

REPORTATGE

Un espai gastronòmic a l'antic forn dels canonges

Una iniciativa privada recupera l'antic forn dels canonges de la catedral de Tortosa per convertir-lo en un espai gastronòmic amb set zones diferenciades i amb una oferta de, per exemple, tapes, entrepans, beures o gelats

TORTOSA V. Adell

L'antic forn d'època medieval dels canonges de la catedral de Tortosa, ubicat als baixos de la casa Fustegueres, es convertirà, en els pròxims mesos, en un espai gastronòmic des d'on diferents emprenedors oferiran una variada oferta de tapes, entrepans, beures i gelats. Mantindrà el nom històric de l'espai: Forn de la Canonja. Santi Castell i Oriol Forner són dos dels promotors d'aquest projecte, que recuperarà un espai que formava part del complex catedralici i que compta amb elements tan característics com un tram de muralla de la Tortosa romana o amb d'altres datats del segle XV. "Fa uns anys que mon pare, Agustí Forner, i uns altres inversors privats van adquirir la casa Fustegueres amb la intenció de fer-hi un projecte turístic i gastronòmic", explica Oriol Forner, "i des de fa més de dos anys treballem per aconseguir-ho". Fa uns

setmanes que ja han iniciat les obres de recuperació de l'espai, de més de 300 metres quadrats i amb més de set espectaculars arcades medievals que li confereixen molta personalitat. "La recuperació, la farem sent totalment respectuosos amb l'estètica del local", afegeix Forner.

Aquestes obres arriben després que ja hagen recuperat el passatge intern que uneix el carrer de les Taules Velles i la plaça del Palau, on donarà el nou local. "El passatge estarà obert perquè la gent pugui fer-lo servir independentment que vingui al Forn de la Canonja o no", assenyala el promotor. Un altre dels elements característics de l'espai serà la recuperació d'una de les mitgeres de la casa Fustegueres, amb un gran mural, obra d'Anna Balart i Agustí Forner, que recrea una façana amb les finestres i balcons.

SET PARADES El nou espai gastronòmic tindrà set parades diferencia-

des: una gelateria, una cerveseria artesanal, un espai d'entrepans, la zona de tapes calentes, una altra de fredes, un espai de brasa i una barra per a begudes. Tindrà un aforament per a un centenar de comensals. "No volem fer una cuina d'autor ni amb grans pretensions, la nostra cuina serà amb productes de proximitat i de qualitat", afegeix Forner, que assenyala també que les diferents zones que hi haurà seran gestionades per diferents emprenedors.

La voluntat dels promotors és tindre les obres enllestides i l'espai preparat per obrir "en els pròxims mesos". "Com a molt tard, a l'estiu, però si podem abans, millor", conclou Forner.

RECUPERAR EL NUCLI ANTIC Amb aquest projecte, els seus promotors volen aportar el seu granet d'arena a la recuperació del nucli antic. "Tenim un nucli antic molt potent i tothom pot contribuir a la seua recupera-



Part del mural de la mitgera que s'ha recuperat amb el projecte. / V.A.

ció", defensa Forner, que fa una crida a tothom perquè acudisca al barri a conèixer-lo "més enllà de la Festa del Renaixement".

És en aquesta mateixa línia que els promotors del projecte no descarten,

a mig termini, poder recuperar el conjunt de la casa Fustegueres com a petit hotel. "Ho tenim en ment, però dependrà de moltes coses com, per exemple, del finançament", afegeix Forner. ■