

Cousteau i el suflé

La Fundació Philippe Cousteau-Unió dels Oceans va presentar ahir oficialment, amb pompa i circumstància, a l'Espai Ter de Torroella de Montgrí, la futura creació de la seva seu mundial

[<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2258194-la-fundacio-cousteau-establira-la-seu-de-l-entitat-a-l-estartit.html?cca=3>] als terrenys del parc d'atraccions Jocs, a l'Estartit. Som davant d'una iniciativa milionària i de prestigi. S'està davant un projecte que pot esdevenir no només un referent per al municipi, sinó per al mateix país. Tota iniciativa, com tota bona recepta de cuina, està formada per parts, a manera d'ingredients, que s'han de combinar per obtenir un resultat perfecte. I per aquest projecte el que més lliga és el del suflé. Aquest plat, per cert, ve de lluny: la primera menció s'atribueix al mestre cuiner Vincent la Chapelle, a principis del segle XVIII, a França. La importància, doncs, d'un bon suflé és que no baixi, que no es desinfla després de les expectatives inicials.

El punt de partida d'aquest plat que s'està cuinant a Torroella ja és potent. I això es va percebre ahir, durant la presentació. Un Espai Ter ple de gom a gom d'autoritats de tota mena, des d'alcaldes de la zona, polítics amb certa rellevància gironina, representants de la marina amb condecoracions incloses, cossos de seguretat, altres amb vestits de marca i, és clar, veïns del poble. Però, allò important de tot plegat continuen sent els ingredients. La primera peça del plat ja és sòlida. La Fundació Cousteau té molt de prestigi internacional, així com la Fundació Mascort, ben flanquejada pel Grup Mascort, el seu braç empresarial. Una cessió d'ús a cinc anys amb opció a compra ja deixa clar el punt de partida dels Mascort. El director de projectes del Cousteau, Roger Figueras, va oferir un altre element essencial de la recepta: una data. Figueras va donar com a horitzó per estrenar les instal·lacions el 2025

[<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/11-mediambient/2260030-cousteau-a-l-estartit.html?cca=3&preview=fitxa>] ; és a dir, hi ha un compromís públic i un full de ruta. Ho facilita, també és cert, disposar d'uns terrenys. Molts projectes d'aquestes característiques s'han desinflat molt abans de tenir el finançament, perquè ho no han aconseguit els terrenys o bé els permisos. Els dels Mascort són privats; això implica no tenir certes traves, lògicament garantistes, d'una administració, com podria haver passat si s'hagués fet a Cadaqués, en ple cor del parc natural

[<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/10-administracions/2158101-el-mas-caials-de-cadaques-podria-ser-una-gran-seu-cientifica.html?cca=3>]. I el projecte, ja sobre el dibuix, que sempre és molt vistós, té una notable entitat. Una seu amb una superfície d'uns 6.000 m² que es destinaran a dur-hi a terme diversos estudis i activitats: tancs d'aigua d'entre 1.700 i 31.000 litres i envoltats de fossats d'entre tres i quatre metres de profunditat per a la reproducció d'espècies; un laboratori de control d'aigües per analitzar els elements contaminants, un auditori polivalent per a exposicions i conferències, el centre documental i un restaurant temàtic, entre molts d'altres espais. I, finalment, un element tangible: els primers cursos de l'Institut de Ciències del Mar

[<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2260217-el-cousteau-creara-a-l-estartit-l-institut-de-ciencies-del-mar.html?cca=3>] ja es començaran a fer el 30 de març, si bé en espais municipals, en espera de disposar de la seu de la fundació. Les bases són sòlides. Ara, a esperar que tot lligui i el suflé mantingui la forma que ha de tenir del forn fins al plat. És a dir, que no es desinfla.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 01-03-2023, Pàgina 4

Font del document: <http://www.elpuntavui.cat/societat/article/11-mediambient/2260459-cousteau-i-el-sufle.html>