

ALEX O'DOGHERTY

"Treballar a 'Doctor Mateo'
és com fer-ho per al cine"



idees +TELETODO

el Periódico

13. 11.10

19. 11.10

SUPLEMENT DE TELEVISIÓ
I OCI PER A TOTA LA SETMANA



FAMOSOS A LA PISTA DE BALL

Mari Pau Huguet, Paula
Vázquez, Edurne i Enric
López Vilalta encomanen
la seva afició per la dansa



Mari Pau Huguet, en
una classe de claqué de
l'escola de Coco Comin.

PARADA
I FONDA



RAMON GABRIEL

Turisme rural de qualitat

CAL ROTÉS ÉS UN HOTEL DE NOMÉS SIS 'SUITES' ON
ES POT ESTAR TAN CONFORTABLEMENT COM A CASA

JOAN PORTELL RIFÀ

Quan Lluís Enric Bonjorn, un empresari barceloní amb arrels a Linyola, va començar les obres de Cal Rotés, desitjava convertir aquest edifici d'aires nobles en una casa rural. De la idea inicial es va passar a un aparthotel per, al final, obrir un dels hotels amb més encant del pla de Lleida.

En aquesta antiga i noble masia, situada al nucli històric de Linyola (Pla d'Urgell), l'hoste és rebut per la llinda, on està gravada la data de la seva construcció: 1754. Dos segles i mig després, superada una restauració que ha donat llum als tresors arqueològics que

s'amagaven en aquesta antiga casa, Lluís Enric Bonjorn i Marta Tejedor, la seva dona, han posat a disposició de tot el públic un hotel en què s'ha cuidat fins al últim detall. Per exemple, a la sala d'estar, a més de la xemeneia, on sempre crema una llar de foc d'alzina que pinta l'ambient de color i escalfor casolana, una manteta col·locada al reposabraços ens permet estar acotxats com a casa.

Superat el portal, l'hoste és rebut per l'amable somriure de Maite Macián, la seva directora. Una vegada acomodats en alguna de les sis *suites*, cada una d'elles personalitzada gràcies a la bona feina de la interiorista Maria Mercè Vives i el toc de color de la mateixa Marta Tejedor, Maite ens

ON

Isabel II, 19.
25240 Linyola
(Pla d'Urgell).
Tel. 973.575.276.
www.calrotes.cat.
De 113 a 220 euros.

EL PLUS

L'hotel ofereix la possibilitat de llogar bicicletes per descobrir l'entorn, en què destaquen el recuperat estany d'Ivars i Vila-sana i el veïnat del Castell del Remei.

convida a visitar l'establiment des de la terrassa superior fins al soterrani. «Des d'aquí un pot veure Tàrraga i Mollerussa, emmarcades per algunes de les millors postes de sol del món, per això vam decidir col·locar aquí el solàrium», ens comenta mentre s'extasia amb el paisatge de fruiters que ens envolta, i ens convida a disfrutar d'uns minuts de contemplació.

A continuació, el recorregut recala a la primera planta, on una porta modernista original dona pas a un menjador amb una gran taula central, un moble que invita a compartir l'esmorzar amb els altres amfitrions com si es tractés d'una família. A l'arribar a la planta baixa és bo contemplar dos elements decoratius sàviament recuperats: l'antic dipòsit d'oli, format per una gerra de pedra tallada d'una sola peça de dimensions considerables, i l'antic dipòsit de vi, situat sota el despatx de direcció.

Però la guinda del pastís s'amaga al soterrani. A l'arribar a l'últim pis, la calor envaeix l'entorn i s'entra a l'antiga sala amb sostre de volta, en què abans es guardava el gra i on ara s'ha instal·lat una piscina d'aigua temperada, amb jacuzzi incorporat, sauna i llitera per a massatges.

L'ànima casolana de l'establiment també s'expressa en l'apartat gastronòmic, en què destaquen uns esmorzars a base de productes naturals i els dinars amb un menú d'acord amb la temporada elaborats pel restaurant Amoca de Linyola. I és que davant les dimensions íntimes de l'establiment, que no permet mantenir un servei de cuina, es va optar per arribar a un acord amb l'Amoca, que serveix un menú d'una qualitat inaudita en aquesta zona. En ell, el xef Josep Amorós Camarasa i la seva família s'esforcen per oferir una cuina arrelada a la terra però actualitzada pel seu fill Pep. Destaca la cassola de Linyola, en què marinen el conill, la llonganissa, els cargols i la cansalada viada; els cargols a la llauna; el milfulls de poma, o el *coulant* d'avellana. Tot regat amb vins de cellers pròxims, com Castell del Remei, del celler Vall de Baldomar, i de Costers del Sió, de la DO Costers del Segre.