

# O poder da autenticidade

Um sonho antigo do arquiteto Miguel Câncio Martins deu origem à Quinta da Comporta, um resort ímpar onde reina a tranquilidade que esta zona de Portugal, que anda nas bocas do mundo, transmite. O objetivo é proporcionar experiências autênticas a quem por aqui passa e contribuir para o seu bem-estar sem artifícios...

por Rita Caetano



## Sabia que...

... o Spa Oryza Lab tem 800 m<sup>2</sup>, seis salas de tratamento, uma piscina interior/externa aquecida, hammam, sauna e um ginásio, que, num futuro próximo, irá ter um espaço próprio

## BEM-ESTAR

Além dos já habituais retiros de ioga, no próximo ano, a Quinta da Comporta vai apostar em programas para a perda de peso, gestão de stresse, pós-covid e para deixar de fumar, que irão juntar desporto, nutrição e tratamentos de spa.

Quando, em 2019, a Quinta da Comporta abriu portas, foi o concretizar de um sonho com mais de 25 anos do arquiteto e *designer* de interiores Miguel Câncio Martins, o proprietário e mentor deste *wellness boutique resort*, localizado no centro do Carvalhal e a poucos quilómetros da praia com o mesmo nome. “Vinha para aqui de férias desde os 11 anos e tinha vontade de construir um hotel neste mesmo sítio há muito tempo. Havia aqui uns barracões e granjas meio abandonados e esta localização sempre me fascinou, porque tem toda esta abertura e o arrozal”, descreve-nos, enquanto provamos o delicioso pequeno-almoço do hotel servido no restaurante Mar d’Arrozal com vista, lá está, para esta localização ímpar que o fez apaixonar-se.

Quando finalmente comprou o terreno, “as ideias já estavam todas alinhadas, foram precisas algumas alterações, porque, entretanto, a forma de viajar tinha mudado. Dois anos depois, da obra ter começado, abrimos”, conta o arquiteto. Desde aí, o hotel coleciona admiradores por todo o mundo e facilmente se percebe o porquê disso. A calma e a beleza que o cenário onde está inserido, com os arrozais como pano de fundo, transmite; a arquitetura que respeita as tradições locais e tem a sustentabilidade como pilar; o espaço que não falta seja dentro ou fora de portas; a piscina infinita, que tem a particularidade de ter uma parede de vidro; o spa com produtos próprios e a simpatia da equipa são ingredientes que não passam despercebidos, e todos juntos compõem uma receita de sucesso. Há hóspedes que voltam todos os anos e outros várias vezes por ano, facto que muito agrada a Miguel Câncio Martins. “Cria-se uma ligação muito interessante entre nós e os hóspedes, que demonstram até alguma nostalgia quando se vão embora”, realça.



## Conforto máximo

Na Quinta da Comporta, o alojamento divide-se entre quartos, suites, *townhouses* e *pool villas*. Todas as tipologias caracterizam-se por serem espaçosas e a maior parte tem *kitchenette*, ou seja, são ideais para estadias longas e para famílias. A decoração privilegia os materiais tradicionais e texturas naturais.





## Sabia que...

... a construção da Quinta da Comporta teve como base a reabilitação de estruturas e materiais preexistentes para ter o menor impacto possível sobre o meio



## Mergulhos

A piscina de 40 metros de comprimento localizada na eira, onde outrora o arroz era debulhado e seco, destaca-se pela sua margem de vidro e é servida por um bar; no futuro, terá também um *barbecue*. É aquecida a energia solar. Ao fim do dia, ver o magnífico pôr do sol sobre o arrozal que lhe serve de cenário é um momento inesquecível.

Independência e autenticidade são duas palavras que regem a Quinta da Comporta. “Quando viajo, o que mais vejo são coisas iguais em todo o lado por pertencerem a grandes grupos e gostava que a Comporta vendesse a sua autenticidade. Acho que as pessoas vêm para aqui por ser diferente e para terem a experiência da Comporta. Há quem diga que é a nova Saint Tropez, mas não é o novo nada. A Comporta por si só já é uma marca; não precisa de estar associada a mais nenhuma, mas sim reforçar a sua própria marca e criar outras”. Foi com esse espírito que criou o *resort* e é com ele que está sempre a pensar no que aqui pode fazer mais, como fez com a marca própria do *spa*, a Oriza Lab (ver caixa). “Gosto muito da aventura da criatividade”, sublinha. Quando pensou no projeto, “o objetivo foi tentar ficar o mais próximo da imagem da Comporta para os passantes, portugueses e estrangeiros, e tentar reproduzir ao máximo as casas e reproduzir isso num hotel”, conta. Quando lhe pedimos para descrever o que este projeto tão pessoal lhe transmite a si e a quem aqui vem, o arquiteto não tem dúvidas:



## Arquitetura tradicional

**As quatro villas com piscina são uma das imagens de marca da Quinta da Comporta. Inspiradas nas casas típicas da região, têm três quartos, podendo, por isso, receber até seis pessoas, sala e cozinha. Além da piscina, que lembra os tanques de outrora, tem uma zona de estar exterior para aproveitar a envolvente de terreno arenoso e com vegetação típica da zona.**

## Atividades

Além das aulas de ioga e de Pilates e do ginásio, a Quinta da Comporta tem ao dispor dos seus hóspedes bicicletas elétricas para passear no bosque e nos arrozais, que se estendem até à orla costeira. Como diz Miguel Cândia Martins, “são muitos os quilómetros a percorrer aqui nas redondezas”, lembrando também os vários parceiros locais, caso da Comporta Surfing e da Cavalos na Areia. É ainda possível fazer passeios de barco em Tróia, observação de aves, degustações de vinhos regionais ou até ir a Évora para um programa mais cultural.



## À mesa

“A horta e os produtores locais são a base do conceito do restaurante Mar d’Arrozal”. A frase é do *chef* João Sousa, que lidera a cozinha da Quinta da Comporta desde a abertura do *resort*. “A sustentabilidade e a alimentação saudável são muito importantes para o nosso conceito ou não estivéssemos nós num hotel de bem-estar, por isso, evitamos ao máximo alimentos refinados e apostamos em produtos da época, alimentos integrais e em superalimentos como a *matcha*, a espirulina e as bagas goji”, acrescenta. Tudo isso claro com, continua João Sousa, “um toque muito próprio do pequeno-almoço ao *room service* e às refeições principais. Fazemos comida de conforto com personalidade. Queremos que as pessoas se lembrem dos sabores que aqui provem e que não os consigam sentir noutros restaurantes”. Para isso, conta com a ajuda das mais modernas técnicas de culinária. O *sous-vide* é uma delas, porque “deixa intactos os benefícios dos alimentos, por ser uma confeção lenta”, realça. Salada de beterraba fumada com molho de azeite e pinhão, *ceviche* de corvina, arroz de acelgas da horta e pregado grelhado com a couve-flor e puré da mesma são alguns dos pratos que nos chegaram à mesa para irmos comprovando o que o *chef* nos vai contando, ou seja, que

os alimentos locais ganham sabores e texturas que conseguem surpreender.

É da horta, que terá um novo espaço em breve, que chegam produtos muito variados, dependendo da época do ano, são exemplo disso as acelgas, as beterrabas, o tomate, as curgetes, as beringelas, os pepinos, as couves, as alfaces, as ervas aromáticas. Como tal, os legumes têm muita importância no menu e são, como nos diz João Sousa, apresentados de três formas: cozinhados a baixa temperatura, bringidos (normalmente, esta é a forma escolhida para confeccionar os verdes), grelhados ou assados rusticamente no forno. Mas, se a horta é importante, o que dizer do arrozal? “O arroz é o nosso ingrediente secreto. Antes de vir para cá, quando me disseram que o hotel ficava em frente de um arrozal, fiquei fascinado por ser um dos meus ingredientes de eleição”, afirma o *chef*, que diz trabalhar com arroz local de diferentes bagos, de acordo com a receita em questão. Além dos pratos da carta, que muda duas vezes por ano, mas vai tendo pequenos ajustes à medida que a sazonalidade o obriga, o menu tem sempre uma entrada, peixe ou carne e sobremesa do dia, com os produtos que existem no momento.

A espaçosa e bonita sala do Mar d’Arrozal foi construída com recurso a madeira recuperada com mais de 100 anos.

## No bar

Com uma sala interior onde não falta uma lareira e com um terraço exterior na eira, no Lounge Bar Eira é possível desfrutar de uma bebida e de refeições leves. É também o espaço perfeito para ficar apenas a relaxar com um livro.



FREDERIC DUCOUT; LOUIE THAIN; RICARDO OLIVEIRA ALVES.

▼  
Sabia que...  
... a Quinta da Comporta tem uma área de 700 m<sup>2</sup> de painéis solares que leva à geração sustentável de eletricidade para todo o *resort*



“A capacidade de nos fazer desligar e de estarmos connosco próprios. As pessoas nem sabem bem explicar isto por palavras, mas todas sentem o mesmo. Mal chegamos, damos de caras com uma parede branca com plantas, estacionamos o carro e, quando começamos a descer em direção à horta, já desligámos”.

Mas, se as pessoas importam, o ambiente também. “Sozinhos não podemos mudar o mundo, mas, se cada um fizer a sua parte, podemos ter impacto. A ecologia não é privarmo-nos de tudo, mas sim viver com qualidade face à escassez”, diz o arquiteto. O reaproveitamento de material já existente, a aposta no isolamento dos edifícios, os painéis solares; a recuperação da água das chuvas, das águas cinzentas da casa de banho e das águas existentes no subsolo são alguns dos princípios de sustentabilidade da Quinta da Comporta.



## Rituais com rizoterapia

Não há como entrar no Oryza Spa e não nos lembrarmos dos chalets de estâncias de esqui pela sua arquitetura. Lá dentro impera o silêncio, só quebrado pelo suave rumor da água quando se nada na piscina aquecida, que começa no interior e se estende pelo exterior com vista para os arrozais.

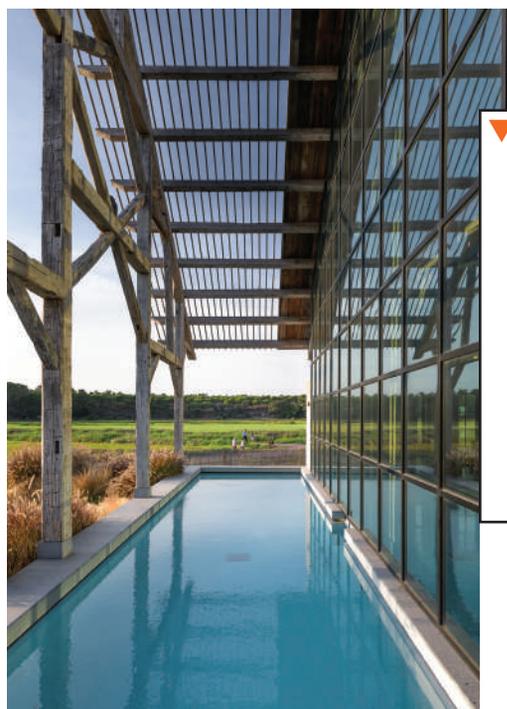
O hammam e a sauna também têm vista para o exterior.

Os materiais naturais mobilam o seu interior e dentro de cada sala de tratamento terá à sua espera um tratamento personalizado, tendo em conta

as necessidades da sua pele. Oíça os conselhos, faça perguntas e deixe-se nas mãos das terapeutas que vão mimar e tratar do seu tecido cutâneo com o que ele mais necessita. No final, terá uma rotina de cuidados que deve seguir em casa.

A base dos tratamentos é a rizoterapia, que associa os benefícios do arroz a protocolos de cuidados pensados ao pormenor.

Os tratamentos faciais (a partir de 70€) são o seu ex-libris por serem realizados com os produtos próprios, mas também há tratamentos de corpo (85€) e, claro, massagens (a partir de 60€). “O arroz é usado há séculos na beleza e é daqui, por isso, fez todo o sentido lançarmos a nossa marca, a Oryza Lab, dando mais uma vez primazia à autenticidade e à independência, diferenciando-nos também no spa, que é sempre o que pretendo fazer”, revela Miguel Câncio Martins, o proprietário da Quinta da Comporta. “Começámos pelos produtos de rosto e, para o ano, teremos também de corpo”. Atualmente, a linha de produtos cosméticos 100 por cento naturais é composta por óleos, sérums, máscaras, creme e pelling e é comercializada não só no Oryza Spa, mas também online e até no estrangeiro. “A ambição é vender produtos Oryza Lab à base de arroz aos chineses”, garante Miguel Câncio Martins. [oryzalab.com](http://oryzalab.com)



## Sabia que...

... a Oryza Lab é a marca própria do Oryza Spa e junta o conhecimento da cosmética francesa às propriedades do arroz da Comporta para uma experiência autêntica e relaxante

## Resort

A Quinta da Comporta está aberta todo o ano. Os preços começam nos 275€ por noite com pequeno-almoço.