

×

MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD

×

50 aspectos clave de nuestro proyecto



×

MAS GENERÓS

×

ÍNDICE

01 El Mas y la Arquitectura

pág.6

- 01 Recuperamos un mas
- 02 Mejoramos el impacto visual
- 03 Regeneramos el suelo
- 04 Conectamos con las Gavarres
- 05 Aumentamos la biodiversidad
- 06 Creamos un corredor verde
- 07 Regeneramos y enverdecemos
- 08 Reformamos la masía original
- 09 Respetamos la arquitectura local
- 10 Minimizamos la huella
- 11 Reutilizamos material original
- 12 Aprovechamos elementos decorativos
- 13 Restauramos muebles viejos

02 Energía y Eficiencia

pág.20

- 14 Apostamos por la Geotermia
- 15 Hacemos un buen aislamiento térmico
- 16 Eficiencia energética
- 17 Depósito de aguas pluviales
- 18 Ciclo del agua completo

03 El Jardín Naturalista

pág.26

- 19 Creamos un jardín naturalista
- 20 Evitamos herbicidas y pesticidas
- 21 Aseguramos el aprovechamiento
- 22 Practicamos la asociación de cultivos
- 23 Pensamos en el residuo cero
- 24 Practicamos la circularidad
- 25 Elaboramos nuestro compost
- 26 Enterramos restaurantes de gusano
- 27 Instalamos paneles fotovoltaicos
- 28 Clasificamos y reciclamos
- 29 Hoteles de insectos

04 El Huerto y la Mesa

pág.38

- 30 Trabajamos con proveedores cercanos
- 31 Cultivamos un jardín comestible
- 32 Fomentamos el autoabastecimiento
- 33 Ofrecemos gastronomía de jardín
- 34 Producimos miel milflores
- 35 Criamos gallinas en libertad

05 Flora y Fauna

pág.46

- 36 Coleccionamos rosas antiguas
- 37 Creamos hábitats de mariposas
- 38 Favorecemos la presencia de aves
- 39 Purificamos con magnesio
- 40 Cultivamos aromáticas
- 41 Divulgamos sobre Botánica
- 42 Plantamos nuevos árboles
- 43 Atraemos polinizadores
- 44 Hacemos un mosaico ecológico
- 45 Criamos cabras
- 46 Plantamos especies acompañantes

06 Comunicación e Innovación

pág.58

- 47 Colaboramos con paisajistas innovadores
- 48 Investigamos variedades con futuro
- 49 Contratamos personal de la zona
- 50 Un compromiso certificado internacionalmente

**Una memoria de 50 aspectos de Mas Generós,
en torno a la sostenibilidad y la regeneración
desde su fundación.**

✕

✕



✕

✕

«Volver a la esencia del mas ampurdanés:
autoabastecerse, compartir y preservar el paisaje
del Empordanet que aprendimos a amar con Josep Pla.»

M. EUGÈNIA HUGUET, propietaria y jardinera.

INTRODUCCIÓN

Mas Generós es un jardín que tiene hotel y restaurante. Poco a poco, el jardín naturalista ha ido ganando terreno, conceptual y físicamente, hasta conquistar el centro de nuestro proyecto. Simbólicamente, esto supone volver a la esencia del mas ampurdanés, que desarrollaba su actividad en las tierras del entorno, de uso residencial y agrícola, y era capaz de autoabastecerse y compartir alimentos.

Esta memoria es una recopilación de 50 aspectos en torno a la sostenibilidad de Mas Generós, desde su fundación. No es la crónica de un viaje hacia la sostenibilidad, porque el proyecto ya nació con esa coherencia, conciencia y compromiso. Nuestra presencia en el paisaje del Empordanet, que aprendimos a amar con Josep Pla, solo la concebíamos desde el respeto absoluto y la voluntad de preservarlo.

Verdad, belleza y bienestar son una tríada constante de nuestro proyecto. Más allá de ser un hotel donde sentirse como en casa, Mas Generós es un espacio reparador y sanador, que se inspira en la calidad de vida de las Blue Zones del planeta. Una invitación a reconectar con la naturaleza que somos, a percibir los beneficios de la Biofilia, a estar en contacto con los elementos, a celebrar la cultura y el paisaje, y a disfrutar de la vida en buena compañía.

El Mas y la Arquitectura

Recuperar un mas en ruinas y reformarlo respetando el patrimonio local y los materiales originales.



Recuperamos un mas

Mas Generós se ubica en un antiguo mas de Fonteta, en el municipio de Forallac, en el Baix Empordà. El proyecto de recuperación del mas duró cinco años, ya que la edificación original estaba en estado de ruina y vandalizada.

x

x



x

x

Mejoramos el impacto visual

Allí donde solo quedaban ruinas, ahora están el hotel y el restaurante. La reforma integral ha dignificado una de las entradas al pueblo de Fonteta, que ahora da la bienvenida con el característico patio del Empordanet, con un mosaico de macetas.

Regeneramos el suelo

En el momento de adquirir el terreno, este estaba totalmente empobrecido, compactado y ocupado por especies oportunistas. Se hizo un desbroce selectivo y se crearon las condiciones para acoger un sistema vegetal diverso.

x

x



○4

x

Conectamos con las Gavarres

Al regenerar el espacio, y por su ubicación al pie de las Gavarres, consideramos el jardín como una continuación de este macizo gerundense. De forma natural, conectamos sus montañas de bosques de alcornoques con la llanura ampurdanesa.

Aumentamos la biodiversidad

La gran variedad de plantas, flores, árboles y arbustos en un espacio seguro y sin contaminación acústica, como es nuestro jardín, ha incrementado de forma significativa la presencia de aves, polinizadores, insectos y mariposas.

x

x



x

x

Creamos un corredor verde

Por esta ubicación y la forma alargada del jardín, que se extiende en paralelo al arroyo, este ha ido asumiendo la función de corredor verde. Animalillos que antes pasaban de largo ahora beben en el estanque, se alimentan en el jardín o hacen nido en él.

X

X



X

X

Regeneramos y enverdecemos

Durante los 23 años que la finca estuvo desocupada, sufrió los estragos del abandono. Tras un desafiante proceso de regeneración, el jardín actual es la prueba de su recuperación y restauración como hábitat.

Reformamos la masía original

En todo momento quisimos mantener la estructura de la masía original, entendiendo su valor patrimonial y como forma de honrar su pasado. Aprovechamos todo lo que se podía conservar del antiguo mas de Cal Rajoler.

×

×



×

×

×

×



×

×



×

×

Respetamos la arquitectura local

La reforma es una reverencia a las técnicas constructivas y soluciones formales de la arquitectura del Empordà. También a sus elementos característicos, como la bóveda catalana, el techo de cañizo o el enlucido de la fachada.

Minimizamos la huella

Al reformar una estructura preexistente en lugar de construirla de nueva planta, hemos evitado una huella de carbono mayor. Aunque la reforma ha sido más costosa y compleja, responde a una decisión coherente con el proyecto.

Reutilizamos material original

Antes de empezar la reconstrucción, recopilamos con cuidado y analizamos el estado de los elementos originales de la casa, como tejas, ladrillos, piedras, adobe, vigas u ornamentos artesanos como el cardapardals, para reutilizarlos.

Aprovechamos elementos decorativos

Aplicamos la misma mentalidad de reaprovechamiento a los elementos decorativos. En anticuarios de la zona adquirimos objetos de escritorio, butacas, baúles, mesitas o la vajilla de cerámica, por su durabilidad.

Restauramos muebles viejos

Seleccionamos uno a uno los muebles antiguos, que hemos recuperado tanto por criterios de sostenibilidad como por su belleza y pátina histórica. Los restauramos personalmente, con productos adecuados y libres de tóxicos.

X

X

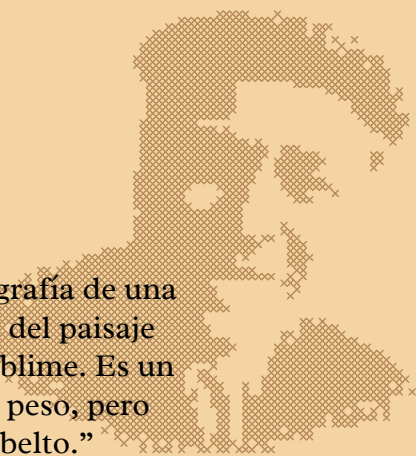


X

X

“El Empordà es un trozo de geografía de una
belleza excepcional... La belleza del paisaje
del Empordà es que nunca es sublime. Es un
paisaje denso, que tiene un gran peso, pero
muy, muy discreto, elegante y esbelto.”

Josep Pla, *El meu País*, 1968





Energía y Eficiencia

Invertir en soluciones a largo plazo: geotermia, aislamiento, domótica y captación de aguas.



Apostamos por la Geotermia

La creación de 10 pozos de geotermia a cien metros de profundidad, para obtener una energía limpia y renovable, refleja nuestro compromiso de priorizar la sostenibilidad frente a la rentabilidad a corto plazo.

Hacemos un buen aislamiento térmico

Otra inversión significativa fue el diseño y la ejecución del aislamiento térmico del edificio, pensado con criterios de eficiencia energética. Todas las paredes tienen un revestimiento especial y los cristales, una cámara protectora.

✕

✕



16

✕

Eficiencia energética

El edificio, los usos y la casuística del hotel están programados con domótica, para ofrecer comodidad y, al mismo tiempo, ahorro energético. En el jardín hemos instalado temporizadores crepusculares que se autorregulan con la luz.

Depósito de aguas pluviales

No queríamos que tener un gran jardín supusiera una extracción desmesurada de agua de la red pública. Para evitarlo, creamos un gran depósito subterráneo que recoge el agua de lluvia para poder reutilizarla.

Ciclo del agua completo

Aprovechamos el agua de lluvia recogida para regar los huertos y el jardín. En el hotel también contemplamos el ciclo del agua y filtramos las aguas residuales de las duchas y bañeras para utilizarlas como aguas grises de las cisternas.

Verdad, belleza y bienestar,
una tríada constante de nuestro proyecto.



El Jardín Naturalista

Un jardín sin químicos, sin domesticación,
donde las plantas crecen y la naturaleza se expresa.



Creamos un jardín naturalista

Un jardín creado en un terreno yermo, con un pasado de campo de cultivo pero no botánico, tenía que ser un jardín naturalista. Es decir, con poca intervención y domesticación humana, y donde las plantas se sienten a gusto, crecen y florecen.

Evitamos herbicidas y pesticidas

Podemos asegurar que desde la década de los 90, y probablemente desde mucho antes, no ha entrado ningún producto químico en el cultivo. Esto nos permite ofrecer nuestros vegetales ecológicos, libres de tóxicos, con total confianza.

Aseguramos el aprovechamiento

Evitamos el desperdicio alimentario con una buena planificación y gestión de los suministros de la cocina y de los eventos especiales. Con el descarte inevitable hacemos compost o alimentamos a nuestros animales y a la tierra.

Practicamos la asociación de cultivos

Cultivamos plantas que ayudan a otras, como la consuelda, la cola de caballo o la zinnia, porque protegen o repelen el pulgón. También plantas y flores de sacrificio, por ejemplo algunos brócolis, en beneficio del resto.

×

×



×

×

X

X



23

X

Pensamos en el residuo cero

Hacemos inventarios continuos para emitir pedidos ajustados a las necesidades y a previsiones realistas. En las **amenities** buscamos un equilibrio entre seguridad, estética y evitar plásticos. Una opción que aplicamos es rellenar los envases.

Practicamos la circularidad

Mas Generós está pensado para no desaprovechar la energía que se genera en él. Los restos de la poda y de comida que los animales no aprovechan vuelven a la tierra para crear el compost que nutre los huertos que nos dan hortalizas.

Elaboramos nuestro compost

Cavamos un pozo de compost donde vertemos el descarte del restaurante y los restos del jardín, como la poda o las hojas caídas, y dejamos que fermente hasta adquirir las condiciones necesarias para volver a la tierra y nutrir los cultivos.

✕

✕



26

✕

Enterramos restaurantes de gusanos

Hemos creado unos recipientes de cerámica local con agujeros y tapa. En ellos ponemos restos de comida orgánica, como espinas de pescado y huesos de carne, que bajo tierra no huelen y alimentan a los gusanos, que nutren la tierra y a la vez la oxigenan.

✕

✕



27

✕

Instalamos paneles fotovoltaicos

En la cubierta plana del edificio anexo, de estructura distinta a la del mas histórico, hemos instalado paneles fotovoltaicos para captar energía del sol y apoyar la función de calentamiento de agua de la geotermia.

Clasificamos y reciclamos

Desde el inicio de la actividad, hacemos una gestión selectiva y cuidadosa de los residuos. El descarte orgánico lo reprovechamos en la finca y el resto —envases, vidrio, cartón y papel— lo depositamos a diario en contenedores propios, al margen del terreno.

Hoteles de insectos

A lo largo del jardín hemos dispuesto distintos hoteles de insectos que, más allá de los que genera la propia naturaleza, tienen cavidades de diferentes formas y diámetros para que los insectos puedan protegerse, anidar y desovar.

X

X



X

X

«La naturaleza no es un lugar que visitar, es el hogar.»

Gary Snyder, Poeta



El Huerto y la Mesa

Del huerto al plato. Variedades autóctonas,
temporada, proximidad y gastronomía de jardín.



Trabajamos con proveedores cercanos

Compramos materia prima de calidad a proveedores de proximidad y confianza. Esto incluye productos naturales y ecológicos como los lácteos, el pan, la carne, el aceite de oliva de variedades locales como el Argudell y vinos naturales de bodega con D.O.

Cultivamos un jardín comestible

Plantamos variedades de hortalizas autóctonas y de temporada, de manera que una parte de nuestro jardín es comestible. Diseñamos la carta del restaurante en función de la previsión de lo que el huerto nos dará en cada momento.

Fomentamos el autoabastecimiento

Hemos plantado variedades vegetales para garantizar el autoabastecimiento y evitar el producto viajado. Además de los huertos, hemos plantado árboles frutales y arbustos para hacer champán de saúco, pasteles, mermeladas y otros dulces.

Ofrecemos gastronomía de jardín

Seguimos el calendario de los agricultores y los principios de la agricultura biodinámica para respetar los ciclos y ritmos naturales. Hacemos cartas de temporada y conservamos los frutos del huerto y el jardín en mermeladas, compotas y fermentados.

×

×



×

×



×

×

×

×



×

×

Producimos miel milflores

Disponemos de nuestras propias colmenas. Con la ayuda de un apicultor, extraemos la miel hecha con el polen que las abejas han recogido de las flores orgánicas del jardín y hacemos recolectas para compartir con los huéspedes.

Criamos gallinas en libertad

Tenemos gallinas ponedoras, de raza ampurdanesa y puta blava del Prat, que viven en libertad y con plenas garantías de bienestar animal. Esto nos permite ofrecer huevos frescos y de gran calidad, porque controlamos su alimentación.

El jardín naturalista no se domestica.
Las plantas crecen y florecen en él.



Flora y Fauna

Un espacio vivo donde la botánica, los polinizadores, las aves y las cabras conviven.



Coleccionamos rosas antiguas

Tenemos una colección de 50 tipos de rosales diferentes, la mayoría catalogados. Son rosas de jardín naturalista, es decir, rosas antiguas, vigorosas, que facilitan el cultivo sin químicos y con una belleza y un aroma que las hacen inconfundibles y memorables.

Creamos hábitats de mariposas

Por todo el jardín hemos plantado arbustos y flores que favorecen la presencia de mariposas, como la Buddleja y el Vitex agnus-castus. Combinando ciertos colores, tamaños y especies vegetales conseguimos un entorno propicio para los lepidópteros.

Favorecemos la presencia de aves

Participamos en el proyecto ***Bird Friendly***. Ponemos a disposición de las aves comederos y elegimos arbustos con bayas que las nutren en invierno. En primavera, repartimos por el jardín dispensadores de material para nidificar: paja, plumas de gallina y pelo de gato.

Purificamos con magnesio

Para evitar el uso del cloro, purificamos nuestra piscina con sales de magnesio. Además de ofrecer la sensación de bañarse en un río, el magnesio se absorbe por la piel y hace que el baño sea aún más mineralizante, relajante y placentero.

Cultivamos aromáticas

Tenemos un huerto de hierbas aromáticas con propiedades digestivas o depurativas, como el romero, la salvia, la hierba luisa o la ajedrea. Otras para cocinar, como el cilantro o el lemongrass, y con propiedades curativas o antiinflamatorias.

x

x



x

x

Divulgamos sobre Botánica

Con más ilusión que pretensiones, queremos que nuestro jardín sirva para hacer divulgación botánica. En sencillas pizarras escribimos a mano características, curiosidades o literatura en torno a las flores, su procedencia o virtudes.

x

x



x

x

Plantamos nuevos árboles

Combinamos árboles frutales y ornamentales. Tenemos endémicos como los almeces y las encinas, y otros como cipreses, avellanos, Ginkgo biloba, Malus evereste, sóforas y olivos de las variedades argudell, arbequina y picual.

x

x



x

x

Atraemos polinizadores

Más allá de las flores, diseñamos estrategias para atraer más polinizadores. Cultivamos plantas y flores con esta finalidad, como la *Verbena bonariensis*, y les proponemos estructuras, como las pirámides de troncos, a modo de refugio.

x

x



x

x

x

x



44

x

Hacemos un mosaico ecológico

Para compensar los diferentes volúmenes del jardín naturalista, en la colina hemos previsto un espacio de serenidad combinando gramíneas y flores. El resultado es un mosaico ecológico biodiverso y atractivo, tanto para las personas como para insectos y polinizadores.

×

×



×

×

Criamos cabras

Tenemos una familia de cabras que se alimentan de los restos de comida del restaurante y del suelo del campo de olivos, de manera que nos ayudan a limpiarlo para que el sol pueda llegar a la base de los árboles. Al mismo tiempo, devuelven energía al terreno con sus deposiciones.

Plantamos especies acompañantes

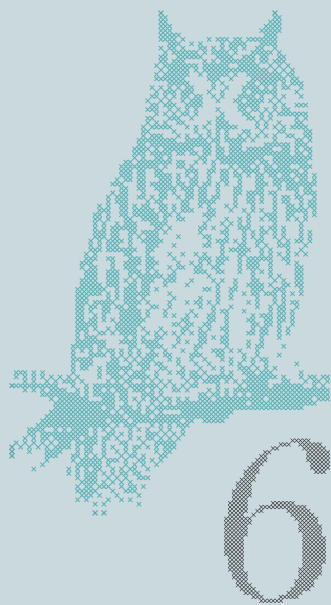
Imitando los márgenes naturales a los lados de los caminos, hemos plantado una selección de especies que combinan bien por estética y por sus propiedades. Especies como el *Elaeagnus* incorporan nitrógeno al suelo mientras acompañan a las demás y favorecen un sistema vegetal equilibrado.

Del huerto al plato, sin intermediarios,
sin químicos y sin distancias.



Comunicación e Innovación

Colaboración con paisajistas de referencia mundial
y arraigo en el territorio local.



Colaboramos con paisajistas innovadores

En la creación del prado del jardín hemos contado con la colaboración del prestigioso paisajista norteamericano John Greenlee, una referencia internacional en el enfoque regenerativo de las intervenciones en el paisaje.

Investigamos variedades con futuro

Cedemos un espacio del jardín como laboratorio de I+D del paisajista Eiji Taninaka, para hacer investigación aplicada sobre nuevas variedades singulares, importadas de otras latitudes, resilientes al cambio climático o con poca demanda hídrica.

Contratamos personal de la zona

Desde el inicio del proyecto, hemos contratado a personas que viven en la comarca para fomentar la economía local, y les ofrecemos un contrato fijo y no temporal. En verano, por la fuerte demanda, contratamos personal de refuerzo.

Un compromiso certificado internacionalmente

Mas Generós ha sido acreditado con la certificación BIOSPHERE *Sustainable Lifestyle*, un distintivo oficial que reconoce las buenas prácticas en sostenibilidad y el cumplimiento de acciones alineadas con los 17 ODS de la Agenda 2030 de la ONU.

×

×



×

×

Un espacio reparador y sanador, inspirado en la
calidad de vida de las «Blue Zones» del planeta.



×

×

Mas Generós

Un jardín que tiene hotel y restaurante

masgeneros.com

masgeneros@masgeneros.com

Sant Generós, 21 · 17110 Fonteta, Girona

×

×