

EQUIPAMENTS L'espai Cuina de Mar serà un punt de trobada al voltant dels coneixements del mar i la gastronomia calera

L'Ametlla de Mar promourà l'enogastronomia a l'edifici de les antigues oficines del Port

L'Ametlla de Mar Víctor Montecino

Ports de la Generalitat de Catalunya ha aprovat la concessió a l'Ajuntament de l'Ametlla de Mar de les antigues oficines del Port per un període de mínim quinze anys, amb un lloguer de 6.043 euros a l'any. Es tracta d'un edifici situat al carrer Batlle Pijoan, número 50, on antigament hi havia instal·lades les oficines del Port, propietat de Ports, i que la Generalitat ha remodelat recentment.

El consistori celebra que el municipi pugui disposar d'este nou equipament, i esta concessió és el primer pas per a un projecte "engrescador" que es prepara per a promoure la cuina tradicional marinera i els productes del mar, però també l'enologia i el món del vi. Ho farà en un espai enogastronòmic d'uns 200 m², per a aprendre i donar impuls i promoció a tot el que està relacionat amb la gastronomia marinera i la tradició pesquera del municipi. Es tracta de l'espai anomenat Cuina de Mar, que vol oferir tallers i classes pràctiques sobre cuina del mar i ensenyar a tots els públics les receptes més tradicio-



Edifici en obres de les antigues oficines del Port de l'Ametlla de Mar. / ACN

nals de la Cala. Així, es preveu que esdevinga un punt de trobada per a potenciar tots estos elements de la gastronomia del municipi i la seua vinculació amb l'enologia i el món del vi.

El projecte està valorat en uns 400.000 euros i ha estat escollit per la Generalitat per a ser finançat a través dels Next Generation, els fons econòmics europeus, per a tirar-lo endavant: **Probablement**

en sabrem alguna cosa abans que finalitze l'any", explicava l'alcaldede, Jordi Gaseni Blanch, a La Cala RTV, i afegia que volen **"que siga referent al territori i també volem que siga un homenatge a tot aquell coneixement que ha passat de pares a fills, i que és un actiu per a la Cala, i que no volem que es perdi"**.

L'espai Cuina del Mar vol ajudar restaurants, pescadors i empreses

d'aqüicultura, com Balfegó i la tonyina roja i AcuiDelta i les orades i els llobarros, i oferir-los un "punt neuràlgic" on treballar plegats. Pel que fa a la formació, no es concep com **"una escola reglada"**, però s'equiparà a una cuina professional, amb vuit espais de treball per a poder fer-hi tallers, cursos o demostracions (*show cooking*).

Per la part de l'enologia, es partirà de la relació del poble amb el vi, documentada a partir del vaixell del segle II abans de la nostra era, que va naufragar davant la costa de Bon Capó i que pertanyia a la ruta de transport que passava per les illes de Sicília, Sardenya i les Illes Balears, de la qual l'Ametlla de Mar formava part, i que anava carregat d'àmfores. Així, es proposaria fer èmfasi en el vi d'àmfora. **"Volem que siga un punt des del qual treballar, i repassar la vinculació històrica de municipi amb l'enologia"**, ha remarcat l'alcaldede. Al poble s'hi havia cultivat vinya, sobretot de la varietat macabeu, en part del terme, amb terrasses de pedra seca, tot i que es va abandonar arran de la plaga de la fil·loxera. ■