

# L'enoteca a Cal Ganxó, una peça per arrodonir l'oferta

## L'Ajuntament de Palafrugell activa el projecte vinculat al museu del Suro S'espera que atregui més públic al llarg de l'any



L'edifici de Cal Ganxó, a tocar del museu, amb façana al carrer Pi i Margall E.A.

El Museu del Suro, a més de la rehabilitació de l'antiga fàbrica de Can Mario, també espera estrenar entre el 2022 i el 2023 l'altra peça complementària i pendent de l'enoteca, a la casa senyorial annexa de Cal Ganxó. Era una de les propostes que els responsables de l'equipament havien inclòs en el projecte museístic: un espai per fer palesa i tangible la relació entre el suro i vins, caves o xampanyes de prestigi que també recorren encara avui a taps fabricats a Palafrugell. Però que també pot fer-lo més atractiu per atraure nous públics, o aconseguir que facin successives visites en el futur.

El regidor delegat del Museu, Marc Heras, destaca que “pot ser un al·licient per rebre grups d'adults o fins i tot convencions de turisme empresarial”, amb l'organització de tastos o activitats gastronòmiques que facin més atractiva l'experiència de visitar el museu, i amb el recurs de l'auditori i sala d'actes del complex. Seria, doncs, una altra eina per desestacionalitzar el turisme.

Obres en tràmit Entre els noms proposats per a l'espai, Taperia és el que ha generat més consens fins ara. El pressupost del projecte de reforma de la planta baixa i el soterrani és de 596.000 euros –210.000 dels quals, també subvencionats pels fons europeus i 140.000, a càrrec de la Diputació–. El termini per presentar ofertes va acabar la setmana passada, i el govern local preveu adjudicar-les aviat, en un termini de quatre mesos.

El que de moment encara no està tancat, segons admet Heras, és la fórmula de gestió de l'espai. Ara mateix es debaten entre l'opció d'una concessió a un privat que s'encarregui d'explotar l'activitat, vinculada al museu, o mantenir-la d'entrada com a servei municipal que depengui directament de l'equipament.

En qualsevol cas, la vocació, segons Heras, és promocionar l'oferta de vins de quilòmetre zero de la DO Empordà i les catalanes, i amb altres connexions amb el teixit local, com ara l'oportunitat que els alumnes dels graus d'hostaleria de l'INS Baix Empordà, especialment els que cursen l'especialització com a sommeliers, hi puguin fer pràctiques.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 12-10-2021, Pàgina 20

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/2041540-l-enoteca-a-cal-ganxo-una-peca-per-arrodonir-l-oferta.html>