

Hotel Tossal d'Altea

Altea (la Marina Baixa)

[JORDI CALABUIG]

La bella población turística de Altea cuenta desde este pasado verano con un nuevo hotel, que viene a incrementar una oferta de alojamientos que ha ido mejorando sustancialmente en los últimos años, tanto en cantidad como en calidad. Y pese a estar localizado en un municipio costero por antonomasia, vamos a sugerir que conozcan un hotel que escapa al clásico concepto "de playa". Hablamos del Tossal d'Altea, un singular alojamiento que ocupa una antigua almazara de aceite de más de tres siglos de antigüedad ubicada en un tossal o altozano, desde donde se contemplan espléndidas vistas panorámicas de buena parte de la Marina Baixa, con la Vall de Guadalest al fondo y las siluetas inconfundibles del Puig Campana y de la Serra de Bèrnia. El Tossal de Altea dista unos 300 metros del Palau d'Altea, y poco más del recoleto casco urbano de la población.

Debemos congratularnos todos y felicitar a la familia de Salvador Lledó por la labor de recuperación integral de un edificio que forma parte de la memoria de Altea y que nos permite revivir una de las actividades económicas tradicionales que, en buena medida, ha ido desapareciendo con el tiempo: la elaboración por métodos artesanales del aceite de oliva. Aunque no hace tanto de todo aquello, ya que estuvo funcionando a pleno rendimiento hasta hace 30 años, tal y como nos relata el propio Salvador, un polifacético profesional que ama el paisaje y el cultivo de la tierra y que, Y, como testimonio de todo aquello, y gracias al empeño y tesón de sus propietarios, podemos hoy alojarnos en lo que antaño fuera almazara y vivienda, que ha sido ampliada siguiendo las mismas pautas arquitectónicas para albergar un mayor número de habitaciones e instalaciones comunes. Pero, para ello, han hecho falta treinta meses de arduos trabajos, que han permitido poner en valor el inmueble, que pertenecía a la familia de Salvador, para destinarlo a su nuevo uso hostelero. Perfectamente restaurada y a la vista de todos –en el centro del restaurante principal, el menjador Almàssera– luce la piedra cónica del molino, con la barra de la que tiraban los caballos. Y en un extremo, la prensa y el prensón, que exprimían al máximo los res-



Fachada. / ZLP

tos de aceitunas para extraer el zumo de la oliva. Toda una auténtica muestra de etnología. Lo que ahora es el comedor principal mantiene las grandes arcadas, con unas vigas de madera que mantienen el sabor antiguo y que vinieron a sustituir a las anteriores, muy deterioradas. La construcción mantiene el característico "riu-rau" en la fachada principal, así como una torreta, bajo la que se encontraba el palomar, y que ahora se comunica directamente con la planta principal a través de una abertura practicada para ganar luminosidad.

Se ha sido riguroso también con la estructura del edificio, que se ha mantenido en buena medida, motivo por el que la mayoría de habitaciones tienen una distribución diferente. Las hay incluso con cama con dosel y varios ventanales. En total son 22 habitaciones, quince de ellas –las situadas en la primera planta– ya en funcionamiento, mientras que las siete restantes, dotadas todas ellas de terraza y de gama superior, se prevé sean inauguradas estas navidades. Todas las habitaciones tienen un equipamiento similar: balcón o terraza con vistas estupendas vistas –con las montañas como telón de fondo–, minibar, televisión, teléfono, inter-

net, caja de seguridad, aire acondicionado, calefacción, cuarto de baño completo, etc., con un agradable pavimento, a base de gres porcelánico que simula madera. Existe una junior suite y una suite especial, dotada esta última de cabina de ducha hidromasaje y de una amplia estancia contigua en la que se ha instalado una bañera de hidromasaje de dos plazas y una sauna.

Francamente agradable resulta el jardín con piscina, al que recaen buena parte de las habitaciones y desde el que se contemplan magníficas vistas panorámicas. Resulta muy agradable poder desayunar en la terraza del jardín, disfrutando del paisaje, o cenar a la fresca, con la opción de disfrutar de alguna de las actuaciones musicales que se llevan a cabo durante los meses de verano, hasta la medianoche. Y cuando la climatología lo impide, las actuaciones musicales continúan en el comedor Almàssera, a lo largo de todo el año. Junto a la terraza se encuentra un pequeño gimnasio, mientras que una escalera nos conduce a una pequeña terraza ajardinada, ideal para descansar o leer un libro a la sombra de los árboles y de enredaderas, que pronto escalarán, cubriendo los muros de mampostería.

dan servicio a los comedores, bien resueltos. El restaurante tiene una capacidad aproximada de 220 comensales, repartidos en los dos comedores, el Menjador Almàssera –160 plazas– y el Sa tea –65 plazas–.

Experiencia

Salvador Lledó y su mujer, Vic Bertomeu, tienen una acreditada experiencia en el mundo de la telería, pues hace ya 24 años regentan el restaurante Meric 0, en el puerto deportivo altear Marina Greenwich. No obstante, la cocina que se elabora en el Tossal d'Altea es más elaborada, dirigida a un público que no viene de lejos, sino que acude expresamente a degustar un buen arroz –los platos de muchas clases–, carnes o pescados, sin olvidarnos de los platos caseros. El bar-cafetería es un lugar donde descansar, con la ventaja de poder disfrutar con la brisa del frío del calor de una chimenea de fabricación artesanal. Y frente a la recepción, una zona de espera o de descanso, con sofás y periódicos para la lectura del cliente, con un ordenador de internet de acceso libre situados escasos metros.

El precio de la estancia en el

Estilo rústico

La decoración del hotel es de estilo rústico tradicional en la mayor parte de estancias, aunque ha sido en el segundo de los comedores, el "Sa

