



NEREA GUIASOLA/ALN



Les tres germanes Ensesa, a l'entrada de l'establiment.

## La Taverna del Mar de s'Agaró reobre després de nou mesos d'inactivitat

SANT FELIU DE GUÍXOLS | ACN/DdG

■ Després d'estar nou mesos tancada, la Taverna del Mar de s'Agaró va reobrir ahir les seves portes. Al capdavant hi han les tres germanes Júlia, Virgínia i Carina Ensesa, propietàries del local, que han volgut donar-li una nova imatge de la mà de l'interiorista Lázaro Rosa Violán sense perdre l'essència mediterrània d'aquest restaurant, icona dels orígens del turisme a la Costa Brava, i catalogat com a Bé Cultural d'Interès Local. Durant els darrers quatre mesos i mig, les germanes han estat treballant a fons per remodelar el local i crear una nova carta que ofereix peix fresc, arrossos i marisc. «Estem molt contentes, significa molt per a la nostra família», va explicar Virgínia Ensesa.

«Finalment hem pogut reprendre el projecte de la Taverna del Mar que significa molt per a la nostra família, per a nosaltres mateixes, per s'Agaró i el turisme de qualitat que sempre hem impulsat», resumia una de les germanes.

Nascuda com a berenador de

platja al costat de les històriques casetes de bany de s'Agaró, La Taverna del Mar és una de les perles del modernisme i símbol d'una de les primeres zones de la Costa Brava que va començar a atreure turistes i banyistes des de principis del segle XX. El restaurant i l'hostal de la Gavina van ser ideats com a nucli d'una urbanització de la burgesia barcelonina i va ser ideada i construïda per l'arquitecte gironí Rafael Masó, creador de la ciutat jardí de s'Agaró.

Josep Ensesa Pujades va ser qui va comprar aquesta parcel·la rocosa on es troba el restaurant i la urbanització a tocar de l'hostal de la Gavina l'any 1916 per 11.700 pesetes. Ara les besnètes de Josep Ensesa han decidit fer-se càrrec del local.

La voluntat de les germanes Ensesa és que el local es converteixi en un referent gastronòmic de la Costa Brava. Les propietàries actuals s'han decantat per una cuina simple, familiar a base de peix fresc de la zona, marisc, arrossos i els productes de la terra.