

El Foment a Girona obrirà un restaurant i un centre de formació i divulgació cultural

L'objectiu és crear un pol de cultura tradicional al rovell del Barri Vell gironí



El projecte del Foment de Girona preveu estrenar una fonda i un centre de formació i divulgació de la cultura i la història catalana que se sumaran a la taverna i a l'escola que ja hi ha en funcionament i que s'estrenarà aquesta primavera. El director general del projecte, **Candi Granés**, ha detallat que la idea és "preservar totes les tradicions de cultura popular", com ara la llengua, la dansa, la música i també la gastronomia. De cara a la taverna i la fonda, els dos equipaments gastronòmics, l'equip vol oferir productes de proximitat i conscienciats amb els països catalans i l'etiquetatge en català.

Els quatre edificis se situaran tots a la plaça Mercaders, al mig del Barri Vell, per tal de crear un pol d'atracció cultural. El 29 de febrer del 2020 obria les portes l'escola del Foment a la plaça de Mercaders de Girona. Es tracta d'una escola que ofereix cursos per a totes les edats per aprendre a ballar danses tradicionals catalanes, cantar gloses i potenciar totes les tradicions culturals populars. El somni va quedar estroncat dues setmanes després amb l'inici del confinament. Tot i així, entre el setembre i l'octubre es va reprendre l'oferta d'activitats.

La taverna, aquest nou espai gastronòmic, estarà a la mateixa plaça dels Mercaders, allà on hi havia Mon Oncle. Aquest projecte podria obrir cap al maig i la idea és donar continuïtat a l'escola. L'equip ja està treballant en l'oferta gastronòmica d'aquest espai, que se centrarà en "cassoletes" amb menjar per compartir, tal com explica el director de restauració, **Miquel Casajoana**. La gent podrà menjar plats típics com esqueixada de bacallà, croquetes o patates braves i d'altres "més catalanes amb molt de caràcter", avança Casajoana.

Tot i així, els impulsors del projecte remarquen que a la taverna tan sols se serviran productes "del país i compromesos amb el país". Amb això, volen donar una oportunitat als productors de proximitat i també difondre els seus productes. Per això el director de restauració detalla que quan es demani una taula d'embotits, s'oferirà una targeta o un codi QR amb la informació del productor de cada embotit i la gent en podrà conèixer el seu origen.

Miquel Casajoana destaca que la idea és crear "un ambient informal i familiar" i també oferir "preus populars" amb la idea que la gent repeteixi. La capacitat és de 35 persones a l'interior i 8 taules a la terrassa, sense tenir en compte les restriccions sanitàries actuals.

La fonda, a principis del 2022

Per altra banda, el Foment també oferirà un espai de restaurant amb una fonda que se situarà a la mateixa plaça. Estarà al local on hi havia, anteriorment, el Va de Vins. En aquest espai hi haurà plats tradicionals com ara arrossos, guisats i altres plats. **Miquel Casajoana**, però, destaca que serà "cuina de tota la vida" però "no necessàriament" han de ser les receptes originàries.

La fonda obrirà les portes a principis del 2022 i en ella es respectaran els mateixos principis que la taverna i comptarà amb productes de proximitat i dels països catalans. En aquest local també preveuen tenir una sala polivalent amb un espai per a fer-hi concerts en directe sobre grups de música tradicional catalana.

Una altra pota del Foment és l'impuls de la llengua i la història. Per això a partir de la tardor volen impulsar un nou espai batejat com el centre, en què hi hagi debats, conferències, tertúlies, cursos i presentacions de llibres. Una programació molt diversa que ha de donar continuïtat a allò que s'ensenya a l'escola.