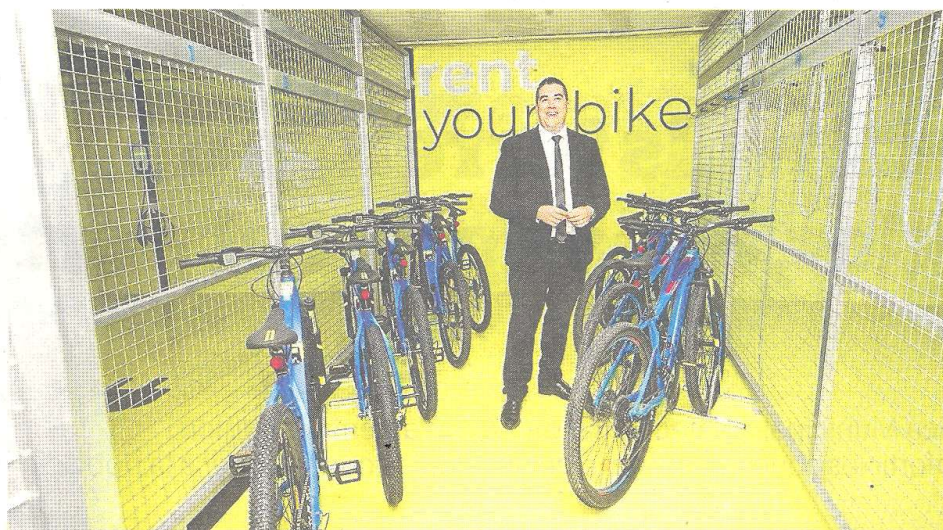




El director de l'Hotel SB Corona Tortosa, a les instal·lacions per a les bicicletes de l'hotel. FOTO: JOAN REVILLAS

Tortosa

L'Hotel Corona aposta pel cicloturisme i la cuina local

Ha invertit 2 milions d'euros en una reforma integral que el fa ascendir a quatre estrelles, i té nous espais per al lloguer i ús de bicicletes

M. PALLÁS
TORTOSA

Com ja va avançar el *Diari* el passat mes d'abril, l'Hotel SB Corona Tortosa ha passat de tres a quatre estrelles i ha invertit fins a dos milions d'euros en una reforma integral que ha canviat, millorat i renovat totes les instal·lacions de l'hotel.

La reforma s'ha fet en consonància a l'emblema de la cadena: el Mediterranean Urban Concept. «Reflectim el nostre caràcter càlid i mediterrani en el tracte que tenen amb els clients els nostres treballadors, en el caràcter dels espais i en l'oferta gastronòmica», va declarar ahir a Tortosa el director de SB Hotels, Jordi Artiga.

L'establiment disposa de 72 habitacions i 30 apartaments; una sala gran amb teatre per a 240 persones i sales més petites per a fins a 50 persones, a més d'una terrassa, piscina i zona enjardinada. Com a novetat, l'hotel ara ha posat l'accent, d'una banda, en el cicloturisme i, de l'altra, en la gastronomia.

Així, l'hotel ara disposa de gimnàs (amb accés al jardí), una zona de lloguer de bicicletes, un espai d'emmagatzematge de les bicicletes dels clients i una *room service* per netejar-les o reparar-les. «Volem ser dinamitzadors i ser referència a les Terres de l'Ebre, tot



Imatge de l'interior del restaurant SOM, el qual ofereix una nova carta amb productes ebrencs ideal per compartir. FOTO: JOAN REVILLAS

posant en valor els recursos territorials que tenim, com l'esport i la gastronomia», va manifestar Artiga. Amb l'actual presència del cicloturisme a les Terres de l'Ebre, l'hotel es configura així com l'únic en disposar d'unes instal·lacions d'aquestes característiques, que podran ser emprades tant per clients de clubs i federacions com per les famílies, el principal perfil de client. «Els recursos naturals que envolten Tortosa els hem d'aprofitar. Pensem que hem agafat una bona línia de treball», va explicar el director de l'hotel, Josep Rodrigo.

Per una altra banda, el nou espai gastronòmic s'anomena SOM

(Singular, Original i Mediterrani). El restaurant, amb el xef Valentí Valdepérez, posa en valor els productes de proximitat, especialment els de les Terres de l'Ebre. L'espai ofereix una nova carta, ideal per compartir, i està obert tots els dies de l'any.

Cal recordar que cada nit de divendres de juliol i agost, a les 21 hores, l'Hotel SB Corona Tortosa ofereix fer un tast de les seues propostes gastronòmiques, amb música en directe (jazz o versions acústiques) a la terrassa, amb la iniciativa d'oci Nits amb Estrella. En total oferiran més de 100 concerts entre Barcelona, Tarragona i Tortosa.