

L'antiga sagristia d'Amer es convertirà en un restaurant

L'edifici, de dues plantes, va ser el domicili d'un capellà fins que es va morir fa una dècada

La finca havia estat habitada per unes ocupes i és a tocar del monestir de Santa Maria, al nucli antic



Sergi Serramitja, a l'interior del restaurant Absis d'Amer, dijous a la tarda. L'establiment, de dos pisos, obrirà el dissabte 17. Foto: QUIM PUIG.

JORDI FERRER - AMER / LA CELLERA DE TER

L'antiga sagristia major d'Amer –així figura en les escriptures– es convertirà en un restaurant obert al públic a partir del dissabte 17 d'aquest mes. Els responsables de Can Co de la Cellera de Ter s'han animat a estendre el negoci en un altre municipi del Ter Brugent. A Amer, a tocar del monestir de Santa Maria i de la plaça del Monestir, al nucli antic, hi haurà un lloc per menjar, amb carta i menú: l'Absis.

Sergi Serramitja, que és autònom, és un dels responsables de l'obertura del negoci, juntament amb la seva dona, Marta Vera. A l'Absis, hi treballaran ells dos i dotze persones més. Explica que el gener del 2015 ja van començar a mirar locals i l'octubre del 2016 van comprar l'antiga sagristia.

Ocupes

L'edifici, de dues plantes, era propietat d'una família de Barcelona, però a la planta baixa hi havia viscut un capellà (mossèn Jordi) durant molts anys, fins que va morir el 2007. A dalt,

hi havia hagut uns llogaters. Recentment s'hi havien instal·lat unes ocupes i l'immoble s'havia deteriorat notablement i se n'havien perdut documents i pergamins.

Serramitja explica que continuaran la línia de Can Co, "la cuina de la memòria, amb l'intent de respectar els sabors i que te'n recordis".

A la planta baixa, el restaurant tindrà una sala principal (per a 80 persones), un menjador més petit i una sala de carta, la Sala dels Arcs. Al primer pis hi haurà espai per a una trentena de persones, amb sales per menjar, sales de formació i espai de reunions. En total, hi caben 159 comensals.

Absis és el nom escollit per al restaurant perquè és molt a prop de l'absis del monestir i també dona nom a l'esmentada sala principal. L'establiment podria ser un lloc per dinar per als empleats i els clients de l'empresa farmacèutica americana Hipra.

El cost de la inversió és de 900.000 euros, que inclou l'adquisició de la sagristia, la rehabilitació i la reforma per a ús de restauració, explica el promotor. A banda dels crèdits bancaris –assenyala–, l'obertura d'Absis ha estat possible gràcies a un ajut, entre d'altres, del programa europeu Leader 2016/2, en què ha col·laborat l'Associació per al Desenvolupament Rural Integral (Adrinoc). També hi ha hagut un programa Fem Ocupació, de la Generalitat, i el pla 30 Plus per a persones amb risc d'exclusió, en què la contractació ha anat a càrrec del Consell Comarcal de la Selva.

El bagatge

Els nous propietaris tenen l'experiència de Can Co, a la Celler, que van obrir fa 17 anys i on es pot anar a menjar de dilluns a diumenge al migdia i els divendres i dissabtes per sopar. A Can Co fan menú executiu i carta. Serramitja assenyala que el 2014 van pujar els preus del seu establiment del centre de la Celler i van fer la sala "més acollidora". "Pensàvem que treballaríem menys i vindria menys gent, però no va ser així", hi afegeix. Serramitja és el president de l'Associació d'Hostaleria de la Selva.

LA FRASE

Volem seguir la línia de la cuina de la memòria, amb l'intent de respectar els sabors

Sergi Serramitja

RESPONSABLE DEL RESTAURANT ABSIS D'AMER

LA DATA

17.03.18

Serà el dia que obrirà les portes el restaurant Absis, que tindrà sales de formació i espai de reunions.

LA XIFRA

900.000 euros és la inversió feta per estrenar l'Absis, incloent-hi l'adquisició de la finca, explica l'emprenedor cellerenc.

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1350423-l-antiga-sagristia-d-amer-es-convertira-en-un-restaurant.html>