

L'hotel Sa Punta es modernitza i explora allargar temporades



Vista general de l'hotel Sa Punta, reformat per iniciar la nova temporada EPA.

Els germans Josep i Jaume Font van traspasar el mític hotel Sa Punta –al terme de Begur, però molt a prop del límit amb la platja de Pals– la primavera de l'any passat. Havien estirat les dates teòriques de jubilació, sense relleu familiar, però amb l'objectiu que el negoci tingués continuïtat i un futur a l'altura de la història. El trasbals dels mesos de tancament per la pandèmia va ser l'esperó final perquè acceptessin l'oferta de compra d'un grup d'inversors internacionals.

Amb la temporada alta del 2023 a punt d'arrencar, el primer estiu va ser de continuïtat i va permetre als nous propietaris dissenyar unes obres de reforma i millora que, segons explica la directora,

Sandra Julià, s'han concentrat en “cinc mesos intensos, des del novembre fins a finals de març” d'aquest 2024, quan van arribar a temps de reobrir per Setmana Santa.

Arrels amb noves ideesEl Sa Punta havia nascut el 1976 com a restaurant que va esdevenir referent, amb estrella Michelin diversos anys. I el 1991, els Font hi van afegir l'hotel de 34 habitacions i suites que, ara, tot mantenint la categoria de quatre estrelles, han posat al dia. L'estudi d'interiorisme Luzio hi ha prescrit nou mobiliari en què predominen les fustes i els teixits de fibres naturals, amb un marcat accent mediterrani i el concepte “només adults” com la clau per garantir estades tranquil·les. És el concepte beach house, tranquil·litat a escassos metres de les platges, amb zones comunes i piscina, restaurant i l'opció de visitar Pals, Peratallada o Ullastret, en un radi d'escassos quilòmetres.

Pel que fa a les habitacions, n'han reestructurat l'oferta i les segmenten força entre les que tenen vistes al mar –amb l'horitzó privilegiat de les illes Medes i la badia de Pals– i les que miren cap a les zones de jardins o boscoses al voltant, amb el valor afegit de les terrasses, que arriben als 60 m² en el cas de la suite, o amplis balcons.

Julià explica que, a banda de conservar la clientela assídua a l'estiu i alguns caps de setmana o ponts al llarg de la primavera i la tardor, volen explorar nous mercats: d'una banda, el de proximitat de l'interior de Girona i la resta de Catalunya per a escapades de cap de setmana, però també les oportunitats que s'obren, per exemple, amb grups de ciclistes que ja hi aterren, a més d'Europa, des dels Estats Units, amb la tirada que les carreteres gironines van consolidant com a complement a la proximitat relativa de Barcelona. I amb paquets per a grups en què tots els desplaçaments i l'organització es contracten i funcionen sols. La intenció és allargar les dates d'obertura i redistribuir la demanda entre més mesos a l'any.Revolució a la cuinaReapostant pel quilòmetre zero, amb l'arròs de Pals, el peix fresc i la vedella de Girona, el xef Josep Maria Martínez, que ja havia treballat a la casa, ha dissenyat una carta més simple, però no hi falten arrossos succulents, com el de mar i muntanya –llamàntol i pollastre–, que cada diumenge ofereixen en un menú amb preu tancat de 65 euros per cap. La “terrina de foie germans Font” és un homenatge a la carta històrica.

El restaurant té més autonomia, ara sota la marca pròpia Dàlia. I entre les novetats també hi ha una oferta

paral·lela més informal, amb hamburgueses i plats més lleugers, pensant en els sopars dels hostes. Al restaurant sí que preveuen la presència de criatures i ofereixen plats i menú infantil. Per tancar el cercle i lligar estada, experiència i quilòmetre zero, l'hotel vol enfortir vincles amb productors locals i una de les iniciatives són les visites al celler Mas Geli, que a banda de nodrir amb algunes referències el valuós celler de l'establiment, ofereix als hostes conèixer el procés productiu i tastar-ne el resultat.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 10-06-2024, Pàgina 28

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/2426911-l-hotel-sa-punta-es-modernitza-i-explora-allargar-temporades.html>