



Capricho alentejano

Un lavadero público inspira el hotel Sublime Comporta, que rinde homenaje a los sabores y los orígenes arquitectónicos de la región lusa

por CARLOS CÓRDOBA



No hace tanto, pongamos que unos 70 u 80 años, algunas mujeres de la región del Alentejo todavía se reunían en torno a lavaderos públicos para adecentar la ropa. Aquellos tanques sobre los que hacían flotar un viscoso jabón artesanal permanecen hoy como reliquia de un Portugal ajeno a las revoluciones tecnológicas, apegado a la tradición y alejado de las prisas al que ahora se rinde homenaje en Sublime Comporta, uno de los mejores hoteles de lujo del mundo, según *The New York Times*. Un verdadero capricho a tener en cuenta cuando se reabra la frontera terrestre entre España y Portugal, previsto para el 6 de abril. El corazón del sofisticado recinto hotelero es una piscina de acero, inspirada precisamente en aquellas humildes piletas. Y ojalá aquellas *lavadeiras* pudieran hoy disfrutarla.

Descubrirían entonces que a las afueras de Comporta, a poco más de una hora al sur de Lisboa, sobre una extensión de 17 hectáreas de pinos y alcornoques, se levanta un conjunto de sofisticadas residencias a las que, por su respetuosa integración en un paisaje dominado por dunas de arena, viñedos y arrozales, cuesta llamar hotel. Se sorprenderían también al ver cómo las técnicas de construcción con las que los pescadores de la zona alzaron sus viviendas, a menudo con sus manos, han dejado su poso en la arquitectura contemporánea de las habitaciones. Y no darían crédito al saber que celebridades interna-

cionales, de Madonna a Christian Louboutin o Nicolas Sarkozy, han convertido estos terrenos —que en la década de los cincuenta adquirió la familia de banqueros Espírito Santo— en un exclusivo retiro.

El lujo, discreto y carente de pretenciosidad, y el respeto por el entorno se aprecian en cada detalle de sus 23 habitaciones y *suites* y en sus 22 villas, de entre dos y cinco habitaciones. Pero es el Certificado de la Biosfera obtenido en 2019, distinción que reciben las propiedades que garantizan la sostenibilidad medioambiental, social y económica a largo plazo, lo que da prueba de ello. Sirvan un par de ejemplos: algunas de las villas incluyen en su interior árboles que se han incorporado como parte de la arquitectura para evitar su tala, y cada una de las viviendas, 100% autónomas en el uso de agua potable, contiene numerosos utensilios de producción local (desde las lámparas de mimbre hasta los jabones) que procuran la sostenibilidad social de los trabajadores de la zona.

Con la memoria de los pescadores que levantaron sus casas sobre el puerto de Comporta han sido también construidas las Bio-Pool Suites, nueve apartamentos que se alzan sobre una piscina biológica a través de zancos. Inauguradas en 2019, su arquitectura es una evolución de la de las casetas de pesca artesanal del puerto de Carrasqueira. Situadas sobre una de las mayores piscinas biológicas de toda Europa, desde la terraza el huésped puede sumergirse en aguas para cuyo mantenimiento los productos

De arriba abajo, detalle de la decoración y el exterior de las Bio-Pool Suites, y el restaurante Sem Porta, en el hotel Sublime Comporta (Portugal).

químicos han sido sustituidos por la acción de algas y plantas acuáticas, que han convertido la piscina en un ecosistema purificado de forma natural. El placer de darse un baño con la vista puesta en un alcornoque debería estar prescrito contra el estrés.

Un 'bacalhau à Brás', por favor

Paseando por el recinto sale al paso el huerto con diversos árboles frutales portugueses y tradicionales de la región, como la tangerina de Carvalhal y la de Setúbal, junto a especies exóticas, como el kumquat, el limón caviar y la mano de Buda, que crecen junto a un jardín con más de 300 especies orgánicas. Muchos de sus frutos se aprovechan en Food Circle, una de las cuatro propuestas culinarias de Sublime. El restaurante, articulado en torno a una gran mesa para un máximo de 12 comensales, centra su oferta en una selección de platos orgánicos inspirados en los principios de la permacultura, que emplea únicamente métodos de cocina ancestrales y la ayuda del fuego, junto a la fragancia que las hierbas aromáticas y las flores comestibles dejan en sus platos.

La segunda opción es el restaurante principal del hotel, Sem Porta, ubicado en el edificio principal e inspirado en los almacenes de arroz de la zona. Este recupera en su carta algunos de los platos regionales alentejanos, con productos suministrados por pescadores y agricultores locales. La apuesta gastronómica más directa y al aire libre es la Tasca, abierta solo en verano, que basa su oferta en una revisión refinada de los tradicionales *petiscos* portugueses para compartir: *bacalhau à Brás*, carrilleras de cerdo negro o el popular queso de la región. A 10 minutos en coche aparece la cuarta opción, en la playa de Carvalhal, la extensión de arena más salvaje y algo menos concurrida que es continuación de la de Comporta. En el Beach Club, refugio para quienes buscan el sosiego que el verano arrebató a las playas, los techos y paredes han sido recubiertos de caña y madera rugosas. Es un remedo de las técnicas constructivas empleadas antiguamente en las viviendas tradicionales locales para conservar el frescor. Con la vista fijada en las aguas de los 60 kilómetros de la costa comporteña, el día parece perfecto cuando se escoge de la carta un pescado recién extraído de la playa, ostras o mariscos, mejor si es acompañados de los vinos de la zona.

La propuesta de Sublime (sublimecomporta.pt) incluye un *spa*, cuyos terapeutas emplean el arroz y la sal de la zona en sus tratamientos. Todo contribuye aquí a relajarse, también el pabellón exterior de yoga. Aunque en materia de relajación resulte difícil competir con un largo paseo a la orilla del mar, con la vista puesta en el horizonte alentejano.

“

Este alojamiento de lujo posee el Certificado de la Biosfera por su preocupación medioambiental

“

Una de sus cuatro propuestas gastronómicas se encuentra en la cercana playa de Carvalhal