



Coneixem el Castell de Riudabella amb el seu propietari

Pedro Gil Moreno de Mora

TEXT I FOTOS: RAMON ROVIRA

Parlem amb José Pedro Gil Moreno de Mora Martínez-Gil, exesportista d'elit, especialista en tasts de vins i empresari que, juntament amb la seva dona Martina Scheper, dirigeix el Castell de Riudabella.

Qui va ser el primer propietari del castell de Riudabella? I quant temps fa que el castell pertany a la seva família?

El primer que tenim escrit i documentat de la casa data del segle XII. Es tracta d'una granja fortificada que Ramon Berenguer IV regala als monjos cistercencs de Fontfreda (Occitània) perquè instaurin el Císter a Catalunya. D'aquí que els primers habitants dels que tenim constància siguin els monjos.

El 1842, durant la desamortització de Mendizábal, el meu rebesavi, Pedro Gil Babot, compra la finca de Riudabella i la reconstrueix en forma de castell, perquè la família vivia a França, on molts dels seus amics tenien "chateaus", i ells volien el seu propi "chateau". La gent del poble va començar a anomenar l'edifici "Castell de Riudabella" i així ha quedat. En la nostra generació, en fer obres de restauració ens hem trobat que una de les torres segurament fou construïda durant l'època dels íbers (pel tipus de material emprat, molt anterior a l'època romana evidentment, a la medieval), cosa que fa pensar que Riudabella fou primer una torre de vigilància ibera que després es va transformar en una vil·la romana. I sobre aquestes restes es va construir la granja que, ja en mans de la família



Gil Moreno de Mora, es va reconvertir en castell. Les nombroses restes arqueològiques trobades a la finca corroboren aquesta hipòtesi.

Així doncs, és el nostre patrimoni familiar és de fa uns 169 anys. El llegat comprèn una granja-castell d'uns 2.000 m2 de superfície, una finca de vinyes de 120 hectàrees i un alzinar de prop de 80 hectàrees.

Els seus fills volen continuar amb la feina? L'ajuda algú?

El meu fill gran, Pedro Gil Moreno de Mora de Haas, que té 24 anys, des de molt petit ha demostrat la seva intenció de seguir amb el manteniment del patrimoni familiar i, de fet, s'ha llicenciat en enginyeria agrícola i està estudiant una llicenciatura en enologia per portar la finca.

La meua filla gran -18 anys- no crec que segueixi amb l'empresa familiar de turisme, i la petita de 7 anys, tot i que és una molt bona relacions públiques i ens ajuda molt en els actes que organitzem, encara és d'hora per saber si s'hi voldrà dedicar. Quant a l'ajuda que rebo, tinc una persona que m'assisteix en les tasques de manteniment (podar, pintar, fer bricolatge...), i la meua dona també rep una ajuda femenina per a les feines de neteja de la casa i els apartaments, així com per fer el menjar.

D'on neix la seva passió per aquesta professió i com sorgeix la iniciativa de crear aquest negoci? Amb quines perspectives?

Més que passió per la professió,

es tracta d'una necessitat econòmica i un deure vers et meu pare de mantenir allò que he heretat. De fet, la meua passió havia estat l'esquí i vaig estar 15 anys a l'equip espanyol, en l'època de Paquito Fernández Ochoa, amb qui vaig assistir als Jocs Olímpics d'Innsbruck de 1976, però la mort prematura del meu pare em va obligar a tornar a casa per ocupar-me de la meua mare i dels meus cinc germans, tots més petits que jo.

Així que porto des del 1980 intentant tirar endavant aquesta casa. El primer que vaig haver de consolidar fou la producció agrícola, i en aquest sentit vam arrencar el que hi havia plantat (cereals, avellaners, olives i ceps) per fer un monocultiu de vinya.

Avui dia tinc la finca llogada a Codorníu, que n'és la gestora i qui s'ocupa de la producció. Un cop la vinya va ser rendible, vaig començar a dedicar el temps a la restauració del castell. Vaig haver d'arreglar

tota la instal·lació elèctrica, que no s'havia tocat des de 1930, i fer diverses obres en les conduccions d'aigua. En la primera època, la meua mare va obrir un restaurant de rostits medievals -prèvia reserva- per ajudar econòmicament al manteniment de la casa. Va funcionar tan bé que fins i tot avui ens segueixen trucant, però el vam tancar quan es va jubilar, i en el seu lloc vam obrir el primer apartament rural, que era de sis places. Això va ser el 1992, i va ser un dels

primers ARI (allotjament rural independent) que es van legalitzar a la Conca de Barberà. Després d'uns anys en què el turisme rural no funcionava gaire, hem vist que per fi tenim una ocupació del 80% durant tot l'any, cosa que ens ha motivat a crear un altre apartament, aquest cop, per a dues persones. I les previsions ara mateix són de construir o reformar zones fins a tenir unes 20-25 places per dormir en nuclis tipus apartament o suite, de dues a quatre places.

“Val la pena descobrir la comarca de la Conca de Barberà, que ofereix un paisatge únic, que és el paratge dels boscos de Poblet”



Això ens permetrà ocupar llocs del castell que ja no habita ningú, i d'aquesta manera s'autofinanciaran i mantindran. I és que el pitjor d'aquestes cases tan grans i antigues és que en el moment en què s'hi deixa de viure es perden.

I fa aproximadament un any que la crisi econòmica ens ha obligat a reinventar-nos i hem tornat a fer menjars, concretament, rostits en forn medieval i calçotades, prèvia reserva. Són menjars per a grups entre dues i 40 persones, que d'aquesta manera tenen l'exclusivitat del menjador noble, ja que avui per avui tenim problemes amb l'administració per tornar a obrir el restaurant.

També organitzem tertúlies musicals a l'estiu, on oferim concerts en directe per a un aforament màxim de 50 persones, amb sopar tipus pica-

pica i el tast d'alguna cosa. L'any passat, quan vam començar, vam fer un concert de "chill-out" amb tast de caviar català i diversos sakes japonesos, i un de música dels anys '50 i '60 amb tast de tres gintònics diferents; tots dos concerts, amb sopar. Aquest estiu repetirem el dels gintònics i, a més, en farem un de música flamenca amb vins negres i pernil, un de "mariac-his" amb tequiles, un de jazz amb whiskys i un de cervesa catalana amb música encara per concretar.

Ofereixen, dins les seves propostes d'allotjament, també activitats culturals, esportives, excursions, etc...?

Evidentment, en aquesta època de crisi, però també abans, tenir activitats per oferir als hostes és un valor afegit a l'hora d'escollir un lloc o un altre

per a les vacances. Tenim la gran sort de viure en una zona privilegiada que ens permet oferir un ventall molt ampli d'activitats, des de conèixer la Ruta del Cister, visitant els tres monestirs que la conformen, fins a la Tarraco romana (ja que ens trobem a només 30 minuts de Tarragona), passant per la Reus modernista.

Però sobretot val la pena descobrir la mateixa comarca de la Conca de Barberà, que ofereix un paisatge únic, que és el paratge dels boscos de Poblet, on es pot fer senderisme o sortides en BTT o quads. A més, té una tradició vinícola que data de l'època romana; s'hi cultivava un raïm que es transforma en brous de primera qualitat. Tant és així, que dues de les grans empreses vitivinícoles del nostre país, concretament Codorníu i Bodegas Miguel Torres, tenen vinyes en aquesta



comarca. La gastronomia també és excel·lent -potser el plat més conegut de la zona sigui la calçotada-, i té una important història medieval, amb Montblanc com a referent, i que es coneix cada cop més gràcies a la Setmana Medieval.

És per això que des del Castell de Riudabella oferim activitats esportives (sortides en quad o bicicleta, senderisme, etc) amb guies experts. També tenim un camp de Paintball a l'antic jardí romàntic del castell i fem tastos de vins per encàrrec, menjars i calçotades, i a la zona de la piscina-jacuzzi comptem amb una sala

de massatges per de-sstressar el cos i la ment en mans d'una massatgista experta. Inten-tem informar els nostres clients i reservar-los totes les visites que desitgin.

També tastos de vi. Podem dir, per tant, que també ofereixen turisme enològic?

Sí, i crec que som un dels pocs llocs de la Conca de Barberà que pot oferir en un mateix lloc la degustació de vins, una vinya pròpia i el servei d'hostaleria per als seus clients. L'únic que no tenim és un celler en condicions, tot i que els ense-nyem l'antic celler on

elaboraven els vins els monjos i més tard el meu besavi i el meu avi, i els expliquem com s'elaborava abans i com es fa ara, perquè jo produeixo els meus vins en una empresa de Montblanc.

Formen part d'alguna associació de castells o edificacions històriques?

Sí, formem part d'APCECC, MONUMENTA, associació de propietaris de cases i edificis catalogats de Catalunya. Monumenta és la marca que distingeix els castells i edificis catalogats de Catalunya socis d'APCECC. Ofereix un ventall de possibilitats d'activitat destinades a l'oci com a mitjà de conservació i sostenibilitat del Patrimoni. Identifica hotels, turisme rural, restaurants, celebracions, esdeveniments, concerts, activitats culturals o esportives, visites guiades i rutes monogràfiques.

Com definiria una estada al castell de Riudabella?

Crec que combinem molt bé el fet de fer sentir confortables els nostres hostes, oferint-los uns allotjaments amb encant, en els quals prima tenir un bon raig d'aigua per dutxar-se o banyar-se, un llit còmode on dormir bé, unes bones vistes, un foc espurnejant a la llar... en definitiva, petits luxes mundans, amb el privilegi de viure una mica d'història en persona. Estimem i respectem el nostre llegat i crec que això ho fem arribar als nostres amics, perquè al final de l'estada, és el que sentim, que hem fet noves amistats i totes elles ens han enriquit d'una manera o altra, de la mateixa manera que crec que nosaltres i la nostra casa també els hem enriquit a elles.

Precisament, des del castell es pot recórrer la ruta del Cister. On resideix l'encant d'aquesta ruta?

És una pregunta difícil de

respondre, perquè depèn del motiu pel qual es faci aquesta ruta. Nosaltres tenim hostes als quals interessa només l'aspecte arquitectònic dels tres monestirs, Santa Maria de Poblet, Vallbona de les Monges i Santes Creus; d'altres, que només la fan per formar part d'un recorregut en bicicleta o cavall, és a dir, per motius esportius; uns tercers, amb motivacions religioses; i la majoria, per un tema històric. En qualsevol cas, l'encant resideix en el paisatge que visitaran, la majestuositat dels edificis, el llegat històric i cultural que han deixat i en la continuïtat en el segle XXI d'un grup de monjos que se-gueixen la premissa de Sant Bernat, "ora et labora", signe identificatiu del Cister.

El castell va necessitar moltes reformes? Quan les van començar i amb quin propòsit?

Va requerir reformes importants des que la meva família

el va comprar, perquè la granja estava mig derruïda pel foc. La primera restauració, que va convertir la granja en castell, es va fer entre 1843 i 1890, i fou evidentment destinada a tornar a fer habitable la casa i, de passada, donar-li l'aspecte que la família volia. Des del moment de prendre el

bella; i, sobretot, perquè hi començava a haver menys persones vivint-hi, i no hi ha res pitjor per una casa que no hi hagi gent habitant-la, perquè comença a enfonsar-se a poc a poc. El propòsit és poder mantenir el llegat familiar i la fórmula que emprem és convertir zones deshabitades en allotja-

“Vam trobar un sarcòfag de pedra amb dues mòmies romanes a l'interior”

relleu del meu pare, he estat reformant contínuament la casa, perquè les tres generacions anteriors només hi van viure, i els anys començaven a deixar empremta a Riuda

ments amb encant, mantenint al màxim les seves característiques originals. No es tracta de guanyar diners sinó de poder fer rendible el fet de viure aquí, i cada allotjament, d'al-



guna manera, es manté ella mateixa en ser viscuda pels nostres hostes.

Quines troballes hi han fet?

En arrencar el cultiu anterior es va trobar un sarcòfag de pedra amb dues mòries romanes a l'interior. Es va avisar el Museu Arqueològic de Barcelona, que es va endur les mòries per estudiar-les i ens va deixar el sarcòfag. La veritat és que no vam tornar a saber res de les mòries. Igualment, tenim una destal feta d'una sola peça, segurament romana. També hi ha moltíssimes restes romanes (monedes, projectils de fona, àmfores, trossos de molí...), ibers (monedes, granadures...) i neolítics (puntes de sítex per a fletxes, sítex per tallar...). Tot això indica clarament que va ser un assentament romà des de molt aviat.

Potser el més curiós que s'ha trobat ja estat una estela romana, que és una espècie de menhir, amb una gravació que ha estat estudiada per experts romans, que ens han dit que es tracta d'un títol de propietat de la granja a l'època dels romans.

Hem vist el forn medieval. En quin estat el van trobar? Què van fer per restaurar-lo?

Crec que el forn ha funcionat des del principi. La meva mare ja el feia servir per coure-hi pa, i després, quan va obrir el restaurant, hi feia els rostits. Fa prop d'un any el vam tornar a netejar i ara hi fem la nostra especialitat, que són els rostits de lletó d'Aranda, el garri de Segòvia i els pernills i les espatlles de la Conca. L'única restauració que hi he fet ha estat posar-hi una porta nova de ferro i comprar un piròmetre nou, perquè l'antic no em marcava bé la temperatura.

Quins plats preparen? I com a curiositat, cuina vostè, la seva dona o tots dos? I quin plat els surt millor?

Vam començar a funcionar amb les calçotades, en tes quals jo cremo el calçot sobre el sarment de chardonnay, com s'ha de fer. També faig el romesco amb la recepta de la meva mare, i t'espatlla de xai la rosteixo jo en el forn medieval. La Martina s'encarrega de parar

la taula ben bonica i de tes postres.

Fora de l'època dels calçots, fem cinc primers plats, dels quals s'encarrega Martina (cre-ma de carbassa, crema de carbassó, sopa de ceba, amanida amb morelles d'ànec i format-ge de cabra gratinat, i semicuit d'oca a la vinagreta de Mòdena). També hi afegim coses de l'hort, quan és temporada (tempura de carbassó, albergí-nia...).

El segon plat el preparo jo. Faig rostits o mitjana de Galícia a la planxa o un assortit de porc ibèric a la planxa (secret, presa i ploma). Compro sempre la matèria prima en el lloc d'origen, i de primera qualitat. La Martina també prepara un se-gon de peix molt bo, en el qual aprofitem els calçots no consumits durant la calçotada: un bon tros de bacallà amb unes mongetes de Sant Pau i trossos de calçot net, i tot ell cobert amb musselina d'all i gratinat al forn. També és la que es dedica a les postres; n'ha inventat una, a la qual ha posat el nom de la nostra filla: crema Regina de Riudabella.

És una barreja de mascarpone, nata muntada i creme fraiche sobre unes fruites macerades en moscatell o en compota, de collita pròpia.

Com definiria el turisme rural a Catalunya actualment? I el turisme cultural? En quin s'englobarien?

Avui en dia, cada cop està més de moda el turisme de qualitat i, per tant, el turisme rural ha d'oferir alguna cosa més que una masia amb els mobles vells que ja ningú no vol a casa seva. Evidentment que hi ha encara el client que ho vol tot molt natural, el contacte amb els animals... però a nosaltres ens està venint un hoste de classe mitjana-alta, cansat i estressat de la ciutat, que allò que busca és un lloc tranquil on descansar però que alhora li ofereixi quelcom més.

Per descomptat, el del Castell de Riudabella és un turisme més del tipus històric-cultural, però aquest turisme encara no s'ha potenciat. Així com en molts altres països europeus hi ha el client que busca exactament això, aquí encara no, i molts cops el nostre client ni tan sols sap què li oferim. Gràcies a Internet i a la globalització som més a prop d'aconseguir un altre tipus de turisme.

És complex establir-se en el mercat del turisme rural? Què aporten de nou al sector?

Vam ser una de les primeres cases de turisme rural a la co-marca, i jo personalment sóc cofundador d'una de les primeres centrals de reserves de turisme rural, Turis-verd, i en aquells anys no era gaire difícil donar-se d'alta al Departament de Turisme, al contrari d'ara, que ens posen moltes més exigències, no sempre d'acord amb la filosofia del turisme rural. Però una altra cosa és l'afluència de públic. La conca de Barberà i, en general, tota la província

de Tarragona encara és una gran desconeguda per al públic de la resta de l'Estat, i al començament només omplíem per Setmana Santa, Nadal i a l'estiu, perquè les altres cases de turisme rural de la zona de Girona estaven plenes.

Avui, gràcies a Internet, però sobretot a través del boca-orella, podem dir que tenim una ocupació de gairebé el 95% els caps de setmana, i del 100% en temporada alta.

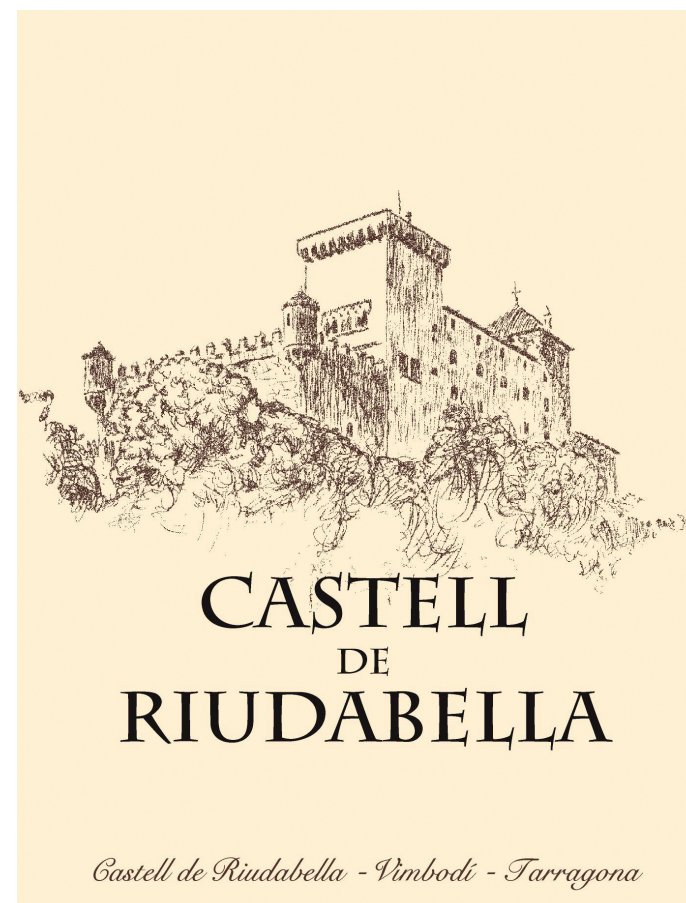
També el client de turisme rural ha canviat i evolucionat. Al principi es tractava sobretot d'un client estranger amb una cultura de turisme diferent a la nostra i d'un nivell mitjà-alt, i els caps de setmana solien arribar famílies o grups de joves nacionals, amb no gaire pretensions.

Avui, el client ja és més exigent. Veiem que ens reserven

molt més hostes que s'han cansat dels hotels de gran luxe i que, sense voler prescindir d'uns serveis concrets, busquen l'autenticitat i el tracte directe amb el propietari d'aquest tipus de cases. I és per això que amb la nostra ampliació del negoci intentarem fomentar els nuclis d'habitatge petits, de dues a quatre places; perquè així, encara que vingui un grup d'amics, cada parella pugui gaudir d'una zona exclusiva per a ella i després passar l'estona amb els amics en les zones comunitàries del castell.

Quines recomanacions faria a altres empresaris d'aquest sector?

Sobretot, que el tracte amb l'hoste sigui d'autèntica cordialitat i sinceritat. Crec que és el que més valoren, perquè els





fas sentir participants del que els envolta. Per descomptat, hi ha temes que sempre s'han de tenir en compte, com la neteja, la decoració... i poder

oferir algun valor afegit a la teva empresa, sigui a través de visites guiades, sigui amb serveis extra (wifi, bugaderia, etc) i qualsevol cosa que faci

més agradable l'estada, com ara un regal o una carta personal de ben-vinguda. També cal intentar fidelitzar el client prenent-li les dades per enviar-li de tant en tant un recordatori en forma de felicitació o promoció.

Pel que fa a la crisi econòmica, com l'estan vivint?

Hem tingut més feina que mai, segurament perquè la gent se-gueix volent-se escapar de la ciutat i el turisme rural és una alternativa més assequible que marxar fora del país. I en el tema del menjars, sorprenentment també hem tingut un augment de reserves. L'únic que ha disminuït han estat els esdeveniments patrocinats per empreses. En això sí que s'ha vist que la crisi els afectava.

Estan satisfets amb el tracte que reben de les institucions?

Hi ha hagut de tot. El nostre gran dilema (nostre i de l'AP-

CECC) és que les institucions encara no s'han adonat del valor que tenen aquestes cases en el seu patrimoni nacional, i com n'és de difícil per a un particular mantenir-les. I la nostra experiència és que som més curiosos amb el nostre llegat que l'administració, quan aquest cau a les seves mans; en molts casos, quan això ha passat s'ha acabat perdent el monument. Podrien donar-nos més ajudes, i no em refereixo a econòmiques sinó a facilitar les tramitacions a l'hora de fer obres de reformes, la demanda de subvencions europees, els impostos... Sovint ens trobem encallats perquè el Departament de Medi Ambient, per exemple, ens deixa fer un tipus de reforma, però llavors el de Cultura no ho veu bé, i no podem avançar.

Projectes de futur?

Per descomptat, el principal projecte és consolidar Riudabella i que arribi el dia en que



tot el seu conjunt sigui un altre cop habitable, sense que això representi haver de vendre la finca agrícola o casar-me amb una milionària! No, seriosament, el nostre projecte, tant el de la Martina com el meu, és poder passar el patrimoni heretat als nostres fills de la millor manera possible, i la nostra aposta és convertir la nostra casa en un Resort de pau, tranquil·litat i qualitat de vida per al visitant, construint uns cinc o sis nuclis més

d'apartaments amb encant, consolidant la zona de jardins i piscines, i afegint-hi una petita sala de gimnàs, una pista poliesportiva i una sauna, i acabant de muntar sales comunes.

S'hi han rodat pel·lícules, anuncis publicitaris o s'hi han fet sessions fotogràfiques, al castell?

S'hi va filmar una pel·lícula, però ara no en recordo el títol. I fa tres setmanes va venir una productora canadenca a filmar una calçotada per un programa gastronòmic que s'emetrà a Estats Units, Canadà i Gran Bretanya.

MÉS INFORMACIÓ

Finca Riudabella, s/n 43430
Vimbodí (Tarragona)
Tel. 977 87 80 40 / 606 46 48
90 info@riudabella.com

I LA MARTINA...



Per començar, com i quan es produeix aquesta primera trobada amb Catalunya, el castell i en Pedro?

Sóc alemanya de naixement i de pares, i quan tenia un any ens vam traslladar a Puerto Rico per motius laborals del meu pare. Després, quan jo tenia onze anys, vam anar a parar a Malgrat de Mar, al Ma-

resme. A Pedro el vaig conèixer al casament de la meva millor amiga, perquè van fer seure tots els solters a la mateixa taula. I des de llavors... fins ara. Recordo perfectament el dia que vaig veure per primer cop el castell, quan ens hi apropàvem amb el cotxe per la carretera que puja a Prades i em va impactar moltíssim. Encara avui, quan pujo del poble entre maig i juliol, amb totes les vinyes verdes, em quedo meravellada de la bellesa de l'edifici i dono gràcies a Déu per haver-me posat en aquest lloc.

Aleshores sabia alguna cosa de la cultura catalana?

Sabia el que ens havien ensenyat a classe, perquè des dels onze anys vaig anar a l'escola aquí, però n'he après moltíssim més des que visc a Riudabella. A més, sempre m'ha fascinat la

història i m' hauria agradat estudiar-ne a la universitat, però la meva mare em va convèncer de seguir amb la tradició familiar i vaig estudiar farmàcia. Evidentment, la vida fa molts tombos, i he acabat treballant en allò que més m'agrada, que és el turisme, envoltada d'història real.

Que és el que més la va impressionar d'aquest castell que ara tan coneix?

El primer que em va impressionar fou la seva bellesa. A més, el vaig conèixer en el millor moment, a l'estiu. Després, el típic, suposo: creia que se-pre em perdria entre totes aquelles portes i passadissos. Des que hi habito, els meus sentiments són contradictoris: per una banda, sé que sóc una persona privilegiada per viure en aquest ambient; i per l'altra, m'atabalo

molt, perquè no avancem tan ràpid com m'agradaria per tenir-ho tot en perfecte estat. Però sobretot estimo profundament aquesta casa. No sé com explicar-ho, però de vegades dic en broma al Pedro que me l'estimo més que a ell. Sento un profund respecte per tantes generacions que han mantingut un llegat com aquest, i estic molt orgullosa del meu marit per la tasca que està realitzant en tirar endavant aquest projecte. A diferència del que pugui semblar, la vida en un castell no és un conte de fades, perquè ni tenim el personal per viure com a reis, ni els diners per adequar la casa al segle XXI, i això es tradueix en molt fred a l'hivern, pujar i baixar moltes escales tot el dia, haver d'agafar el cotxe per qualsevol cosa... però et compensa amb molts altres aspectes.

Li ha estat complicat aprendre el català?

Per res. Des de petita que sóc poliglota, perquè vaig aprendre alhora alemany, anglès i castellà i, per tant, tinc molta facilitat per als idiomes. Ara mateix parlo perfectament aquestes quatre idiomes i em defenso en francès i italià.

Com va ser fixar la seva residència a Riudabella?

La veritat és que, havent viatjat tant des de nena, m'havia fet molt ràpid als llocs. No trobo a faltar l'urbs ni el soroll, i com que, a més, Riudabella està tan ben situada (a una hora de Barcelona i mitja de Reus, Tarragona i Lleida) i té el TAV i l'aeroport de Reus a prop, en cas de necessitat sempre puc fer una escapada ràpida amb el Pedro.

Qué és et que més el que menys agrada de la feina? Qué en destacaria?

El que porto pitjor són els nervis de la cuina. No sóc una persona preparada per l'estrès; el porto fatal, i una cuina oberta al públic, en genera, perquè sempre ets al límit, provant de donar el millor, i no és una ciència exacta. Per això m'encanta l'època de les calçotades, perquè excepte de les postres, de tot el demés se n'encarrega el Pedro, i d'aquesta manera jo no em sento tan pressionada i li puc donar la culpa a ell si surt malament! M'agrada molt el tracte amb la gent, conèixer persones i explicar-los la història de Riudabella. I el més gratificant és quan t'arriba el feedback que l'estada els ha semblat meravellosa i voen repetir, o ens recomanen a uns amics.