CITY GUIDE

Барселона

🏛️ Достопримечательности

Всего 344 достопримечательности, из которых самые известные:

Саграда Фамилия — Базилика имеет планировку в форме латинского креста с пятью центральными нефами. Внутреннее пространство напоминает лес со столбами, похожими на деревья.

Камп Ноу — Домашний стадион ФК «Барселона» и крупнейший стадион в Испании и Европе по вместимости. В настоящее время идет его расширение, чтобы вместить 105 000 зрителей, что сделает его пятым по величине стадионом в мире. В ноябре 2025 года он снова открылся при уменьшенной вместимости, пока продолжаются ремонтные работы.

Парк Гуэль — Комплекс украшают яркие змеевидные скамьи, покрытые мозаикой, и волнообразные постройки, навеянные формами живой природы. Отсюда открывается вид на город, при этом это общественный парк, а не жилой особняк, каким его изначально задумали богатые заказчики.

🍴 Национальная кухня

Испанская кухня опирается на короткий список базовых продуктов: **оливковое масло** (страна является крупнейшим его производителем в мире), чеснок, **шафран**, **пиментон** (копченая паприка), хересный уксус и круглозерный рис. К числу знаковых блюд, украшающих любой испанский стол, относятся **паэлья** (валенсианское блюдо из риса, которое изначально готовили с кроликом и фасолью, а не с морепродуктами), пышная картофельно-яичная **испанская тортилья**, тончайшие ломтики вяленого **хамона иберико**, холодный **гаспачо** из Андалусии, сытные мясные похлебки с фасолью, такие как косидо мадриленьо и фабада

астуриана, и галисийское пульпо а ла гальега, сбрызнутое оливковым маслом и паприкой.

В отличие от французской высокой кухни на основе сливочного масла и сливок, построенной вокруг приготовления соусов в стиле Эскофье, испанская кулинария ориентирована на продукт: оливковое масло первого отжима, чеснок, **пиментон** и шафран придают насыщенный вкус ингредиентам, приготовленным на гриле или во фритюре, при этом техника подчинена сырым продуктам, а не их преобразованию. В отличие от Португалии, Испания делает ставку на жарку в оливковом масле, шафраново-паприковую цветовую палитру и блюда из рассыпчатого риса, такие как **паэлья**, с хрустящей корочкой **сокаррат**, в то время как португальская кухня отдает предпочтение соленой треске, блюдам, тушеным на медленном огне, и рису в бульоне с лавровым листом и кориандром, а не с шафраном.

Фирменным базовым кулинарным приемом является **софрито**: мелко нарезанные лук, чеснок и, часто, помидоры, которые медленно тушатся в оливковом масле до сладковатого и густого состояния, становясь ароматной основой для паэльи, рагу, блюд из фасоли и риса по всей стране. Трапезы строятся вокруг **тапас** — небольших общих блюд, которые едят стоя или сидя у барной стойки, часто перемещаясь из заведения в заведение во время тапео, при этом обед остается главным событием дня, за которым следует долгая застольная беседа, называемая **собремеса**.

Каталонская кухня представляет собой самобытную кулинарную идентичность с документированной историей, уходящей корнями в XIV век и **Либре де Сан Сови**, определяемая двумя фирменными техниками — **софрежит** (медленно тушеный лук и тертый томат) и **пикада** (миндаль, хлеб и жидкость, растертые в ступке) — а также традицией **мар и мунтанья**, сочетающей дары моря и гор; иностранцы обычно ошибочно воспринимают ее через такие традиционные испанские блюда, как тапас, паэлья и иберийский хамон, которые на самом деле происходят из баскских, валенсийских и андалусских кухонь.

Повседневный каталонский стол строится вокруг **па ам томакет** (хлеб, натертый спелым томатом, оливковым маслом и солью), **эскаливады** (дымчатые запеченные баклажаны, перец и лук, приготовленные в углях), **крема каталана** (заварной крем из яичных желтков, покрытый

карамелизованным сахаром) и сезонных **кальсотс**, которые макают в салвичиада-ромеско, а также фидеуа (прибрежное блюдо из морепродуктов с короткой лапшой) и ботифарра ам монжетес (свиная колбаса с белой фасолью).

Барселона и Каталония стали движущей силой признанной во всем мире высокой кухни, опирающейся на упомянутые выше основы кулинарии — наиболее заметно это в революции **Эль Булли** и **Эль Сельер де Кан Рока** — чье творчество постоянно отсылает к домашнему каталонскому репертуару как к своему истоку, стирая грань между авангардными инновациями и многовековой региональной практикой.

🍽️ Гастрокультура

В Барселоне принято бронировать столики заранее: рестораны высокой кухни часто требуют бронирования за две-три недели, популярные места — за одну-две недели, а столики на выходные заполняются быстрее всего. Гости без брони вполне могут найти места в менее центральных районах, но в центре и туристических зонах столики обычно достаются тем, кто позаботился о брони заранее.

Ужин здесь поздний и неспешный: кухни обычно не начинают работать до позднего вечера, и местные жители не садятся за **ужин** до глубокой ночи. Послетрапезная **собремеса** священна, и официанты считают грубостью приносить счет без просьбы; гостям нужно самим активно подозвать официанта и попросить его.

Чаевые здесь добровольны и скромны. Официанты получают регулярную зарплату по испанскому трудовому законодательству, и рестораны не имеют законного права добавлять обязательный **сервисный сбор** без явного согласия гостя. Местные жители обычно округляют счет или оставляют сдачу монетами за по-настоящему хорошее обслуживание в зале; в барах у стойки или за быстрый кофе от вас не ждут чаевых.

Бранч в британском стиле по-настоящему вошел в обиход около 2014 года и теперь предлагается примерно в 180 заведениях города, однако он остается преимущественно **туристическим** и экспатским ритуалом, а не каталонской традицией. Местные жители по привычке выбирают более старый и ранний **эсморсар-де-форкилья**, «завтрак с вилкой» из

тушеной фасоли, колбас и субпродуктов, часто со стаканом вина или вермута. Изысканные бранч-залы Эшампле являются исключением; основная масса любителей бранча — это иностранные гости, которые хотят яйца и флэт-уайты вместо местного утреннего меню.

Обед 13:30–15:30

☕ Утро

Барселона живет в культуре **эспрессо** у барной стойки, а не в культуре сидячих кафе. **Кафе кон лече** — равные части эспрессо и горячего молока, подаваемые в большой чашке — является утренним выбором по умолчанию, а **кортадо** (эспрессо с тонкой струйкой молока в маленькой чашке) — это то, что местные заказывают после обеда. Чистый **кафе соло** или **американо** (эспрессо, разбавленный горячей водой) покрывают остальную часть дня, и практически в каждом баре, ресторане и даже пиццерии города за стойкой стоит эспрессо-машина.

Гранха — это уникальный для Барселоны формат кафе, выросший из городских молочных ферм XIX века, где коров когда-то доили в подвальных погребах — когда-то в городе их насчитывалось 600 с предполагаемым поголовьем в 10 000 голов крупного рогатого скота. Сохранившиеся гранхи — это семейные заведения, где в центре внимания густой горячий шоколад, подаваемый в стиле суис под горой взбитых вручную сливок, вместе с бисквитными палочками мелиндро, энсаймадас и домашней молочной продукцией. **Гранха М. Виадер** в Эль-Равале держит свою стойку с 1870 года и зарегистрировала патент на шоколадное молоко **Какаолат** в 1931 году; **Ла Пальяреса** (1947) и **Гранха Дульсинеа** (1941) поддерживают жизнь шоколадной торговле на узкой улице Петриксоль, причем Ла Пальяреса до сих пор взбивает сливки вручную и подает средневековые каталонские десерты, такие как менжар бланк и Педральбес.

Древнее гранх — исторические кафе города, интеллектуальные и богемные залы, определившие каталонский модернизм. **Бар Марселья** в Эль-Равале, работающий с 1820 года, до сих пор подает абсент по тому же двухвековому протоколу: кусок сахара на перфорированной ложке, холодная вода медленно капает, чтобы растворить сахар и вызвать мутный луш. **Эльс Куатре Гатс** в Готическом квартале открылся в 1897

году в подвале по проекту Пуч-и-Кадафалка и принял первую персональную выставку **Пикассо** в 1899 году, в то время как **Кафе де л'Опера** расположено напротив Лисеу с 1929 года в модернистском интерьере и остается универсальным заведением как для местных жителей, так и для путешественников.

Сцена барселонской **третьей волны** не была импортирована — ее создало поколение бариста, которые прошли обучение в Лондоне, Копенгагене и Мельбурне, а затем вернулись, чтобы основать собственные обжарки. **Кафе Эль Магнифико** в Эль-Борне, старейшая спешелти-обжарка города, начало импортировать моносорта и обжаривать кофе по сортам в начале 1990-х годов, когда никто другой в Испании этого не делал, более чем через столетие после того, как та же семья начала обжаривать кофе на этой улице. С тех пор это движение распространилось на Грасию, Побленоу, Сант-Антони и Побле-Сек, где обжарщики, включая **Номад Кофе**, **Три Маркс**, **Райт Сайд**, **СлоуМов**, **Морроу**, **Далстон** и **Скай Кофе Ко**, реализуют уникальные программы, а по всему городу теперь работает более тридцати спешелти-кафе третьей волны.

Барселона — один из самых загруженных хабов для цифровых кочевников в Европе, а спешелти-сцена созревала вместе с сообществом удаленных работников. **Федерал Кафе** в Сант-Антони открылось в 2009 году и стало эталонным кафе для кочевников в городе; **Эспай Жолиу** в Побленоу, **Лае Букшоп Кафе** в Эшампле и **Три Маркс Кофе** (управляется бывшими сотрудниками Номад) предлагают программы моносортов в сочетании с удобными для работы местами, бесплатным **вай-фаем** и меню на весь день.

Завтрак 08:00–11:00
Кафе 07:00–20:00

🌙 Вечер

Ритм **позднего ужина** восходит к сдвигу часовых поясов в 1940 году, который перевел все часы на час вперед, наложившись на рабочий день, выстроенный вокруг обильного полуденного приема пищи (**la comida**, многосоставное дневное мероприятие), и средиземноморский климат, где вечерняя прохлада наступает лишь поздно. Основной прием пищи в этот

день приходится на вторую половину дня, поэтому ранний ужин кажется преждевременным, а не модным; кухни и обеденные залы просто не заполняются до тех пор, пока ночь не войдет в полную силу. Гражданское движение даже выступает за возврат к прежнему распорядку, лоббируя более ранние часы обеда в соответствии с остальной Европой.

Собремеса — это испанская традиция оставаться за столом с друзьями и семьей после того, как тарелки убраны, поддерживая полными бокалы с вином и продолжая беседу. Официанты считают проявлением грубости принести счет без просьбы — ведь стол по-прежнему используется в социальном плане. Именно в этом и заключается истинный смысл долгого испанского обеда: еда — это лишь предлог, а общение — главная цель, и компания плавно перетекает от стола прямо к следующему этапу вечера.

L'hora del vermut — это самый характерный барселонский ритуал перед обедом, традиционно представляющий собой поздний воскресный утренний период, когда друзья и семьи собираются в районных барах, чтобы выпить крепленое вино из бочки и заказать небольшие тарелки с **conservas** (консервированными сердцевидками, анчоусами, оливками и чипсами). Это служит социальным мостом между утром и обильным воскресным обедом, а сцена крафтового вермута в районах **El Poblenou**, **Sant Antoni** и **Gràcia** превратила его в осознанное культурное событие, а не просто в случайную выпивку. Заказ вермута поздно вечером выдает туриста — он принадлежит дневному свету, а не темноте.

Каталонский **tapeo** — это вечерний формат, предполагающий перемещение между двумя или тремя районными барами, где на каждой остановке заказывают одну тарелку и небольшой напиток. Он длится долго, обычно начинаясь после того, как уже наступило время ужина, и растягиваясь до полуночи, часто как самостоятельная ночная прогулка, а не как прелюдия к сидячему ужину. Прогулка между барами и есть суть — это именно обход, а не бронирование столика, при этом классическими маршрутами считаются **El Born**, **Sant Antoni** и **Poble-sec**. По сравнению с баскскими пинчос, каталонские заведения склонны предлагать более крупные порции **ració**, предназначенные для того, чтобы делиться ими стоя.

Местный график пития включает три временных окна: вермут около полудня, **аперитив** (быстрая канья с перцами падрон или маринованными сардинами) сразу после работы, и **копас** (крепкие напитки и коктейли),

когда поздний ужин подходит к концу, а ночь продолжается. Послерабочая остановка — это более скромный и неформальный ритуал, чем вермут — друзья встречаются за пивом и парой закусок, решая, что делать на ужин, — но он вписан в повседневный распорядок, а не только в выходные. Местные жители считают бар местом встреч по умолчанию и идут домой выпить только в самые тихие ночи.

Ужин 21:00–23:00
Бар 23:00–03:00

🛎️ Комфорт

Здесь валюта — **евро**, но на купюры свыше **€50** косо смотрят в мелких лавках, и их регулярно отказываются принимать в пекарнях, на рыночных лотках и в старых барах, принимающих только наличные. В повседневных расчетах ходят купюры €5–€50, а выведенные из обращения **€500** (в народе прозванные «Бин Ладенами», потому что их никто никогда не видит) всё ещё мелькают в туристических зонах; крупные суммы, снятые в банкомате, обычно разменивают в супермаркете.

Visa и **Mastercard** принимаются практически везде в Барселоне, где бесконтактная оплата и мобильные кошельки стали стандартом. Наличные по-прежнему нужны на рынках, таких как **Ла Бокерия**, в семейных тапас-барах, старых такси, у уличных торговцев и для чаевых, поскольку испанские терминалы не поддерживают функцию электронных чаевых. **American Express** принимают не везде в небольших барах и магазинах.

Банкоматы при отделениях **CaixaBank**, **Santander**, **BBVA** или **Sabadell** в центре предлагают самый выгодный курс; на **Виа Лайетана** сосредоточено около 25 конкурирующих обменников со спредом около 2,5%, тогда как киоски в аэропорту добавляют сверху 8-12%. Мультивалютные карты (**Wise**, **Revolut**, **N26**) конвертируют домашнюю валюту по курсу, близкому к среднерыночному, для бесконтактных платежей по всему городу.

Обменники вокруг **Ла Рамбла**, **Пласа-де-Каталунья** и рядом с **Саграда Фамилия** рекламируют обмен без комиссии, скрывая ее в курсе, который на 10-15% хуже среднерыночного. Проверка в бесплатном приложении-

конвертере на месте выявит эту разницу до того, как наличные перейдут из рук в руки.

Чаевые в сферах услуг Барселоны, не связанных с общественным питанием, не являются обязательными, а лишь приветствуются, поскольку персонал сферы гостеприимства получает регулярную заработную плату. Поездки на **такси** обычно оплачиваются с округлением до ближайшего евро, с небольшим дополнительным вознаграждением за помощь с багажом. **Отельные носильщики** и **горничные** ценят небольшие суммы наличными, тогда как **экскурсоводы** больше полагаются на чаевые — особенно во время бесплатных пешеходных экскурсий.

Здесь действует **единая зона роуминга** (ЕС/ЕЭЗ, Молдова, Украина) — гостям из той же зоны дополнительная связь не нужна, роуминг работает как дома.

Параллельное течение полностью отвергает формат кафе для работы с ноутбуками. **Сатанс Кофе Корнер** в Готическом квартале — барное направление **Райт Сайд Кофе**, которое еженедельно обжаривает кофе за городом, чтобы зерна попадали на стойку в пределах окна их потребления — работает по строгому внутреннему правилу: никакой **вай-фай**, никакого декофе и никаких ароматизированных сиропов, рассматривая любой компромисс, на который идет бар, как разбавление продукта. **Номад Кофе Бар** в Эль-Борне реализует ту же логику в минималистичном виде: стойка, никакой кухни, никаких отвлекающих факторов и акцент на моносорта эспрессо и фильтр дня в учебной академии **Ассоциации спешелти кофе**, аккредитованной для выдачи сертификации кью-грейдер.

Однако с 2025 года волна ограничений для ноутбуков незаметно изменила ландшафт заведений, где все еще можно работать: коды **вай-фая**, истекающие после одного заказа, не обозначенные явно зоны без ноутбуков и полный запрет на использование устройств в выходные в некоторых самых популярных местах.

Водопроводная вода в Барселоне безопасна для питья и соответствует **Директиве ЕС о питьевой воде**; **Aigües de Barcelona** очищает ее на современных станциях, а национальное министерство здравоохранения контролирует соблюдение норм. Причина, по которой многие местные жители не пьют воду из-под крана, кроется во вкусе, а не в безопасности

— высокое содержание минералов из рек Льобрегат и Тер плюс остаточный **хлор** придают ей жесткий, отчетливый химический привкус. Для более длительного пребывания обычным решением служит кувшин с угольным фильтром; бутилированная вода продается повсеместно для тех, кто предпочитает ее.

В Барселоне нет муниципальной сети общественных туалетов. Бесплатные подземные туалеты работают круглосуточно возле **площади Реаль** на Лас-Рамблас, тогда как в крупных **музеях** и торговых центрах, таких как **Маремагнум** и **Эль Корте Инглес**, всегда доступны чистые туалеты. В некоторых небольших торговых центрах взимается небольшая плата при отсутствии чека из магазина. Большинство кафе разрешают пользоваться туалетом после небольшой покупки.

Курение в помещении во всех барах и ресторанах запрещено с 2011 года; на **открытых террасах** по-прежнему часто разрешают курить. Законопроект, одобренный Советом министров в июле 2026 года, расширит запрет на все **террасы баров и ресторанов**, **пляжи**, зрительские места на стадионах и открытые концертные площадки, установив 15-метровые зоны, свободные от дыма, вокруг школ, больниц и культурных объектов. Законопроект все еще находился на рассмотрении парламента в конце лета 2026 года.

Многие традиционные магазины в Барселоне до сих пор работают по раздельному расписанию с перерывом на **сиесту**: открытие утром, перерыв в середине дня на два-три часа, затем повторное открытие во второй половине дня и ранним вечером. Небольшие магазины часто закрываются по субботам во второй половине дня и на весь день в воскресенье, тогда как магазины в туристических зонах, таких как **Пасео де Грасия** и **Лас-Рамблас**, работают непрерывно в течение всего дня и вечером.

Рестораны и **бары** по всей Испании по запросу подают бесплатный стакан водопроводной воды (**агуа дель грифо**), и эта практика стала стандартом в 2022 году. Заказ «стакана водопроводной воды» позволяет избежать платы за бутилированную воду, которая обычно взимается при заказе еды в большинстве ресторанов.

Движение в **Барселоне** осуществляется по **правой стороне** дороги, а **руль** в арендованных автомобилях расположен слева.

В Барселоне используются стандартные европейские круглые двухштырьковые розетки с заземлением (**тип F**, также поддерживающие **тип C**) при **230 В** и **50 Гц**.

В Испании повсеместно используется **метрическая система** — **километры** для расстояния, **килограммы** для веса и **градусы Цельсия** для температуры.

🪂 Активный отдых

Дайвинг вдоль побережья Барселоны базируется на Коста-дель-Маресме — 25-километровой полосе параллельных скалистых гряд, затонувшей конструкции рыбной фермы и затопленных земснарядов на глубине от 13 до 34 м, что находится примерно в 30 минутах езды от города. Морское дно у Порт-Олимпика опускается примерно до 10 м, а затем переходит в песчаную равнину; более впечатляющие стены, скалы и пещеры Коста-Бравы находятся дальше на севере. Местные дайв-центры проводят крещения и сертификации PADI и SSI, а самый высокий сезон длится с мая по октябрь.

Скалолазание в окрестностях Барселоны использует особенности многослойной геологии: конгломератные скалы-иглы Монсеррата (5000+ маршрутов, примерно 45 минут от города), известняковые стены Сьюраны и приоратские скалы Маргалефа и Монсанта (около 1 ч 45 мин — 2 ч 30 мин к северу), а также прибрежные известняки природного парка Гарраф. В самом городе крытый скалодром на Монжуике встроен в тоннель в холме с веревочными маршрутами до 15 м, а в Побленоу и Гаве работают залы, специализирующиеся на боулдеринге. Мягкие средиземноморские условия позволяют заниматься скалолазанием большую часть года, хотя некоторые сектора Гаррафа сезонно закрываются из-за гнездования птиц.

Парашютные прыжки в окрестностях Барселоны сосредоточены в Эмпуриабраве на Коста-Браве, примерно в 1 ч 45 мин к северу от города — одном из самых обустроенных парашютных центров в Европе, работающем круглый год на турбовинтовых самолетах с взлетом от уровня моря. Тандемные прыжки выполняются с высоты 4000 м, что обеспечивает примерно минуту свободного падения перед пятиминутным спуском под куполом над заливом Розес. Несколько операторов

организуют трансферы из отелей Барселоны, а касса в центре города занимается бронированием. Средиземноморский климат позволяет парашютному центру работать большую часть года.

Парапланеризм в окрестностях Барселоны выигрывает от выбора горных хребтов с надежными термическими потоками: массив Монсеррат (стартовые площадки в Олеса-де-Монсеррат и Кольбато, около 45 минут на поезде), хребет Монтсень с вершиной Туро-дель-Оме высотой 1712 м, а также в более отдаленных местах хребет Монтсек недалеко от Ажера — мекка полетов по пересеченной местности, примерно в 2 ч 30 мин к северу. Тандемные полеты с сертифицированными инструкторами проводятся на нескольких площадках и обычно длятся от 15 до 25 минут. Сочетание прибрежного и горного рельефа создает мощные термические потоки, которые поддерживают как рекреационные тандемные полеты, так и международные соревнования.

Кайтсерфинг в окрестностях Барселоны сосредоточен на череде широких и доступных пляжей к югу и северу от города — Кастельдефельс, Гава, Ситжес и Мальграт-де-Мар, — где преобладающие морские ветры и средиземноморская температура воды создают надежные условия с конца марта до начала ноября. Многочисленные школы вдоль побережья обучают новичков и проводят многодневные курсы по повышению мастерства; опытные райдеры отправляются дальше вверх по Коста-Браве в поисках более стабильных термических ветров. Это место особенно дружелюбно к новичкам благодаря мелководью и спокойной воде на многих из этих пляжей.

Каньонинг в окрестностях Барселоны расположен в Предпиренеях провинции Льейда, примерно в двух часах к северу от города, где сосредоточена самая густая сеть классических каньонов Каталонии. Маршруты сочетают спуски на веревке по известняковым стенам, естественные водные горки и, по желанию, прыжки в бирюзовые чаши — новички могут начать с таких маршрутов, как Бойшолс или Беррос, а более сложные каньоны, такие как Инферн и Сан-Пере, предлагают более долгие спуски и продолжительные заплывы. Весеннее снеготаяние и летние грозы определяют уровень воды, поэтому этот вид активности наиболее предсказуем с конца весны до осени.

🛍️ Шопинг

Эспадрильи — это традиционная местная обувь Барселоны, парусиновые туфли на веревочной или джутовой подошве с каталонским наследием, восходящим к XIV веку, изначально носившиеся пиренейскими и каталонскими крестьянами. Современные мастерские в Готическом квартале, Эль-Борне и Грасии до сих пор сшивают каждую пару вручную, а **La Manual Alpargatera** (основанная в 1940 году) сохраняет эту технику наряду с современными дизайнерскими вариациями из кожи и металлических нитей.

Мозаика **тренкадис** и каталонские керамические мастерские продолжают наследие **модерна**, которое сформировало облик парка Гуэль и дома Бальо Гауди. Гончары создают красочные глазурованные тарелки, миски и изразцы с выразительными растительными мотивами, а мозаичисты выкладывают из керамических фрагментов объемные композиции в той же традиции битой плитки, которая украшает достопримечательности города. Керамические студии сосредоточены в Эль-Борне, Грасии и Готическом квартале.

Независимые **кожевенные мастерские** в Эль-Борне и Готическом квартале вручную сшивают сумки, кошельки, ремни и сандалии, используя традиционные техники. Местные мастера отдают предпочтение коже полного дубления, при этом каждая деталь выкраивается, сшивается и отделывается вручную в небольших мастерских, которые также служат торговыми залами.

Флор де Барселона — тротуарная плитка в виде четырехлепесткового цветка, спроектированная в эпоху **модерна**, — покрывает многие тротуары города и стала узнаваемым местным сувениром. Местные ювелиры и керамические студии воспроизводят этот мотив в виде кулонов, колец, подставок и декоративной плитки, создавая сувенир, прочно связанный с повседневным обликом улиц Барселоны.

☔ Непогода

В Барселоне существует подлинная культура времяпрепровождения в помещениях, где работают **80+ музеев** — музеи искусства, истории, науки и развлечений, а также **крытые рынки** и климатизированные

торговые центры, которые превращают дождливые дни в возможности для культурного досуга, обеспечивая комфорт гостей в течение всего года.

🚨 Криминал

В Барселоне зафиксирован **самый высокий уровень зарегистрированной преступности** среди крупных городов Испании, с **более чем 8500 преступлений на 100 000 жителей** в первой половине 2025 года — что значительно выше среднего показателя по Каталонии и общенационального уровня.

Уровень зарегистрированной преступности в Барселоне снизился на **6,1%** в 2025 году по сравнению с 2024 годом, опередив средние показатели по региону. **Мелкие кражи** — карманные кражи, хищение сумок и тому подобное — составляют примерно половину всех зарегистрированных преступлений и снизились на 7,6% за год. Преступления против собственности в целом составляют почти девять из десяти случаев, тогда как уровень насильственных преступлений вырос лишь незначительно.

Тенденция к снижению продолжилась и в 2026 году, когда число зарегистрированных преступлений упало еще на **11,2%** в первой половине года. **Насильственная преступность** остается редкостью по международным меркам: за этот шестимесячный период было зафиксировано лишь девять убийств, хотя три из них были связаны с **организованной преступностью** — тенденция, которую официальные лица отметили как растущую проблему, даже несмотря на общее снижение показателей.

Организованные группы от трех до восьми человек работают на **Лас-Рамбле** посменно — один отвлекает, напарник крадет телефон или кошелек, а третий блокирует преследование. **Метро L3** (Лисеу, Драссанес, Пасеж-де-Грасиа) и вход на **рынок Ла Бокерия** образуют второй уровень очагов; одни и те же бригады возвращаются на одни и те же кварталы день за днем. Карманные кражи составляют почти половину всех зарегистрированных преступлений в городе, а в ходе совместной полицейской операции 2026 года было задержано в четыре раза больше рецидивистов, чем за аналогичный период годом ранее.

Носите сумки через плечо спереди, никогда не на спине, на **Лас-Рамбле**, в вагонах метро и на турникетах, а также у входов на рынки, такие как **Ла Бокерия** — группы отвлекающих работают в плотных толпах, где рюкзак или сумка на плече остаются без присмотра.

В метро отходите от дверей, когда поезд останавливается на станции, и не держите телефон рядом с дверным проемом — классическая тактика «схватить и бежать» нацелена на пассажиров, чье внимание приковано к экрану.

Незнакомец указывает на пятно — горчицу, кетчуп или поддельный птичий помет — брызнувшее на вашу куртку, и предлагает помочь его очистить; пока вы сосредоточены на грязи, сообщник крадет ваш кошелек или телефон. Сосредоточено на боковых улицах, отходящих от **Лас-Рамблы**, вокруг **Саграда Фамилия** и вдоль набережной **Барселонеты**.

Человек возле цветочных лотков или у станции **метро Лисеу** в конце бульвара подходит, делает вам комплимент и начинает завязывать плетеный браслет на вашем запястье, прежде чем вы дадите согласие. Как только он надет, тон меняется и требуется оплата, с возрастающим социальным давлением, если вы пытаетесь уйти.

Люди — часто молодые женщины в группах — подходят с планшетами или папками для письма, утверждая, что собирают подписи для благотворительного фонда глухих или экологической организации. Пока турист читает и подписывает, сообщник открывает сумку сзади; петиция фальшивая. В недавних вариантах бумажные планшеты заменили на электронные, чтобы выглядеть более законно, и мошенничество переместилось с **Лас-Рамблы** в очереди у **Саграда Фамилия** и **парка Гуэль**.

Два человека подходят; один показывает значок и утверждает, что в обращении находятся поддельные купюры, а затем просит осмотреть ваш кошелек. Второй человек, находящийся неподалеку, укрепляет впечатление законности. Настоящая испанская полиция не проводит уличные проверки кошельков у туристов — требование провести проверку в полицейском участке является стандартным тестом, который разоблачает мошенничество. Места концентрации находятся возле **Лас-Рамблы**, **площади Каталонии** и района **Саграда Фамилия**.

Настоящие сотрудники попросят показать документы, но никогда не попросят дать им в руки кошелек или сумку; если вас остановят люди в штатском, называющие себя полицейскими, потребуйте их служебные удостоверения и предложите вместе проследовать в полицейский участок.

Водители объезжают официальную стоянку и курсируют вдоль набережной **Пасеж-Маритим** у ночных клубов в ранние утренние часы, договариваясь с посетителями клубов о фиксированной цене, которая в несколько раз превышает цену по счетчику. В **аэропорту Эль-Прат** неофициальные зазывалы подходят к прибывающим, предлагая поездки на немаркированных автомобилях по ценам, значительно превышающим официальный фиксированный тариф. Опьянение, усталость и незнакомство с местными тарифами делают туристов основными жертвами; только в 2025 году местная полиция зарегистрировала десятки жалоб.

Человек на скутере или велосипеде проезжает близко и вырывает телефон из вашей руки, пока вы пользуетесь им на тротуаре; все это занимает меньше секунды. В последние годы эта схема резко распространилась, и чаще всего о ней сообщают на **Лас-Рамбле** и на **набережной Барселонеты**, где распространены столики кафе на открытом воздухе и привычка гулять с телефоном в руках.

Ла-Мина, район в составе Сан-Адриан-де-Бесос, расположенный сразу за северо-восточной границей Барселоны, неоднократно признается самым опасным районом во всем столичном регионе; улицы пустеют после наступления темноты, а в самом районе сосредоточены бездомность, алкогольная зависимость и открытая наркоторговля.

Нижний Эль-Раваль, особенно **Каррер-д'эн-Робадор** (буквально «улица грабителей»), известен случаями открытой уличной наркоторговли и проституции в его южных кварталах; после полуночи узкие проходы между Рамблай Раваль и портом становятся небезопасными из-за агрессивного поведения дилеров и действий групп карманников, использующих боковые переулки.

Ла-Рамбла является местом самой высокой концентрации карманников в Европе: организованные группы по три-пять человек орудуют в толпах на бульваре днем, тогда как южный участок возле порта становится заметно

более криминальным после полуночи, поскольку проституция и наркоторговля концентрируются прямо на тротуарах.

Марина де Порт в районе Сантс-Монжуик зафиксировала два случая стрельбы со смертельным исходом на **Каррер-де-ла-Минерия** в течение трех недель в середине 2026 года; полиция расследует эти убийства как месть между мафиями восточноевропейских наркоторговцев, действующими через порт Барселоны, а городские власти в ответ на это усилили патрулирование силами Мосос д'Эсквадра и Городской стражи.

Пляж Барселонета летом принимает самый густонаселенный километр пляжей в Европе, с постоянными кражами из оставленных без присмотра сумок на песке и грабителями на мотоциклах, срезающими ремешки сумок вдоль **набережной**; ценные вещи лучше оставлять в месте проживания.

Государственный департамент США не включил **Индикатор похищений К** в рекомендации по поездкам в Испанию, а Министерство внутренних дел Испании сообщило, что число **похищений людей в стране сократилось примерно на 14%** (со 122 до 105 случаев). Системный риск для иностранных гостей в Барселоне низок, однако в ходе единичного инцидента в 2025 году в районе **Эшампле** группа злоумышленников ворвалась в квартиру, снятую через Airbnb, и, совершив жестокое нападение на иностранного создателя контента, использовала запись, чтобы **вымогать** деньги у его друзей и родственников. Моссос расценили это как серьезное целенаправленное преступление, а не как системную тенденцию.

Испания — где **Барселона** является документально подтвержденным центром — служит страной транзита и конечным пунктом назначения для **принудительного труда**, включая сети карманников и **принудительного попрошайничества**, согласно данным OSAC. Многочисленные операции испанской национальной полиции в 2025 году ликвидировали сети **торговли людьми**, которые использовали **фальшивые предложения о работе** (сиделка, модель, массажистка) для вербовки латиноамериканских женщин в долговое рабство и проституцию в квартирах и борделях Барселоны. Эти сети нацелены на **уязвимых мигрантов**, а не на обычных туристов, при этом документально зафиксированы случаи жестокого принуждения и изъятия паспортов.

На пляже **Барселонеты** оставляйте ценные вещи в отеле, а не на полотенце; кражи оставленных без присмотра сумок и телефонов, пока купающиеся находятся в воде, регулярно происходят летними послеобеденными часами.

За рулем игнорируйте тех, кто машет руками и утверждает, что ваша машина повреждена или вы задели их; если вы все же остановились, чтобы проверить, сверните на хорошо освещенную общественную территорию, например, на заправочную станцию, и остерегайтесь всех, кто предлагает помощь.

Не принимайте вещи, которые протягивают незнакомцы — **браслеты дружбы**, розы или подписанные петиции — на **Лас-Рамбле**, вокруг **парка Гуэль** или в **Готическом квартале**; твердо говорите «нет» и продолжайте идти, не замедляя шаг и не протягивая руку.

Оставьте настоящий паспорт в сейфе отеля и носите с собой фотографию в телефоне или распечатанную копию; никогда не доставайте настоящий паспорт на улице, чтобы посмотреть карту или показать кому-либо, кто утверждает, что ему требуется проверка.

Если вас обокрали, немедленно заблокируйте карты через приложение банка и подайте **заявление в полицию** на любом посту **Городской стражи** или онлайн в течение 24 часов — подписанный протокол требуется для оформления страховой выплаты и предъявления претензий эмитенту карты.