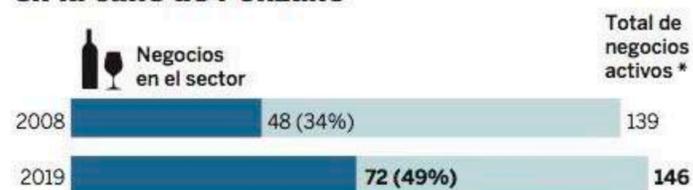
"El auge de tanto bar propicia la expulsión del negocio de proximidad y va a acabar expulsando a los vecinos", continúa De la Sen. Los vecinos han vivido la evolución —"y degradación"— de la calle. "Ha sido poco a poco", describe De la Sen, "y hemos estado alerta, pero se ha descontrolado: la gente no se imagina los problemas que genera el *ponzaning*".

Esa palabra hace referencia al término, creado hace años por los restauradores de la zona, para referirse a la acción de tomar el vermouth, comer, cenar o beber en esta calle. "Hacer un *ponzaning* es una moda, una filosofía, compartir, beber, comer, reír...", describían los hosteleros su propuesta cuando estaban consolidando el término.

En esa época, el chef Pepe Rodríguez, con una estrella Michelin en su restaurante El Bohío, en Illescas, y jurado de MasterChef, contaba: "En esta calle están dos de mis tabernas favoritas". Hablaba de El Doble y la recién inaugurada (era 2015) Taberna Averías.

Es difícil establecer el momen-

## Hostelería y restauración en la calle de Ponzano



\* Excluidos locales municipales y de la Comunidad de Madrid

Fuente: elaboración propia.

Total de negocios activos \*

EL PAÍS

to exacto en el que Ponzano empezó a convertirse en un potente polo de atracción, pero Sudestada marcó un hito. En 2005, este restaurante abrió sus puertas en el 85 de Ponzano, una vía que contaba con tradición tabernera, pero fuera de las zonas más concurridas de la capital. Enseguida, se convirtió en un lugar imprescindible y recomendadísimo: las elaboraciones del chef Estanis Carrenzo no solo eran apreciadas por el público general, sino también por conocidos chefs entre los que estaba Dabiz Muñoz, de DiverXo.

En 2013, aterrizó en la vía la Academia de Despiece y su original Sala de Despiece (una mezcla de cena y *masterclass* de gastron-

En algunos sitios hay colas en la calle para tomar una caña o un vino

"La gente no se imagina los problemas", se queja De la Sen

mía). Dos años después abrió La Contraseña y en 2016 la calle se consolidó al convertirse en parte de las fiestas del Carmen (una tradición en el distrito que este año se celebran del 5 al 14 de julio). "Ahí el problema ya era evidente", dice Pilar Rodríguez, de 68 años y que lleva más de tres décadas viviendo en la zona: "Mi marido es del barrio de toda la vida". Aunque reside en Alonso Cano, sufre desde su casa el estruendo de Ponzano.

### Nuevos bares

Al principio, la llegada de los bares fue recibida con cierta alegría: "Menos mal que han empezado a abrir nuevos locales", le contaba a Rodríguez la farmacéutica, a mediados de los dosmiles. La boticaria se mostraba preocupada por la escasez de viandantes en una calle perteneciente al distrito más envejecido de Madrid. Actualmente, lo sigue siendo: por cada 220 mayores de 65 años hay 100 menores de 16, la tasa más alta de la capital. También es el más femenino: en él residen 78.140 mujeres por 61.308 hombres. "Hace muchos años, la calle Ponzano necesitaba vida, pero es-

PASA A LA PÁGINA SIGUIENTE

Publicación	El País Madrid Suplemento
Soporte	Prensa Escrita
Circulación	58 001
Difusión	47 544
Audiencia	237 822

Fecha	09/06/2019
País	España
Página	2
Tamaño	488.2 cm <sup>2</sup> (78.3%)
V.Publicación	19 241 EUR (21 792 USD)



La terraza del bar El Secreto. / INMA FLORES

VIENE DE LA PÁGINA ANTERIOR

to ya es demasiado. Ahora necesita paz”, agrega Rodríguez que ejerce de portavoz del PSOE en el distrito y que forma parte de la Mesa del Ruido de la zona desde 2015, cuando se creó.

Pero si hace cuatro años se inauguraba un local nuevo cada dos meses, actualmente hay un bar cada 15 metros. La calle tiene más restauración (49%) que otras vías calientes de la capital como Gran Vía (29%) o Fuencarral (13%), según un informe reciente de la consultora inmobiliaria Gesvalt. El auge de los bares en Madrid es la otra cara de la caída del comercio minorista, que lleva décadas sufriendo. Así, mientras el número de comercios minoristas ha caído en la región de Madrid un 3,5% desde 2014; el de restauración (comidas y bebidas) ha subido un 1,2% en el mismo periodo.

### Amenaza al comercio local

Pero los males de los pequeños comercios de barrio (de ropa, electrónica, óptica o pastelería) vienen de lejos. A la competencia de los centros comerciales se unieron la agresiva liberalización de horarios comerciales, el aumento de los precios de alquiler en zonas calientes o la crisis económica. Ahora, el sector se enfrenta al fenómeno que está poniendo en jaque su supervivencia: las ventas por Internet.

La calle ha experimentado una transformación semejante a las de otras zonas de ocio nocturno como Malasaña o Chueca, donde el comercio de proximidad está siendo reemplazado por los bares. Donde había una tienda de antigüedades, ahora hay un café, en lugar de la panadería encontramos un bar de cócteles, una antigua sucursal de banco es ahora una taquería.

Pero en Ponzano también han cerrado algunos de los locales que iniciaron el fenómeno. Tras 12 años en la zona, el icónico Sudestada cerró en 2017. La Sala de Despiece siguió sus pasos. Igual que la cuidada vinoteca Taberna Averías. “Tenían un tartar buenísimo y una gran selección de vinos”, rememora la vecina Pilar Rodríguez.

El último en despedirse ha sido Lambuzo, otro de los dinamizadores de la calle y especializado en cocina gaditana. “Los comerciantes de toda la vida están traspasando sus negocios a grupos hosteleros que se lanzan a por las vacantes”, dice Alejandro

Yravedra, al frente del bar Charnela, que hace cuatro meses sustituyó a Lambuzo. Yravedra no tenía experiencia en hostelería —“es el primer negocio de este tipo que monto”—, pero se ha animado seducido por la “popularidad de la calle”. “Cuando gente importante y con dinero viene apostando por esta calle, es por algo”, agrega.

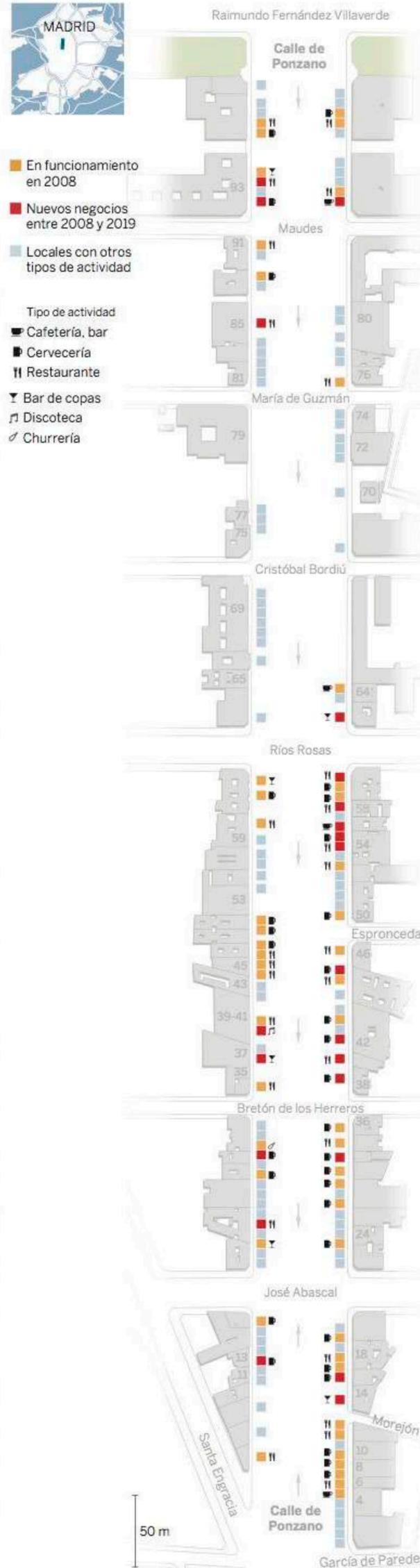
Los vecinos describen a esa “gente importante” como “fondos”, “inversores venezolanos” y “los grupos”. Estos últimos son Larrumba, Lalala o La Máquina; muchos de los nuevos negocios de restauración de la calle pertenecen a alguno de estos tres. Como pasa con los locales gastronómicos, que viven un frenesí —con aires de burbuja—, los locales proliferan alentados por la economía, el turismo y los fondos, como se puede leer hoy en un reportaje de este periódico en el cuadernillo de Negocios.

“Ponzano no solo se ha ido de madre”, añade Rocío Borobia, vecina y propietaria de un local en la zona, “además, ya no se come bien en casi ninguno de los sitios”. La familia de Borobia es de Chamberí de toda la vida. Sus abuelos se instalaron en Santa Engracia esquina con Ponzano en 1953. Vivían aquí y tenían un local. Fue estanco, quiosco, tinte... Luego su madre lo convirtió en una tienda de ropa, negocio que Borobia continuó durante 15 años. El año pasado decidió cerrar la tienda y alquilar el local. “De ninguna manera quería que montaran un bar”, explica.

Se pasó meses buscando arrendador y testando el mercado inmobiliario. En ese tiempo comprobó que los precios fluctuaban en función de la actividad que se iba a desarrollar: la principal diferencia radicaba en si el local tenía opciones de convertirse en un bar (entonces los alquileres oscilaban entre los 6.000 y los 10.000 euros al mes en función del tamaño) o no (cuando el precio bajaba a la mitad). “Muchos locales ya ni si quiera instalan salida de humos porque no cocinan ahí”, apunta Borobia en referencia a la quinta gama (alimentos precocinados, que no se elaboran en el establecimiento, y que se les da un golpe de calor antes de servirlos).

“Soy muy crítica con lo que pasa en el barrio, por eso no quiero fomentar que se degrade”, explica Borobia que finalmente alquiló su local el pasado diciembre. “Antes, este barrio tenía muchos

## Hostelería y restauración en la calle Ponzano



Fuente: Dirección General de Catastro y elaboración propia. NACHO CATALÁN / EL PAÍS

“Los comerciantes están transpasando sus negocios”, explica Yravedra

Al ruido se suman los problemas de aparcamiento por los miles de visitantes

negocios: ferreterías, panaderías locales, ultramarinos pequeños... Es un barrio de gente mayor y algunos de ellos llevan muchos años al frente de sus negocios. Cuando te jubiles, los hijos o bien no querrán seguir con el negocio o bien no podrán porque no dan beneficios. Entonces, la gente lo alquila o lo vende sin preocuparse mucho con lo que pase en el local. A mí sí me importa mi barrio”, continúa la vecina. Su local ahora es una papelería-librería. Entre las posibles soluciones al problema de Ponzano ve una clara: “Que no den más licencias de bar ni de restaurante”.

### Protección acústica

En base a la normativa municipal, una limitación de licencias solo se puede realizar si el área se declara Zona de Protección Acústica Especial (ZPAE). Actualmente, hay tres en Centro; la zona de Azca, en Tetuán; y otra en Chamberí, pero en Gaztambide. “Nuestra intención era crear la figura de protección”, cuenta Jorge García Castaño, concejal del Ayuntamiento de Madrid que estuvo a cargo de Chamberí durante parte de la pasada legislatura.

La ZPAE ha estado sobre la mesa, se habló en el Pleno hace un año y el pasado septiembre se empezaron a realizar mediciones con sonómetros en inmuebles de la zona. Después, parece que la idea se difuminó. “Hay un problema de saturación en la calle”, incide el concejal. Al ruido se suman los problemas de aparcamiento por los miles de visitantes a los bares. “Y se puede agravar con la aparición de locales de copas o discotecas que intensificarían los problemas de ruido”, agrega García Castaño. Habla de algo que ya ha pasado: a los bares, ahora se han sumado un par de sitios nuevos con un ambiente más discotequero y nocturno.

Esa continua actualización de negocios —“no es normal que cada cuatro días cambien”, apunta un vecino mayor bajando un poco la voz—, además de provocar la desaparición de los comercios de siempre, produce un cambio de perfil: “Los bares de toda la vida cerraban a medianoche; los de ahora, a las dos o tres; los nuevos quieren estar hasta las seis”, lamentan desde la asociación vecinal El Organillo, que pide al Ayuntamiento que salga el 15 de junio “una mayor sensibilidad con su problema”: “La calle en la que vivimos no puede ser una postal ni un parque temático”.