Ponència per lligar turisme i gastronomia

Quim Casellas i Anna Sabrià CÀTEDRA GASTRONOMIA I CULTURA.

La Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni de la Universitat de Girona ha impulsat una ponència amb Quim Casellas, xef del restaurant Casamar, de Llafranc, que té una estrella Michelin, i l'arquitecta Anna Sabrià. El diàleg es va centrar en com la gastronomia i l'arquitectura capten turisme.La Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme ha introduït per primer cop el món de l'arquitectura entre les seves activitats i va escollir Casellas i Sabrià per iniciar, d'aquesta manera, un cicle sobre arquitectura i gastronomia que tindrà continuïtat en els propers mesos.El xef i l'arquitecta es coneixen per ser de Palafrugell i, laboralment, els uneix aquestes obres de reformes i ampliació. Ambdós coincideixen que "l'arquitectura i la gastronomia, quan es fusionen, són un valor a l'alça per la captació del turisme. A les xarxes socials el que més hi apareix és paisatge, gastronomia i arquitectura. Actualitzar els locals suposa una revalorització, té un retorn perquè inverteixes en el client i ell ho sent com una deferència, se sent partícip i recompensat". Casellas i Sabrià també afirmen que "en un restaurant no es valora només el menjar, també el lloc, l'atmosfera, la llum".Els dos van coincidir en "l'experiència gratificant de treballar junts" quan fa cinc anys l'arquitecta palafrugellenca va dissenyar les reformes de la nova cuina del Casamar, amb una estrella Michelin i des d'aquesta setmana també amb un sol de la Guia Repsol. "Jo vaig dibuixar un esbós del que era el meu somni, però perquè hi cabés tot el que volia, havíem de tocar l'estructura, falcar l'hotel", recorda Casellas. Sabrià punta que "en Quim es va deixar assessorar, no va ser inamovible, hi havia unes premisses molt clares, la zona de rentat, per exemple, la vam canviar de costat. Havíem de fer la cuina en tres mesos i mig i va ser molt emocionant, hi havia la pressió d'acabar-la en aquest termini perquè hi havia reserves". Sabrià subratlla que "la relació va ser molt positiva, van ser uns mesos intensos. Tothom es va posar les piles, l'objectiu era fer una cuina maca i es va crear; era bàsic que tingués una funcionalitat i un ordre; que es convertís en unamàquinaperfecta".

Publicat a:
-El Punt Avui. Girona 17-04-2021, Pàgina 24

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/1955729-ponencia-per-lligar-turisme-i-gastronomia.html