



Un dels promotors del projecte, Oriol Forner, ahir a l'interior del Forn de la Canonja. FOTO: JOAN REVILLAS

TORTOSA ■ 'EL FORN DE LA CANONJA' OBRIRÀ ELS SET DIES A LA SETMANA, DE DILLUNS A DIUMENGE

Obre portes l'espai gastronòmic a l'antic forn medieval de la Catedral

Disposa de set parades de restauració en un complex amb diverses sales a diferents nivells que conserva els elements medievals del forn de pa de la comunitat de canonges de la Catedral

A. CARALT

Després de dos anys de treballs, ahir al vespre va obrir portes l'espai gastronòmic 'El forn de la Canonja', ubicat a l'antic forn medieval de la comunitat de canonges de la Catedral de la Tortosa.

Es tracta d'una de les apostes més decidides per revitalitzar l'oferta lúdica del nucli antic duta a terme per la inversió privada en els últims temps.

El complex es situa entre la porta de Palau-acces principal a la Catedral i el carrer Taules Velles, al cor del nucli antic. En aquest espai s'hi va construir a mitjans del segle XV un forn de pa i pastisseria dins el complex de la canònica de la Catedral, f

rt d'ell integrat avui a l'exposició permanent del Tresor de la Catedral. L'estructura del forn es manté quasi intacte, on destaquen unes arcades medievals i el fúneral de la cambra de cocció.

La rehabilitació l'ha dut a terme una promotora especialitzada en treballs de rehabilitació al nucli antic, Arca 94, que ha dividit el complex de diverses sales a diferent nivell en set parades de restauració, cadascuna amb un nom propi.

Al l'antic forn i terrassa exterior s'hi ubica l'espai de cuina amb tapes calentes 'La tapa', de tapes fredes, 'Lo rebost', el bar anomenat 'La barra', i la terrassa amb l'espai de cuina a la brasa, que porta per nom 'La brasa'.



La cerveseria del complex gastronòmic, situat al carrer Taules Velles, ahir. FOTO: JOAN REVILLAS

En un nivell inferior, i al carrer Taules Velles, se situa la gelateria 'Gelats i més', la cerveseria 'El cau de Gambusi' gestionada per l'empresa local del mateix nom i l'hamburgueseria-bocateria 'Bocata di cardinale'. El complex es completa amb una sala

per a grups, lavabos, cuina i magatzem. L'oferta és d'una cuina tradicional, variada, amb productes majoritàriament de les Terres de l'Ebre; apunta un dels promotors del projecte, Oriol Forner. L'espai obrirà tots els dies, de dilluns a diumenge.