



**ILUSIONADO.** El barcelonés Eugeni de Diego frente a la entrada de la masía del siglo XVIII que es el corazón del hotel Mas de Torrent, donde se estrena como asesor gastronómico con

**EUGENI DE DIEGO**, chef salido de la cantera de elBulli, lleva su cocina al hotel Mas de Torrent Relais & Châteaux. Raíces mediterráneas, respeto al producto y a la temporada y autenticidad guían su propuesta en un entorno único.

Por **MARIBEL GONZÁLEZ**

Fotografías de **OSAMA AHDI**

## UN GRAN FICHAJE

E

xiste una ley no escrita en la alta hotelería según la cual cuando un huésped cruza por primera vez el umbral de su habitación, las cortinas deben estar cerradas. Sin embargo, en las estancias de Mas de Torrent Relais & Châteaux están abiertas de par

en par. La razón es tan simple como poética: "La experiencia de alojarse aquí no se encierra entre cuatro paredes, sino que se expande hacia el paisaje ampurdanés que nos rodea. Ver al entrar en la habitación bañada por la luz mediterránea la buganvilla que trepa por la fachada, los campos salpicados de



una cocina de raíces ampurdanesas y de la Costa Brava.

amapolas o la piscina desde la terraza hace que se entienda mucho mejor desde el principio la esencia de lujo sereno que nos caracteriza”, defiende Susana Basols, directora general de este cinco estrellas *boutique* ubicado en el Baix Empordà (Girona) y miembro del exquisito portfolio de Único Hotels.

Cuidar estos detalles forma parte de la manera de entender la hospitalidad en este grupo fundado por el hotelero barcelonés Pau Guardans, que actualmente cuenta con otros seis establecimientos con construcciones singulares y en ubicaciones emblemáticas (Hotel Único y The Principal en Madrid; Finca Serena y The Lodge en Mallorca; Finca La Bobadilla en Málaga y Palacio de Luces en Lastres): “Queremos que

los espacios tengan alma. Un gran hotel es mucho más que una cama cómoda y una decoración elegante; eso se da por descontado. Para que el cliente tenga sensación de hogar hay que convertirlo en destino ofreciendo un servicio excepcional, pero discreto, prestando atención a esos aspectos que no se ven pero ayudan al descanso y al bienestar y poniendo en valor una gastronomía con raíces que ayude a una plena inmersión en el entorno”, afirma Basols.

En este sentido, Mas de Torrent ha redoblado esta temporada su apuesta por la cocina de territorio con un cambio en la asesoría gastronómica de El Mas, restaurante principal del hotel, tras la desvinculación del chef Ramón Freixa del grupo. El elegido para liderar esta nueva etapa es Eugeni de Diego, chef poco mediático, pero sobradamente conocido en el sector y la escena barcelonesa, que fue jefe de cocina de elBulli (su casa entre 2005 y 2011) y director de contenidos de elBulliLab junto a Ferran Adrià.

**AUTENTICIDAD.** Cocinero con visión empresarial, con poco más de 30 años Eugeni se estableció por su cuenta y dio en el clavo con A Pluma, negocio de pollos asados que vendió a un fondo de inversión, lo que le proporcionó músculo financiero para abrir en la Ciudad Condal tres negocios donde se come francamente bien: Lombo, italiano con toques mediterráneos y cocina artesana donde la pasta se hace a mano; Colmado Wilmot, casa de comidas de base tradicional con platos disfrutones que se pueden pedir por medios (como caracoles con sobrasada de Xesc Reina, albóndigas stroganoff, callos *cap i pota*, torrija ensaimada...), y Cervecería Seis Cuarenta, su última apertura en plena Diagonal con alma de bar de tapas a la madrileña.

Con una relación calidad-precio excelente (tíquet medio entre 20 y 40 euros en los más informales aunque, si uno quiere puede, disparar la cuenta “descorriendo lo más grande”), De Diego consigue un *mix* social poco habitual en Barcelona con más locales que turistas y donde directivos y empresarios comparten mesa con barrenderos, futbolistas, caras conocidas, abuelos con sus nietos y vecinos trabajadores sin que nadie se preocupe por quién es el otro: “Nuestra fórmula es buscar la rotación y el volumen de clientes para hacer rentables los espacios sin tener que bajar la calidad de los productos que usamos, aunque el margen por plato sea menor”, explica.

Ahora el cocinero asume su primera asesoría gastronómica de un hotel desde la ilusión y con una implicación personal: “Me enamoré de Mas de Torrent tras quedarme a dormir después

de impartir un taller de cocina para clientes en el que preparé una lubina en costra. Me pareció un sitio único y aunque no nos dedicamos a esto decidí asumir el proyecto de forma directa por la belleza romántica del lugar y porque me pareció un reto del que iba a disfrutar”, cuenta De Diego que a través de la empresa Ático que dirige junto a su mujer Ana Alvarado —que fue pastelera de elBulli— realiza consultorías estratégicas para fondos de inversión que invierten en hostelería en España y países como China.

**ODA AL TERRITORIO.** Defensor del producto estacional y conocedor de los códigos de la cocina catalana contemporánea y de una tradición marcada por el mar y la montaña que define la mesa del Empordà, entre

De Diego y la propiedad del hotel surgió rápido la conexión porque ambos comparten que la oferta de El Mas debe estar contextualizada en el entorno y alejarse de las presiones de la alta cocina: “Queremos ofrecer una cocina auténtica y autóctona, bien hecha, con producto de calidad y bien servida para que el cliente se vaya feliz. Pero la experiencia debe ser fácil, comprensible y basarse en un lujo relajado que huye de las pretensiones y se centra en el disfrute del buen comer”.

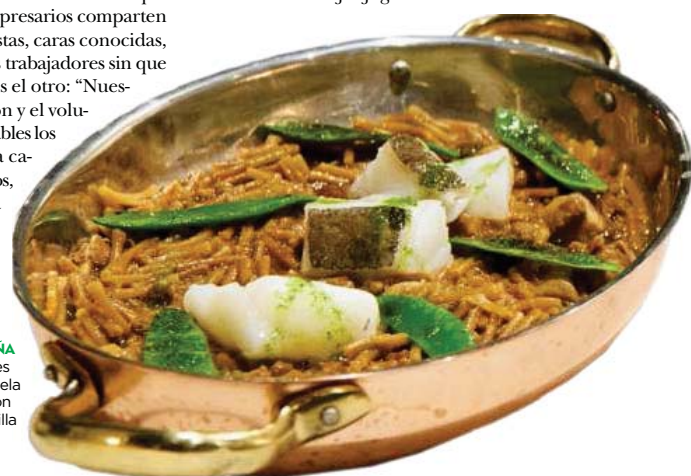
¿No echa de menos la *haute cuisine*?

“En absoluto. Albert Adrià, Oriol Castro, Eduard Xatruch, Mateu Casañas y tantos otros cocineros juegan esa liga mucho mejor que yo, que me siento más cómodo haciendo lo que para mí es alta cocina de barrio. Me motiva más actualizar platos tradicionales y ver a la gente mojar pan en guisos succulentos que la creatividad y la vanguardia”, sostiene quien a sus 42 años prioriza la conciliación con su vida personal, carece de problemas con su ego y vive al margen de las obsesiones por las guías: “Mi paz mental no tiene precio. Soy un enfermo del trabajo y no me importa pringar de lunes a domingo. Pero te juro que rechazaría las tres estrellas Michelin si eso implicara no poder ir los sábados a ver a mis hijos jugar al fútbol”.



**PRODUCTO**

Ensalada de tomates de temporada, como ananas (de color naranja) o el cebrà (verde).



**MAR Y MONTAÑA**

Espectaculares fideos a la cazuela elaborados con salchicha, costilla y bacalao.



**PRIVACIDAD.** Pensada para estancias largas, The Residence Suite tiene 145 m<sup>2</sup> y un gran jardín con piscina.



**TRANQUILIDAD.** Bar Glicinias con una carta más informal y coctelería armonizada por el canto de los pájaros.

► Con esta filosofía llega a Mas de Torrent para plantear una carta de sabores reconocibles que irá rotando con la temporada y donde el producto manda en entrantes vegetales y frescos como la flor de calabacín con queso azul, la ensalada de judías verdes y langostinos o los adictivos mejillones con tomate.

Entre los principales, pescados que se preparan enteros a la brasa, como el rodaballo servido con una milagrosa "agua de Lourdes" a base de aceite, ajo y un toque de vinagre; arroces que se cocinan al caldero según dicta la tradición (con espardeñas y butifarra, o de sepia y gamba de Palamós) o fideos a la cazuela con bacalao y costilla. No faltan los platos de la tierra como la *cap i pota*, la escalivada con butifarra de la tierra, las albóndigas a la ampurdanesa o el bacalao con alubias de Santa Pau y manitas de cerdo. Suenan contundentes, pero en manos de De Diego la cocina de territorio se vuelve ligera, apetecible y sumamente elegante. "Buscamos la excelencia sin abusar de ador-

nos innecesarios y nos centramos en los fondos, los puntos precisos y el recetario que nos rodea", señala este conciencioso cocinero natural de Terrassa que ya ha diseñado platos para llenar ocho cartas y que cuenta con Marc Cabezas como mano derecha para hacer frente al día a día del hotel.

**LA "GRANDE DAME" DEL EMPORDÀ.** Del mismo modo que la gastronomía huye de los artificios y la ostentación, el hotel apuesta por una estética atemporal nada recargada donde dominan los tonos crudos y tierra, las maderas nobles, el lino y la terracota original. Cuenta con 39 suites (desde 480 euros) distribuidas entre la masía principal y los jardines de la finca. En el edificio histórico, donde se exponen seis obras de la serie pictórica *Evocaciones Catalanas* del gran muralista Josep Maria Sert (1927) que pertenecen a la colección privada de la familia Guardans, se encuentran las estancias que conservan techos altos y gruesos muros de



## ACERCAR EL MAR

La Costa Brava no baña Mas de Torrent, sin embargo, el hotel dispone de un barco privado a disposición de sus clientes para que puedan descubrir las calas y acantilados del litoral catalán sin preocupaciones. En el puerto de Palamós espera un Gozzo 35, una elegante embarcación con un patrón que se encarga de la navegación y el servicio a bordo. "Aunque por ley tiene capacidad para

hasta nueve pasajeros, limitamos la ocupación a un máximo de seis personas para asegurar el máximo confort posible", explica la directora de Mas de Torrent. Los clientes pueden reservar el barco medio día (4 horas por unos 900 euros) o el día completo (8 horas por 1.900). La experiencia, que puede llevar hasta las Islas Medas, Llafranc o Cadaqués, incluye aperitivo o comida y tablas de pádel surf.

pedra, mientras que en los jardines se despliegan las Pool Suites con salón, vestidor y piscina privada; las Natur Suite de construcción sostenible, y la espectacular The Residence Suite, que dispone de 145 metros cuadrados con dos dormitorios completos, comedor, cocina integrada piscina y particular.

Junto a la masía están las pistas de pádel y tenis y MasSpa, otra de las joyas del lugar escondido en un edificio de más de 600 m<sup>2</sup> totalmente integrado en el paisaje. En su planta baja alberga un pequeño circuito de aguas con piscinas de contraste térmico, saunas y cabinas de tratamiento donde se utiliza cosmética de Natura Bissé; en la intermedia, un gimnasio con maquinaria y pesas, y en la superior una piscina climatizada para nadar contemplando la naturaleza del Empordà que desde aquí se invita a descubrir.

A un paso del mar, de la montaña, de campos de olivos y viñas conectados por senderos que apetece recorrer, desde Mas de Torrent se divisa Pals, deliciosa villa medieval a la que se puede llegar cómodamente en bicicleta (el hotel dispone de servicio de alquiler de modelos *premium*). Muy cerca están también Begur, Peratallada o Calella de Palafrugell, otros pueblos de cuento, y las localidades que forman el triángulo dalinianio que conecta el Teatro-Museu Dalí en Figueras, la Casa-Museu Salvador Dalí en Portlligat y el Castillo Gala Dalí en Púbol. Y para los amantes del golf, el hotel gestiona reservas en campos cercanos como el PGA Catalunya, escenario de la Ryder Cup 2031.

Decíamos que pocas veces se entra en una habitación donde las cortinas están abiertas. En Mas de Torrent se hace porque el entorno forma parte de la estancia. Pero al caer la noche ese servicio cercano e invisible que hace aún más especial la visita, bajará las persianas eléctricas para que la luz no perturbe el descanso. Subirlas a la mañana siguiente es lujo. ◀