

Hostalric obrirà el centre gastronòmic Domus Sent Soví a principis de l'any que ve

L'equipament serà la seu del clúster català del Gourmet i preveu promoure i difondre els productes autòctons del país



Els regidors de l'Ajuntament d'Hostalric ha visitat aquest cap de setmana l'estat de les obres del centre.

HOSTALRIC | DDG/E.B.

Hostalric està ultimant les obres del centre gastronòmic Domus Sent Soví, que es posarà en funcionament al primer trimestre de l'any vinent. Aquest equipament serà també la seu del Clúster d'elaboradors de productes Gourmet de Catalunya i té com objectiu ser un espai de difusió i promoció del patrimoni gastronòmic català. És a dir, es focalitzarà en la varietat de productes autòctons que proporcionen una personalitat pròpia a la gastronomia del país i que la diferencien.

El Domus Sent Soví és un espai pioner a Catalunya i s'està construint a l'edifici de Can Llena i en total ocupa uns 900 metres quadrats distribuïts en tres plantes. Al primer pis de l'edifici hi haurà un vestíbul d'accés a la sala principal, que s'ha dissenyat com un espai molt ampli, amb finestres i parets de vidre per comunicar l'interior amb el paisatge de l'exterior que ofereix una vista panoràmica de la vila, l'església, el castell i la fortalesa. I en aquesta planta també hi haurà tres espais per donar agilitat a l'activitat: la botiga amb productes selectes que seran exposats com a peces de museu; un altra sala on es projectaran documentals sobre el producte i el paisatge com a complement de la informació i finalment, un tercer espai, on hi haurà la zona de tallers de cuina amb una capacitat màxima per a 20 persones.

Pel que fa al pis superior s'hi ha ubicat la zona de cuines i un restaurant que estarà obert cada dia. I finalment, al soterrani, on fins ara hi havia un magatzem, s'està construint un auditori.

"Flexibilitat dels espais"

En una visita en què van prendre part tots els regidors del consistori, l'alcalde d'Hostalric, Josep Frias (CiU) va destacar que l'auditori "és un espai aprofitat al màxim i que pot tenir d'altres usos com a auditori fent que aquesta sala doni molt de joc". I per la seva banda l'arquitecte director de l'obra, Miquel Subirats, va explicar que "s'hi ha volgut donar la màxima flexibilitat".

La Domus Sent Soví serà seu del Clúster d'Elaboradors de Productes Gourmet de Catalunya, que està promogut inicialment per set empreses del sector alimentari: Galetes Trias, Embotits Salgot, Conserves Ferrer, La Senalla Bio, Productes CIO, Chocolat Adiction i F&F Eurofoods. La iniciativa sorgeix com a resultat del treball del pla de dinamització del Clúster Alimentació Gourmet de Catalunya, impulsat per ACCIÓ.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2011/11/08/hostalric-obrir-centre-gastronomic-domus-sent-sovi-principis-lany/527801.html?utm_source=rss