

Tossa vol turisme culinari

La Universitat de Barcelona i l'Ajuntament de Tossa treballen per obrir a l'estiu el Museu de la Cuina de la Costa Catalana

A banda de fer exposicions, també serà un laboratori turístic i de patrimoni cultural



Una de les sales de Can Ganga, que serà la seu del Museu de la Cuina de la Costa Catalana. Foto: EL PUNT AVUI.

La Vila Vella, la muralla i l'encant dels carrerons i de les platges i cales ja formen part des de fa anys del reclam turístic de Tossa. Ara, però, l'Ajuntament i universitats treballen per afegir-hi un nou encant: el culinari. A banda de les jornades gastronòmiques dedicades al bacallà i al cim i tomba, i a la promoció de la marca Tossa Dolça, a l'estiu, si tot va bé, el municipi disposarà d'un museu dedicat a la cuina catalana que, a més a més, farà d'enllaç amb altres museus del territori i serà un laboratori turístic. La seu serà un vell edifici, Can Ganga, que havia estat museu etnogràfic de Tossa però que fa temps que està tancat. El conveni per reobrir aquest espai i fer-ne un centre de difusió i coneixement de la gastronomia culinària es va signar amb la Universitat de Barcelona.

Tossa és una destinació cultural i gastronòmica sense oferta adaptada als interessos dels turistes

El director del projecte és Jordi Tresserras, que també dirigeix el Laboratori de Patrimoni, Creativitat i Turisme Cultural (Labpact) de la UB, creat el 2012 amb la voluntat de donar vida al patrimoni cultural. Tresserras explica que quan va anar a viure a Tossa es va adonar que moltes cases antigues eren culturalment molt interessants però que no estava recollit enlloc, i el turista no en tenia cap coneixement. "Jo visc en un edifici que era un antic hospital", explica. Atès que no constava sobre el paper l'herència de moltes cases antigues de Tossa, considera que en vint anys la informació s'hauria perdut i es va proposar recollir-la entrevistant gent que viu o havia viscut a la Vila Vella. Va ser així com va descobrir Can Ganga, una casa singular del segle XVI adquirida per l'Ajuntament l'any 2002. Més endavant, i ja en contacte amb l'Ajuntament, Tresserras va fer recerca sobre turisme cultural i gastronòmic a Tossa. Aclareix que totes aquestes activitats les ha fet sense cap cost per a l'Ajuntament, i que tampoc tindrà cap sou com a director del futur museu de Can Ganga. De fet, l'Ajuntament hi va fer una inversió inicial per posar al dia l'espai, però la gestió i el personal necessari aniran a càrrec de la universitat. La recerca la van fer sobre turisme cultural i culinari a Tossa entre residents i turistes. Entre els resultats es va poder comprovar que tant residents com turistes creuen que Tossa és una destinació cultural i gastronòmica: ho és per un 86% dels residents i un 58% dels turistes. Tots coincideixen que cal potenciar-la, però que actualment el municipi no disposa d'una oferta turística adaptada als interessos dels turistes culturals i gastronòmics.

"És una aposta que fem, el nostre objectiu és activar turísticament el patrimoni cultural, i a Barcelona estem treballant el projecte Palaus de Barcelona, ja que hi ha 65 palaus visitables i molta gent no ho sap. Es tracta de donar ànima a les pedres", exposa Tresserras. L'edifici de Can Ganga té tres plantes. La tercera planta serà de treball i per a exposicions temporals. Les dues primeres seran la seu del museu per donar a conèixer la cuina de la costa catalana. Tresserras explica que ja tenen molt de material, però també coneixen gent que està disposada a cedir-ne. Ell mateix cedirà la seva col·lecció pròpia al museu. "Volem que sigui participatiu, que

puguis anar a visitar el museu però que també et permeti començar una ruta gastronòmica”, hi afegeix. Així, el museu informará de la cuina marinera, però adreçarà els visitants també al Museu de la Pesca de Palamós. A Tossa també se salaven anxoves, i s'explicarà, però també es convidarà a visitar el Museu de l'Anxova i la Sal de l'Escala. “Molta gent de Lloret ve d'excursió per un dia, i de Can Ganga poden tenir idees per anar a veure altres coses”, conclou. El museu també farà una crida perquè la gent pugui enviar les seves receptes i posar-les a l'abast de tothom. L'Ajuntament ja ha obert, a més, un concurs per crear el logotip del futur Museu de la Cuina de la Costa Catalana. Està obert a qualsevol persona més gran de 14 anys i es poden presentar propostes fins al 20 de juny.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 17-05-2016 Pàgina 16

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/967309-tossa-vol-turisme-culinari.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui