

TORTOSA Donarà faena a unes 200 persones i tindrà capacitat per a 770 comensals

SB Grup, impulsor d'un espai gastronòmic de 2.600 m² al passeig de Gràcia de Barcelona

El grup Subirats Berenguer, de Tortosa, invertirà sis milions d'euros en un espai gastronòmic a Barcelona, al passeig de Gràcia. Serà un espai de 2.600 metres quadrats, amb quatre espais diferents, que donarà faena a més de 200 persones (entre ells, una vuitantena de cuiners). Vol convertir-se en un espai on es puga degustar tota la cuina que hi ha a l'Estat espanyol.

BARCELONA V. A.

Fins a 2.600 metres quadrats, quatre cuines, 85 cuiners i unes 120 persones a sala, capacitat per a 770 clients, una botiga de productes envasats i un pressupost de sis milions d'euros són les principals xifres d'un projecte gastronòmic molt ambiciós que impulsa, en gran part, el grup hotelier Subirats Berenguer (SB Grup) de Tortosa. Ho fa en un indret emblemàtic de Barcelona: el passeig de Gràcia. Es tracta del Nacional, un gran espai gastronòmic que s'instal·larà en una nau de 2.600 metres quadrats al passeig de Gràcia, entre Diputació i Gran Via, que vol donar cabuda a la gran oferta culinària que té la península Ibèrica. SB Grup és propietari del 75% d'aquest negoci i serà l'encarregat d'explotar-lo, mentre que l'empresari Lluís Cañadell, l'ideòleg, en té el 25%.

SB Grup ampliarà, d'aquesta manera, la seua oferta en el sector hote-

ler i de la restauració amb l'impuls d'aquest espai que, per les seues dimensions i característiques, serà únic a tot l'Estat espanyol. "És una aposta molt forta a nivell gastronòmic, aposta per la cuina clàssica de la Península", ha assenyalat el conseller delegat i vicepresident del grup, Gerard Subirats, en declaracions a Imagina Ràdio, i ha destacat que serà el local més gran de tota Barcelona. "Serà un espai molt únic", diu. Els últims 60 anys, la nau ha sigut un aparcament, però abans va ser el primer concessionari de cotxes de l'Estat espanyol i, abans, una fàbrica de tints de teles. "El volem recuperar perquè tota la població puga gaudir-lo", defensa el conseller delegat de Subirats Berenguer.

ESPAIS DIFERENCIATS El projecte, segons detalla Subirats, consisteix en un espai gastronòmic que oferirà diferents tipus de cuina. Està estructurat en espais temàtics segons aquest tipus d'oferta, en famí-



Aquest serà el primer espai gastronòmic que impulsa SB Grup, que disposa de set hotels; entre ells, l'últim que va obrir a Gran Via, a l'Hospitalet (foto).

lies. En total n'hi haurà quatre: un dedicat a la cuina ràpida (amb entrepans i dolços), un espai dedicat als pinxos del País Basc i els arrossos, un tercer per a les carns i el quart per a peix. També hi haurà espai destacat per a begudes, amb tres barres: una per a cerveses, una segona per a vins i una última per a ostres. Quant al tipus de cuina, Su-

birats va assenyalar que "busquem la màxima qualitat i la millor interpretació dels plats segons cada temporada". "No volem estrelles Michelin", acaba. Actualment, el grup es troba immers en el procés de construcció i la voluntat és que aquest equipament estiga en funcionament el setembre vinent. Així ho confirmava el mateix Subirats. ■