

El restaurant Mare de la Font estarà tres mesos tancat per remodelació

Les obres, amb una inversió aproximada de 280.000 euros, començaran al mes de setembre

Anna Pujol 04-08-17

El restaurant Mare de la Font de Solsona romandrà 3 mesos tancat a partir del setembre per obres en diversos punts de l'edifici, tant interiors com exteriors. L'Ajuntament de Solsona va obrir a concurs l'equipament al principi d'any, i l'actual propietari Roger Vilaginés va guanyar-lo presentant un projecte de remodelació amb una inversió de 276.840 euros, «econòmicament avantatjosa» en paraules del regidor d'Hisenda, Ramon Xandri.

El projecte proposa la supressió de barreres arquitectòniques, la millora de l'entorn, les façanes i el paviment, el condicionament de la sala i un espai exterior amb taules, a més de la construcció d'un lavabo adaptat. «Solucionar problemes endèmics és un dels principals objectius», en paraules de Roger Vilaginés. Concretament, es pretenen eliminar les humitats i les goteres, arreglar els desguassos i reparar sostres i teulades «no gaire fiables actualment», segons Vilaginés. El sostre del menjador necessita reforçar-se perquè al pis de dalt hi volen fer un segon menjador. «També hi ha la intenció de rehabilitar la façana i separar el restaurant de la muntanya, precisament per superar humitats, i des del menjador de baix es veurà la paret a través d'un gran vidre», continua el copropietari i cuiner del restaurant juntament amb la seva dona, Laia Coma.

El restaurant Mare de la Font de Solsona romandrà 3 mesos tancat a partir del setembre per obres en diversos punts de l'edifici, tant interiors com exteriors. L'Ajuntament de Solsona va obrir a concurs l'equipament al principi d'any, i l'actual propietari Roger Vilaginés va guanyar-lo presentant un projecte de remodelació amb una inversió de 276.840 euros, «econòmicament avantatjosa» en paraules del regidor d'Hisenda, Ramon Xandri.

El projecte proposa la supressió de barreres arquitectòniques, la millora de l'entorn, les façanes i el paviment, el condicionament de la sala i un espai exterior amb taules, a més de la construcció d'un lavabo adaptat. «Solucionar problemes endèmics és un dels principals objectius», en paraules de Roger Vilaginés. Concretament, es pretenen eliminar les humitats i les goteres, arreglar els desguassos i reparar sostres i teulades «no gaire fiables actualment», segons Vilaginés. El sostre del menjador necessita reforçar-se perquè al pis de dalt hi volen fer un segon menjador. «També hi ha la intenció de rehabilitar la façana i separar el restaurant de la muntanya, precisament per superar humitats, i des del menjador de baix es veurà la paret a través d'un gran vidre», continua el copropietari i cuiner del restaurant juntament amb la seva dona, Laia Coma.

Un històric del Solsonès

Gabriel Vilaginés i Teresa Marmi, els pares de l'actual propietari, van portar el restaurant durant 12 anys. «Quan van començar, l'únic que van fer nou van ser els lavabos», segons Roger Vilaginés, que ja havia treballat dins el negoci familiar, «una mica per obligació», sense pensar que acabaria dedicant-s'hi. Llavors, van decidir agafar-ho amb la seva dona, Laia Coma, després d'haver-se conegut estudiant cuina. Van estar un any de traspàs portant-lo juntament amb els seus pares, i quan ja l'havien traspassat van haver de construir la cuina nova per culpa d'una inundació per pluges torrencials. Fa 10 anys que el porten, i el contracte és per 15 anys més.