

# El luxe de la pau

L'arquitecte Josep M. Deulofeu va tenir molt present el paisatge de la zona a l'hora de restaurar un antic molí del segle XV i afegir-hi les construccions que es necessitaven per a l'ús hotel·ler

TEXT: ALFONS PETIT FOTOGRAFIA: ANIOL RESCLOSA

1



Fotos:

**1**  
L'entrada a l'hotel Molí del Mig de Torroella de Montgrí, que està situat en una zona planera a un quilòmetre del nucli de la localitat.

**2**  
L'antiga façana principal del molí del segle XV i el camí que hi portava queden ara a la part interior de l'establiment.

**3**  
Les tres edificacions independents que hi ha al gran jardí de l'hotel, que contenen cadascuna dues habitacions que es poden unir en una suite familiar.

**4**  
La piscina.

**5**  
La sala polivalent, situada just al darrere de la terrassa, que a l'estiu funciona als migdies com a barbacoa oberta al públic en general.

**6**  
En aquest indret de l'edificació original hi havia l'antic molí, la restauració dissenyada per l'arquitecte Josep M. Deulofeu va mantenir, cobert amb vidre, el canal que hi portava l'aigua. L'espai funciona ara com a petita biblioteca i sala de jocs per a la mainada, i també hi ha informació sobre la zona per als clients.



**E**l Molí del Mig de Torroella de Montgrí va ser construït al segle XV com a molí d'aigua per una família que administrava el patrimoni reial a la localitat i que va ser autoritzada a canalitzar les aigües del riu Ter per poder fer aquella funció. La va complir durant molt de temps, i al segle XVII va ser ampliat amb la construcció d'una masia, i posteriorment amb noves dependències. I encara que amb el temps acabaria deixant de ser un molí, la denominació original de Molí del Mig va convèncer els actuals propietaris per batejar l'hotel en què el volien reconvertir. L'immoble havia estat usat com a habitatge fins a mitjans de la dècada de 1970, però no reunia les condicions necessàries per fer d'hotel. Bé, no totes, exactament, perquè el seu emplaçament era ideal per a aquesta finalitat: situat en una finca de 7 hectàrees, entre camps de conreu, en una zona planera especialment tranquil·la, amb xi-

prers que l'arreceren de la tramuntana i un paisatge espectacular, presidit pel Montgrí, just al davant. Un lloc ideal per al descans, vaja.

L'encarregar de transformar el vell immoble en un hotel modern i confortable va ser Josep Maria Deulofeu, arquitecte gironí que va morir el maig de l'any passat als 62 anys. Deulofeu va saber recuperar el millor de l'esperit original del molí del segle XV amb una acurada restauració, i va proporcionar els equipaments restants necessaris amb l'edificació d'un annex en el qual hi ha el restaurant i algunes habitacions, un altre amb un gran protagonisme del vidre en el qual hi ha la suite principal de l'establiment, i quatre edificacions independents que són ocupades per una sala polivalent i per tres «bungalows» que poden funcionar com a suites familiars o bé com a dues habitacions independents cadascun d'ells.

La intervenció de Deulofeu va ser tan ree-

xida que el seu projecte va ser un dels seleccionats pel jurat dels premis d'arquitectura de les comarques gironines corresponents a 2006. En la memòria inclosa en el catàleg dels premis ell mateix explicava que «el repte bàsic ha estat minvar el mínim que fos necessari el caràcter plaent, sobri, planer i relaxant del paisatge del lloc». Amb aquest objectiu, va posar èmfasi en la condició enlairada de les noves edificacions sobre el terreny per aconseguir la percepció d'elements traslladables i, així, reduir al màxim l'efecte de terreny ocupat. L'elecció de materials i de colors responia a la mateixa intenció de respectar els elements més característics del paisatge rural i agrícola de la plana de Torroella de Montgrí. La seva atenció pels detalls el va portar fins i tot a fer muntar en determinades habitacions, les que estan encara des del Montgrí, finestres panoràmiques que semblen emmarcar el paisatge.



7



## Arquitectura gironina

11 **Suprema de corvall amb síndria brasejada, arròs negre i iogurt de llet d'ovella.**



Fotos:

**7** Vista des de l'exterior del restaurant de l'Hotel Moli del Mig.

**8** El castell del Montgrí des de l'accés al passadís que porta a algunes habitacions de l'hotel.

**9** La zona de l'edificació original que ha estat habilitada com a spa, amb dos jacuzzis, sauna, hammam i dutxa de sensacions.

**10** El xef Guillem Lama treballant a la cuina del restaurant, que es pot observar des de la sala a través d'un gran finestral.

**11** Suprema de corvall amb síndria brasejada, arròs negre i iogurt de llet d'ovella.

**12** Suprema de vedella blanca amb salsa de raim i ceps, pastís de patata, xips de verdures i caviar de tòfona.

Després d'aquesta intervenció, l'hotel va quedar equipat amb un total de 22 habitacions, piscina i solarium, espais per a reunions, i tots els serveis que requereix un establiment de quatre estrelles. Posteriorment, l'equipament s'incrementaria amb la reconversió d'una antiga dependència del molí en zona de spa.

L'hotel, que segons els seus responsables té un caràcter molt familiar i una clientela de procedències molt diverses, està dirigit en l'actualitat per Flènia Sibils. Ofereix als seus clients, al marge de les pròpies instal·lacions, una àmplia oferta d'activitats relacionades amb el cicloturisme (té un espai habilitat per poder-hi deixar i reparar les bicicletes i col·labora amb l'empresa especialitzada Cicloturisme i Medi Ambient), el senderisme, visites culturals, kit d'acampada per a nens a les suites familiars.

El restaurant de l'hotel està obert al públic en general, així com la Terrassa Pommeroy. A més,

durant la temporada d'estiu (que s'allargarà, en funció del temps, fins a l'octubre), el restaurant no obre als migdies perquè funciona la tenassa-barbacoa, els clients de la qual tenen accés a la piscina de l'establiment. A l'hotel també s'hi celebren casaments.

Al capdavant del restaurant de l'hotel hi ha el jove xef gironí Guillem Lama, de 29 anys, i el cap de sala Fernando Alcolea. Lama, que es va formar a l'Escola d'Hostaleria de Girona i va ser *stagier* al Bulli de Roses, havia treballat anteriorment als restaurants dels hotels l'Hostal de La Gavina de s'Agaró, Aiguablava de Begur i Peralada, i a La Cuina de Can Pipes de Mont-ras. La seva aposta gastronòmica passa per triar els millors productes i no emmascarar-los, de manera que es manifestin en tota la seva autenticitat. D'aquesta manera, és una cuina molt basada en la matèria primera procedent de la zona —el mateix hotel disposa d'hort i d'arbres

fruiters els productes dels quals s'usen al restaurant—, i per tant de temporada —la carta es va renovant durant l'any—, que aposta per la senzillesa i la mínima intervenció possible, únicament la necessària per posar en valor aquest producte. Entre els plats que ofereix aquest estiu hi ha el gaspatxo d'alvocat amb gransissat de síndria; els raviolis de foie amb salsa de peres; la suprema de corvall amb síndria brasejada, arròs negre i iogurt de llet d'ovella; la suprema de vedella blanca amb salsa de raim i ceps, pastís de patata, xips de verdures i caviar de tòfona; el sorbet de gintònic amb gransissat de síndria i núvol de préssec; o la tarta de poma amb mango i vainilla.

En línia amb l'aposta del xef, a la carta de vins del restaurant hi predominen els de l'Empordà, si bé també hi ha referències d'altres regions espanyoles, franceses (amb especial atenció al xampany) i italianes, australianes...