

Hostalric difon la gastronomia catalana al món amb el nou centre 'Domus Sent Soví'

L'espai compta amb una aula de cuina, un espai expositiu amb productes locals i un auditori



L'alcalde, juntament amb autoritats i Joan Roca a la terrassa del centre.

HOSTALRIC | ACN/DDG

Unificar la imatge de la gastronomia catalana per donar-la a conèixer al món, aquest és el principal objectiu que persegueix el Domus Sent Soví d'Hostalric un espai de difusió del patrimoni gastronòmic de tot Catalunya com a element d'identitat, on es combina la tradició amb la innovació.

L'edifici es va inaugurar oficialment ahir i es troba a Can Llena, una antiga fàbrica de taps de suro reconvertida en un edifici polivalent. Té quatre espais diferenciats per tal que el visitant pugui conèixer la cuina catalana i els seus productes a través de l'experiència. S'hi

organitzaran sessions magistrals i conferències a l'auditori; presentacions a l'aula de cuina, juntament amb tallers, cursos i demostracions per exposar i vendre els millors productes de proximitat.

Destaca el disseny de tres campanes metàl·liques on els visitants poden entrar per veure vídeos explicatius. També hi ha un espai de degustació a la part de dalt, amb una terrassa amb vistes al castell.

El nou espai s'ha marcat com a objectiu "vendre la nostra gastronomia al món", segons l'alcalde d'Hostalric, Josep Antoni Frias (CiU). Totes les activitats tindran aquest objectiu, i el de fomentar l'activitat econòmica i turística de la comarca. Per altra banda, l'alcalde es va dirigir explícitament als empresaris tot dient "les administracions hem fet els deures i hem donat resposta a les vostres peticions; ara cal que useu aquest equipament".

El projecte va néixer durant l'anterior mandat després de veure que calia reactivar l'economia i aprofitar el "potencial" del sector agroalimentari. Per a la restauració de l'edifici Hostalric es va acollir a fons europeus (Feder) i ajuts del Govern. El pressupost va ser de 800.000 euros.

El millor moment per al sector

Un dels padrins destacats del projecte és el reconegut xef d'El Cellar de Can Roca, Joan Roca, que va expressar satisfacció per poder assistir a la inauguració del centre i va afirmar que estava "content i agraït de veure que hi ha gent valenta". I va afegir que "ara més que mai cal fer coses així perquè mai com ara havíem tingut les coses més de cara des del punt de vista gastronòmic". A més, es va comprometre a fer tot el que pugui per fer créixer el projecte.

La inauguració va comptar amb la presència del director del Patronat de Turisme de la Costa Brava, Ramon Ramos; el gerent del Consorci de Comerç, Artesania i Moda de Catalunya, Miquel Rodríguez, i el director de l'Institut Català de la Vinya i el Vi Jordi Bort, empresaris i restauradors.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2012/09/28/hostalric-difon-gastronomia-catalana-al-mon-nou-centre-domus-sent-sovi/583504.html?utm_source=rss