Aquest divendres s'inaugura FORMIDABLE: la nova cocteleria del Jardí-mirador de Circusland, al damunt de la muralla de Besalú

Besalú, Vila Comtal | 22-07-2021 | 20:23



Vadó Buch / GN

A partir d'aquest, divendres 23 de juliol, quan les sales de Circusland deixin de rebre visitants i el Palau del Circ del Prat de Sant Pere de Besalú tanqui portes fins a l'endemà, obrirà FORMIDABLE: la nova proposta de Circus Arts Foundation amb la que la fundació que anualment produeix el Festival Elefant d'Or o el Gran Circ de Nadal de Girona s'endinsa en l'hostaleria.

L'obertura d'aquest còctel bar té lloc poques setmanes abans que se celebri la nova producció de la fundació, que amb el nom de Nits de Circ reunirà sota una carpa de circ sense lona grans figures dels circs europeus. Aquesta es podrà veure cada nit de l'11 al 14 d'agost al Jardí del Molí de Besalú, darrera del museu, i del 17 al 22 a la Ciutadella de Roses.

Primera ampliació de Circusland

El naixement de FORMIDABLE suposa la primera ampliació de Circusland que tot just va inaugurar-se el passat 18 de desembre. La nova cocteleria ocupa un espai de més de cent metres quadrats i té capacitat per a 54 persones. L'espai, ambientat en el món del circ, està presidit per l'escultura en bronze d'un elefant equilibrista obra del prestigiós artista suís Rolf Knie. El Jardí de Circusland ofereix unes espectaculars vistes a la riba del Fluvià i reposa al damunt de la muralla medieval de la Vila Comtal de Besalú.

Durant els darrers tres mesos un equip de dissenyadors ha tingut cura de tots els grans i petits detalls de l'espai per a que l'experiència sigui màgica: mobiliari dissenyat pel taller Dadra amb taules baixes que recreen els tamborets usats antigament pels paquiderms en el circ i taules altes subjectes de trípodes que recorden els màstils que usaven els circs per a fer-li voleiar els seus banderins.

El taller d'estructures metàl·liques Quintana ha fabricat l'espectacular escala el·líptica sota la qual descansa la barra de la cocteleria on s'elabora una selecció de 10 còctels: el nom de tres d'ells fan referència a pallassos cèlebres com el xilè Pastelito ("Pastelito Pisco Sour"), l'alemany Totti ("Tiki Totti") i l'enyorat rus Yuri Nikulin ("Nikulin Circus Mule").

Per a l'elaboració dels còctels s'ha realitzat una clara aposta pels productes de proximitat com la Ginebra Volcànic o la Ratafia Russet, ambdues de la Garrotxa. Igualment en la tria dels capricis que acompanyen les begudes: llaços de la fàbrica de galetes Cal Enric de Castellfollit de la Roca o bastonets de gingebre de la bomboneria Gluki d'Olot. Més enllà dels còctels, la carta proposa assaborir diferents cerveses artesanes de proximitat: Hopsters de Besalú, Terra Aspra de Tortellà o Poch's de Castellfollit. En la tria de vins s'ofereixen referències amb noms circenses com "l'Equilibrista" o "L'home Bala" distribuïts per Vila Viniteca.

Formidable obrirà tots els dies d'estiu a partir de les 20h i fins que les directrius en vigor ho permetin. S'han pres totes les mesures de distanciament, aforament i desinfecció encaminades a frenar els contagis.

Autor: Redacció