

Vivir viajando

AUTOSUFICIENCIA DE LA BUENA

EL PRIMER HOTEL 100% AUTOSUFICIENTE EN EUROPA ESTÁ EN LA SIERRA DE ESPADÁN

Se llama Mar de Fulles y puede presumir de integrarse por completo en este entorno castellonense.

Andrés Galisteo

23 DE JUNIO DE 2020 · 15:30

CASTELLÓN



Mar de Fulles presume de consumo eficiente, ecologismo y kilómetro cero. Así lo certifica, desde su apertura en 2016, el premio Citizenergy del Parlamento Europeo, que lo reconoció como mejor iniciativa en el campo de las energías renovables y la economía colaborativa. Este complejo hotelero, no obstante, **no es solo un destino responsable en su práctica totalidad. Es un lugar para retirarse del mundo dándose un baño de naturaleza, gastronomía y bienestar.**



FOTO: MAR DE FULLES

1 / 5

UN MAR DE HOJAS

El sueño de Juanma Urbán tardó once años en materializarse. Contaba con 6.000 euros en el bolsillo y un objetivo claro: **demostrar que, aun con escasos recursos económicos, lo sostenible es posible.** Con su pareja recorrió el interior de la Comunidad Valenciana y halló aquí, en el imponente **Parque Natural de la Sierra de Espadán**, el punto de partida de su futuro. Llegó la financiación gracias a una “cadena de favores y pequeños milagros”, asegura Juanma, a la colaboración de cientos de personas e instituciones concienciadas que apostaron por ellos. **Con 40.000 alcornoques repoblaron el bosque circundante, dañado por un incendio.** Con ellos, también, compensaron (aún lo hacen) las emisiones de CO₂ de la puesta en pie del complejo. Hoy, llegar allí es hacerlo a través de una profunda inmersión en campos, además, de olivos, naranjos y huertos que se pierden en el horizonte. **Mar de Fulles deja huella pero no precisamente de carbono.**



FOTO: MAR DE FULLES

2 / 5

BIOCONSTRUCCIÓN Y ÉTICA

“Decidimos recurrir a la bioconstrucción. Utilizamos materiales nobles como la madera, la termoarcilla para los muros, la cal para el enfoscado exterior o el cristal bajo emisivo para reducir el consumo energético. Además, **la (extensa) red de caminos que recorre el entorno se realizó a pico y azada durante año y medio sin utilizar medios mecánicos**”, recuerda Juanma. En cuanto a los suministros, **Mar de Fulles funciona casi exclusivamente con energía solar, iluminación de bajo consumo y circuito cerrado de agua de un pozo propio**. No solo se cuida y protege el entorno, también a los que lo componen. Sus apenas, de momento, seis empleados creen tanto como él en esta aventura, requisito fundamental para formar parte de ella. Hay paridad en todo, en lo económico y en lo funcional. También se ensalza el papel de los proveedores, lo más locales posible, cuando las materias primas no surgen de los cultivos del hotel.



FOTO: MAR DE FULLES

3 / 5

COCINA ORGÁNICA... Y SABROSA

Eso de “de la huerta a la mesa” nunca ha tenido tanto sentido como en Mar de Fulles. La panorámica de más de cien kilómetros cuadrados de monte centenario que se contempla desde su comedor o sus exteriores solo se rompe puntualmente porque alguien se acerca a recoger las frutas, hortalizas o incluso miel propia de la finca. De ahí, pasando por la cocina vista, se trasladan al plato vistiendo mimadas y sorprendentes recetas que no se esperan. **Sus menús degustación y sus propuestas diarias saben al terreno y a sus inmediaciones.**

Dan fe de ello esos **sublimes arroces de la Albufera secados en la misma sierra:** negro, o con pollo y pato. Ese **lechal autóctono criado en libertad** que se deshace a baja temperatura y que se apoya sobre calabaza y germinados... Hasta el jamón de la melosa croqueta es de Segorbe, como los embutidos o **los exquisitos quesos de oveja guirra, en riesgo de extinción.** La miel, esa miel, baña un requesón casero de lágrima con el que se apura la cerveza artesana que allí mismo elaboran o **los vinos eco de Requena especialmente embotellados por Bodegas Vegalfaro.** ¿Un consejo? Ojo, al inicio, con los panes y los aceites de cosecha particular. Hay que dejarlos para los desayunos si se quiere mantener el apetito para todo lo demás.



FOTO: MAR DE FULLES

4 / 5

DESCANSO NATURAL

Se puede ir a comer, cenar o celebrar sin necesidad de alojarse pero **reservar una de sus diez sencillas habitaciones** o, si se va en grupo, parte de su zona de albergue, **debería ser obligatorio**. Se echa de menos algún detalle estético y de confort en línea con el proyecto, sean amenidades o más cuidados elementos de mobiliario o decorativo, pero **lo asequible de sus precios (Juanma no quiso que fueran impedimento) permite un disfrute sobresaliente al alcance de muchos bolsillos**, un descanso que tiene su razón de ser en una gozosa zambullida en el silencio, el fresco serrano, los cielos llenos de estrellas. **El edificio se olvida, fue siempre la meta de Juanma al tratar de integrarlo con el paisaje**. Es más, físicamente desaparece en cuanto uno se interna en los alrededores buscando el “árbol mágico” con el que el propietario intriga a los huéspedes. Se esfuma, asimismo, al sumergirse en la piscina de agua salada conectando visualmente con la escala de verdes del campo.



FOTO: MAR DE FULLES

5 / 5

DESCONECTAR PARA RECONECTAR

Como cabía esperar y agradecer, **no hay cobertura. El WiFi** en zonas comunes solo es para urgencias. Tampoco hay televisión. Las pantallas son otras, están frente a tus ojos, al aire libre. **La desconexión es absoluta y el gasto de energía, mucho menor.** En sustitución, aparecen los **senderos por los que perderse unas horas, sesiones de yoga, catas gastronómicas o, por qué no, nada.** La nada y el todo de un balcón a la sierra único en la Comunidad. No es solo un edificio, no es solo un entorno. Es un sueño compartido, un refugio donde la naturaleza manda como en pocos lugares. ¿Lujo? **El lujo aquí es esto.**