

Hostalric, referent de la gastronomia

L'actual situació de crisi ha posat en evidència que el model de creixement basat en la construcció immobiliària era inviable i insostenible. Abans de l'arribada de la crisi, però, des d'Hostalric vam intentar fer "els deures". És a dir, quan hi havia finançament per fer projectes, vam fer una anàlisi per determinar quina havia de ser l'aposta de futur del municipi. La reflexió estratègica ens va indicar que el nostre municipi i la seva comarca disposen d'un alt potencial en el terreny de la gastronomia, tant des del punt de vista de la indústria agroalimentària com de la restauració i el turisme.

A partir d'aquí es va optar per potenciar aquest sector amb dues actuacions que havien de situar Hostalric com un referent de la gastronomia catalana i del producte de proximitat.

Per una banda, la creació de la Domus Sent Soví, el primer centre a Catalunya dedicat a la promoció, la innovació, l'experimentació i el coneixement del patrimoni gastronòmic català a través dels seus millors productes. Un centre de referència tant per a les indústries, que treballarà en projectes que facilitin la col·laboració amb les empreses del territori, com per a la restauració, amb cursos de formació, xerrades i presentacions, com per a la ciutadania i el turisme, amb tallers de cuina, experiències gastronòmiques, descoberta de la història de la gastronomia...

Per altra banda, es va optar per redefinir la tradicional Fira de Sant Miquel en una fira que promocionés la gastronomia local i l'artesania. La nova fira Gastroart, que ja arriba a la quarta edició, és un aparador del sector i un element dinamitzador per atreure nous visitants a Hostalric. La fira permet gaudir de degustacions gastronòmiques, veure demostracions d'oficis artesans, participar en tallers de gastronomia, degustacions i maridatges..., amb l'objectiu de potenciar el vessant social i la difusió del nostre patrimoni gastronòmic.

A diferència d'altres casos, el plantejament d'Hostalric no es basa només en actuacions de dinamització del turisme i el comerç, sinó que ho combina amb un projecte, la Domus Sent Soví, que també dóna suport a la indústria, alhora que genera oferta per al turisme i oportunitats de negoci per a emprenedors, i dota el municipi d'una major dimensió i més contingut. El centre gastronòmic d'Hostalric té un objectiu principal: cohesionar la imatge de la gastronomia catalana per poder-la mostrar al món, mitjançant el treball en xarxa amb altres centres gastronòmics, universitats, indústries, restauradors i consumidors. Un projecte de país que ajudi a situar la nostra cuina i els nostres productes, donant-los el valor que realment els pertoca per fi.

Sent Soví és el primer llibre de cuina escrit en llengua no llatina a Europa, i per tant també és el receptari català més antic (segle XIV). Domus Sent Soví, per tant, és la casa que acull i promociona aquest patrimoni viu. Serà el primer centre de Catalunya dedicat de manera especialitzada a la difusió de la producció agroalimentària i del patrimoni gastronòmic català.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 28-09-2012 Pàgina 10

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/7-vista/8-articles/579509-hostalric-referent-de-la-gastronomia.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=misOpini%C3%B3&utm_source=rss&utm_medium=misOpini%C3%B3&utm_campaign=rss