



Gastronomia Un establiment emblemàtic de Sant Feliu enceta etapa

La nova Taverna del Mar

REOBERTURA • Les germanes Ensesa han assumit la gestió del restaurant, que volen mantenir com un referent gastronòmic de la Costa Brava **FESTA** • Unes 300 persones en l'acte d'inauguració

Emili Agulló

SANT FELIU DE GUÍXOLS

La Taverna del Mar de Sant Feliu de Guíxols va celebrar la reobertura de portes ahir al vespre, amb una imatge i oferta gastronòmica renovades. Més de 300 convidats van conèixer la nova carta de l'establiment, que en la nova etapa regentarà directament la família Ensesa, promotora de La Gavina i concessionària dels banys de llevant la platja de Sant Pol des dels anys vint del segle passat.

Les germanes Júlia, Carina i Virgínia Ensesa han volgut imprimir un canvi en l'establiment. Han confiat la carta al xef càntabre José Luis Ungidos, format a l'escola basca Cebanc i amb una llarga trajectòria prèvia. Amb aquest bon coneixedor del peix i el marisc, la cuina que oferiran a partir d'ara serà "purament mediterrània i amb l'essència de la Costa Brava, però amb alguns tocs més avantguardistes", destacava Virgínia Ensesa. De la decoració se n'ha encarregat l'interiorista Lázaro Rosa, que, dins de la gamma cromàtica tradicional del blanc i el blau, ha introduït nous elements com una il·luminació d'aires mariners i un seguit de cartells i elements tradicionals propietat de la família.

El restaurant va començar a funcionar el 15 d'abril i Júlia Ensesa destacava que per Setmana Santa i fins a principis de maig l'afluència de públic va ser elevada. El mes passat el temps no va acompanyar, però creuen que la temporada d'estiu serà molt bona i la seva intenció és obrir en-



Les germanes Ensesa, ahir al vespre, a la terrassa de La Taverna del Mar ■ E.A.

tre el març i el desembre, com a mínim. Quant a l'explotació, les germanes avancen que la carta anirà variant cada dos o tres mesos, segons els productes de temporada. I el local funcionarà des del matí, amb esmorzars, fins a la nit, amb opció de pren-

El restaurant renova la imatge i la carta, obra del xef càntabre José Luis Ungidos

dre una copa a la terrassa. Entremig, per als menús del migdia i el vespre, han pensat en dues propostes diàries "més desenfadades a la terrassa i plats més sofisticats a l'interior". La reob-

teria serà a càrrec del pastisser Teo Mora.

En els parlaments, Virgínia Ensesa va recordar el "camí difícil" per recuperar l'edifici, i va rememorar la nissaga familiar empresa pel besavi, pioner fundador de l'Hostal de la Gavina i la urbanització de s'Agaró quan la zona era eminentment rural: "Iniciem una nova etapa del s'Agaró que tots portem al cor."

Edifici preservat

Els orígens de La Taverna del Mar són un berenador i la terrassa de les casetes de banys de la platja. El restaurant es va construir vora les onades el 1929, com a part de l'incipient complex de residències i allotjaments turístics de la Costa Bra-

va, similar als que en l'època començaven a aparèixer a la Costa Brava i Sant Sebastià. L'edifici actual data del 1936, i el consistori el va catalogar com a bé cultural d'interès local (BCIL) després que Costes de l'Estat n'hagués plantejat l'enderroc un cop expirés la concessió del domini. Però des de l'equip jurídic de la família confien que es pugui prorrogar sense traves. L'alcalde, Joan Alfons Albó, va garantir a la família que "el consistori estarà al costat" del nou negoci, un cop que s'ha confirmat la reobertura després dels mesos de reformes. I la directora de Turisme de la Generalitat, Marian Muro, va destacar l'aposta per un model turístic que prioritza la qualitat sobre la quantitat. ■