

RESTAURACIÓ

La plaça de l'Ajuntament encén més fogons

Dos noves propostes gastronòmiques, La Morruda i Lo Punyetero, donen un nou impuls a l'espai més cèntric de la capital del Baix Ebre

Tortosa Dani Camacho

La plaça de l'Ajuntament de Tortosa comença a guanyar una nova vitalitat gràcies a l'arribada de dos nous projectes gastronòmics: Lo Punyetero i La Morruda. Amb l'obertura gairebé simultània d'estos dos establiments, liderats per equips joves i amb experiència en el sector, la plaça, que compta amb altres serveis de restauració, se torna a transformar progressivament en un espai de referència per a la gastronomia local.

Totes dos iniciatives aposten per una cuina creativa, producte de proximitat i una filosofia de plats per a compartir, i ho fan amb la voluntat de contribuir a dinamitzar este punt emblemàtic del centre de Tortosa. Les dos propostes, nascudes de cuiners i emprenedors del territori, han coincidit en un mateix objectiu: reactivar la plaça i dotar-la de més vida social i gastronòmica.

Lo Punyetero, liderat per Jordi Subirats —que també regenta La Placeta i que continuarà funcionant—, ofereix una proposta inspirada en una teteria d'ultramarins, amb una forta aposta pel producte local i de temporada. **"Tirarem molt també del tema vermut, el volem potenciar. De moment ho hem fet el primer cap de setmana i ha funcionat molt bé"**, afegix.

"És una plaça ideal, és un lloc perfecte", diu Jordi Subirats, gerent



Els dos nous negocis estan situats un al costat de l'altre a l'extrem nord de la plaça de l'Ajuntament, /O.M.J.

de Lo Punyetero. La seua aposta naix d'una connexió emocional amb l'espai i la seua història: **"Sabíem que este local havia sigut històric, La Tertúlia. Vam veure la possibilitat de tornar a activar la plaça i este local amb una proposta nova"**.

La Morruda, situada gairebé porta amb porta, també va escollir l'espai pel seu potencial: **"Millor lloc que la plaça de l'Ajuntament, difícil de trobar"**, assegura Edgar Cazaux, cuiner i soci. Ell i el seu equip han tornat a Tortosa després de tra-

jectòries professionals a Barcelona, buscant arrelament i oportunitats per a crear alguna cosa diferent: **"Va ser d'un dia per l'altre. Ens va sortir l'opció del local i vam dir que si de cop"**.

GENT MOLT CONTENTA Els primers dies ja han donat la raó a tots dos projectes. Miquel Reverté, cap de sala de La Morruda, explica: **"La gent surt molt contenta, crec que estem fent alguna cosa que se sent diferent i casolana"**. I ho atri-

buïx també a l'entorn: **"Esta plaça és una passada. Des que la van arreglar i no passen cotxes és una oportunitat"**.

La Morruda es defineix com un espai de plats per a compartir, amb influència de l'escena barcelonina i molta atenció al detall. Edgar Morales, cuiner vingut del Penedès, ho resumix així: **"És un estil modernet, també el que hem treballat en altres cuines de Barcelona"**.

Més enllà de la cuina, el veritable valor afegit d'estos projectes és el

seu impacte directe en la revitalització de la plaça. Subirats ho explica clarament: **"Hi havia negocis que funcionaven. Ara, amb l'arribada de veïns com La Morruda podem atraure molta més gent a la plaça"**. La mateixa impressió compartix l'equip de La Morruda, que ha notat una excel·lent resposta del públic. **"Ara la gent potser tirarà més**

La concentració d'oferta gastronòmica atrau més públic a la plaça

Les dos iniciatives aposten per una cuina creativa i de producte de proximitat

cap aquí a la plaça", diu Reverté.

Amb els dos locals en ple rodatge i un públic cada cop més fidel, la plaça de l'Ajuntament apunta a consolidar-se com un nou cor gastronòmic de Tortosa. Tots dos establiments han estat molt presents a les xarxes socials durant els primers dies amb vídeos amb milers de visualitzacions. Este impuls jove no només transforma un espai, sinó que reimagina com pot ser el centre de la ciutat: viu, compartit, i saborós. ■