

## **El Liceu acollirà un innovador espai gastronòmic i cultural**

El Liceu acollirà el proper any un nou espai cultural, gastronòmic i solidari, un projecte inèdit en el qual el visitant podrà gaudir d'experiències relacionades amb la història i la cultura catalanes amb un format innovador. El Patronat del Gran Teatre del Liceu ha donat llum verda a aquesta iniciativa, que s'instal·larà al denominat 'Espai Liceu', en col·laboració amb l'empresa Tast Barcelona, integrada per un conjunt de professionals experts en gastronomia, oci, arts visuals, plàstiques i digitals. Jordi Armengol és el promotor, juntament amb Annette Abstoss, responsable del desenvolupament de l'oferta gastronòmica.

L'artista Franc Aleu serà encarregat del disseny i la creació dels continguts artístics, en les diverses instal·lacions i propostes integrades a l'espai. Aleu aportarà una visió molt personal, a cavall de l'avantguarda i la tradició artesana, incorporant referències, entre d'altres, al camp de l'òpera i l'art escenogràfic. El nou espai, que s'allunya de la fórmula d'un restaurant, ocuparà 950 metres quadrats i la inauguració està prevista pel març del 2016.

La inversió global estimada ascendeix a 3,5 milions d'euros. L'equipament, que disposarà també d'un concepte avançat de mercat, tindrà accés des de La Rambla i des del carrer Sant Pau, on fins fa uns mesos estaven ubicades les taquilles del Teatre. El local estarà obert els 365 dies de l'any en un horari fins una de la matinada. L'àmplia oferta gastrolúdica inclourà experiències sensorials que permetran gaudir de l'equipament a partir de diferents nivells de preus pensant en un ampli ventall de públics.

Els dies de funció al Liceu també estarà obert i hi podran accedir els abonats i espectadors per una entrada des del Teatre. La proposta finalment triada pel Liceu, entre diverses alternatives, algunes d'elles no culturals, suposarà la creació d'un lloc emblemàtic que generarà valor afegit a la ciutat de Barcelona, al districte de Ciutat Vella i a La Rambla. Aquesta proposta, recollida en el Pla Estratègic i de Viabilitat del Liceu, aposta clarament per millorar i diversificar les propostes culturals del Teatre, amb l'objectiu d'esdevenir un referent també en aquest apartat.

Cal destacar la voluntat de revertir el valor afegit d'aquest projecte empresarial i artístic, no únicament en l'oferta cultural de la ciutat, sinó també en el teixit social dels barris i de l'impuls de diverses iniciatives solidàries, en el marc del Projecte Social del Liceu. El nou espai comptarà amb cinc escenaris, on es fusionarà cultura i gastronomia, amb el producte català com a estrella. Un dels escenaris serà "la barra solidària", on cuiners catalans de prestigi internacional oferiran les seves creacions.

Una part de la recaptació d'aquesta activitat es destinarà a fins solidaris, amb beneficiaris com el

Casal dels Infants del Raval i la Fundació Joan Salvador Gavina. Aquest compromís solidari també es recull en l'aportació que els Germans Roca faran a Metges sense Fronteres de la seva col·laboració en la iniciativa. Un altre dels escenaris serà el Rocambolesc de Jordi Roca, que ha triat formar part d'aquest projecte i obrir la seva primera gelateria a Barcelona, després d'haver-se implantat ja a Girona i a Madrid. A banda del Rocambolesc i "la barra solidària", els germans Roca han assessorat l'artista Franc Aleu en la creació d'un altre escenari de tipus sensorial i gastronòmic. El nou projecte ha estat presentat avui al Liceu en roda de premsa, a la que han assistit Roger Guasch, director general del Liceu, Jordi Armengol, promotor del projecte, Annette Abstoss, responsable de l'oferta gastronòmica, l'artista Franc Aleu, els cuiners Joan Roca i Jordi Roca, a més de la responsable del Rocambolesc, Ale Riva i el vice-president del Casal dels Infants, Lluís Prats.

#### **Datos de contacto:**

Nota de premsa publicada en:

Categorías: [Cataluña](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>