

El 'Balcó Gastronòmic del Port Olímpic', un nou espai de restauració a Barcelona

Hi haurà 14 propostes gastronòmiques diferents que aniran des de la cuina de mercat fins a l'avantguarda culinària



Nou Balcó Gastronòmic del Port Olímpic. | Ajuntament de Barcelona.

L'estiu del 2024, coincidint amb la celebració de la Copa Amèrica de Vela, Barcelona estrenarà el 'Balcó Gastronòmic del Port Olímpic' amb una superfície de més de 24.000 m2 que agruparà **onze restaurants i tres espais gourmet**. La proposta preveu convertir el Moll del Gregal (on actualment també hi ha la zona de restauració) en una de les àrees gastronòmiques més singulars de la ciutat, així com fer de punt de connexió entre la ciutadania i el mar.



Balcó Gastronòmic del Port Olímpic Foto: Ajuntament de Barcelona.

Aquest nou model de restauració és una aposta per l'**alimentació saludable i sostenible**, per això, passat l'estiu la tria dels futurs restauradors es farà a través d'un concurs en què es tindrà en compte qüestions com la qualitat i l'estil de cuina i producte, les propostes de disseny i ambients dels locals, però també les mesures de sostenibilitat, entre altres.

Els responsables del projecte volen que l'espai gastronòmic tingui una oferta variada i complementària, des de la tradició mediterrània més clàssica a la cuina més moderna, així com amb propostes d'alt nivell i altres més assequibles. En aquest sentit, durant la presentació del projecte s'ha subratllat que l'espai "ha de reconciliar-se amb el públic local" i que per això ha de presentar una "oferta que sigui també atractiva per als barcelonins".

Altres singularitats del 'Balcó Gastronòmic del Port Olímpic'

El projecte va molt més enllà de la gastronomia. En la mateixa presentació del projecte, el primer tinent d'alcaldia de Barcelona i president de B:SM, **Jaume Collboni**, ha afirmat que esperen que el nou espai sigui d'"avantguarda des del punt de vista arquitectònic, de sostenibilitat i de gastronomia".

La reforma del port, que es preveu començar a principis del 2023, es basarà en una **arquitectura moderna**. La fisonomia interior tindrà com a elements protagonistes **la llum i la transparència**, amb l'objectiu de facilitar la comunicació visual amb el mar i l'activitat portuària. mentre que la fisonomia exterior afavorirà el passeig fins al litoral a través d'una connexió directa amb la platja de la Nova Icària i tres eixos verticals equipats amb escales i ascensors. A més, hi haurà zones d'estada i miradors per seure i gaudir de les vistes.



Exterior del nou Balcó Gastronòmic del Port Olímpic. Foto: Ajuntament de Barcelona.

L'Ajuntament de Barcelona sosté que un dels eixos estratègics de la transformació del Moll de Gregal és la sostenibilitat. En coherència amb aquesta aposta es col·locaran quatre grans pèrgoles fotovoltaïques i també cobertes verdes. En concret, s'hi instal·laran més de 1.600 mòduls fotovoltaïcs amb una potència de 650 kw i capacitat per generar 890.000 kw anuals d'electricitat, que equival al consum elèctric anual de 250 llars.



Panoràmica del nou Port Olímpic Foto: Ajuntament de Barcelona.



Els responsables del projecte del 'Balcó Gastronòmic del Port Olímpic' volen que sigui un **pol de restauració singular a la ciutat** i que estigui pensat per "reconnectar" amb el mar. Inicialment la nova àrea de restauració estava prevista pel 2026 però la Copa Amèrica de Vela n'ha avançat el calendari dos anys i tindrà un cost de 15,9 milions d'euros.