

SAIR

18.06.2019 às 05h00



SUSANA LOPES

FAUSTINO



JOSÉ CARLOS

CARVALHO

Repórter

Fotográfico



Tão longe, tão perto: À descoberta das novidades da Comporta

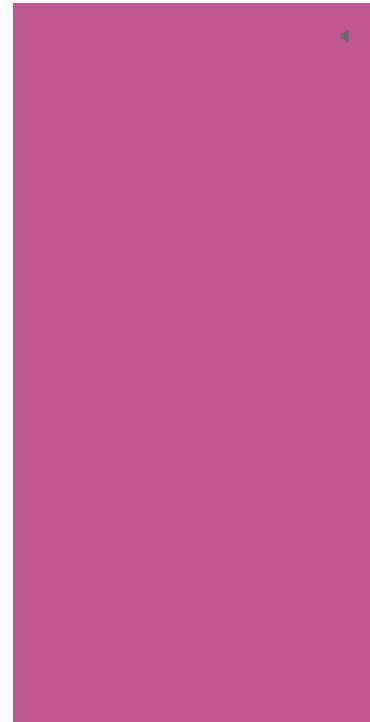
Areais a perder de vista, bons restaurantes e hotéis para passar uns dias fora do mundo. Há tudo isto na Comporta, e muito mais. Siga o roteiro para este verão

1 / 11



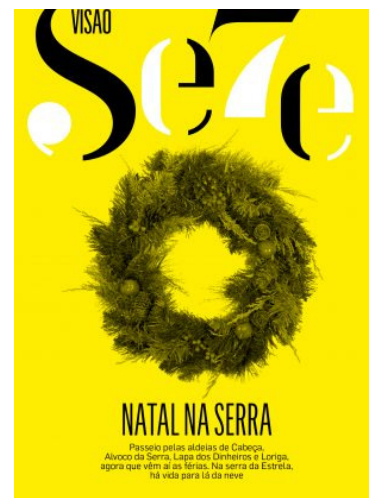
A esplanada do Comporta Care, no areal, convida a tardes longas, acompanhadas de uma boa sangria, música e mar a perder de vista

Já abriu o Jacaré, num armazém paralelo à Rua do Secador, a artéria mais comercial da Comporta. O novo restaurante, do brasileiro Fernando Droghetti, faz a festa de inauguração oficial nesta quarta, 19 de junho, e há de manter-se de portas abertas, pelo menos, até outubro. As pizzas e massas frescas, feitas com produtos da região – tomate, orégãos, queijos, enchidos – prometem criar “sururu”. “Conheci a Comporta em 2000, através de um amigo, e há 15 anos que venho de férias para aqui. Gosto tanto disto, tinha de arranjar um pretexto para ficar mais tempo”, conta, com humor, o decorador de interiores e empresário de restauração. O Jacaré tem as ondas do calçadão de



PUB

Capa da edição



A VISÃO SE7E DESTA SEMANA - EDIÇÃO 1397

Copacabana, no Rio de Janeiro, reproduzidas no chão, estantes de livros e mantas alentejanas a decorar as paredes. Também tem um bar, a funcionar até às duas da manhã, com uma carta de cocktails feitos com ingredientes locais, dos limões aos frutos vermelhos, na qual não faltam as caipirinhas. “A vida social na Comporta acaba muito cedo, porque não há sítios para ir, o bar vai quebrar essa rotina”, acredita Fernando. Mesmo ao lado do Jacaré, numa zona ao ar livre, está estacionada a inconfundível carrinha amarela de Joana Zanotta, onde serve piadinas. A partir desta sexta, 7, vai estar a funcionar todos os dias. “Quero abrir o máximo de tempo possível, durante todo o ano. É preciso quebrar a sazonalidade da Comporta.” As piadinas – de queijo de cabra, espinafres, mel e nozes ou de peru fumado, rabanetes, cornichons, mozzarella e rúcula, entre outras opções – comem-se nas mesas de madeira e, para acompanhar, há cocktails de fruta. Na época alta, o horário estende-se até à meia-noite, por isso, mesmo que os banhos na praia da Comporta se prolonguem até ao pôr do Sol, no regresso há sempre uma piadina para matar a fome.

A poucos metros, na mesma Rua do Secador, fica a Cavalariça, onde o chefe Bruno Caseiro serve comida do mundo, privilegiando os produtos da região e o que é da época. “São pratos para partilhar, parecem simples, mas não são, têm muitos sabores, uns mais portugueses, outros de influência asiática”, explica Filipa Gonçalves, uma das três sócias do restaurante. Este verão, a Cavalariça também abre ao almoço (as mesas são concorridas, fica a nota, e aconselha-se reserva) e há novidades na carta: tártaro de vaca, gema e tosta; beterraba, mirtilo e chèv्रे; croquetas de sauerkraut; hambúrguer Cavalariça, entre outros pratos. Não é preciso caminhar muito para encontrar o Gomes – Casa de Vinhos e Petiscos, aberto no verão de 2018. A ideia é de Carlos Gomes, que sempre gostou de cozinhar e de convidar os amigos para irem lá a casa petiscar. O restaurante, num armazém onde se queimava a moinha do arroz, privilegia o convívio, a conversa e os petiscos, com sugestões como salada de raia com manga, pica-pau do lombo de novilho e pastéis de bacalhau, sempre disponíveis a partir das cinco da tarde. “É uma casa de vinhos e petiscos, por esta ordem”, diz Carlos Gomes, que deixou nas mãos de Adrian Neves a oferta da garrafeira. “É 100% portuguesa, sendo que 80% são vinhos da região.” A esplanada do restaurante fica à beira de um pequeno jardim relvado, a poucos metros da Mercearia Gomes, o outro negócio da família e uma referência na aldeia da Comporta. Com o teto forrado a cestos de verga, tem uma oferta variada, que vai dos enchidos alentejanos aos produtos importados, e uma garrafeira de encher o olho.

Cabana style

Num passeio pela aldeia – onde quase todos os edifícios de comércio estão relacionados com a raiz agrícola da Herdade da Comporta –, faça-se uma visita à Casa da Cultura, num antigo celeiro de arroz e onde funcionou também a sala de cinema. Abre portas, para uma nova época, já neste sábado, 8, com a exposição *Cardumes Brancos*, de Verónica Vinhas. Lá dentro, estão marcas portuguesas, como a Apuro, a Companhia das Cestas e a Loja das Tábuas, entre outras,

Mais vistas

1 [A foto do jovem casal sem-abrigo que está a comover os leitores da](#)

VISÃO

2 [Joacine, a mulher que enerva o](#)

visão partido

3 [Corrida à maçonaria: há cada vez](#)

mais adesões de norte a sul do

Visão Imobiliário

4 [Estudo diz que ter rabo grande é](#)

sinal de boas relações

5 [Tem 10 segundos para tentar](#)

encontrar o erro de português

nesta frase

6 [Aranha recém-descoberta no](#)

México consegue ‘decompor’ a

pele humana com o seu veneno

7 [14 fotos de gatos que só não se](#)

tornaram virais porque são do

tempo em que não havia Internet

8 [Depois dos primatas, os corvos](#)

revelam ser os animais mais

inteligentes

9 [Respirar fundo tem mesmo um](#)

efeito calmante e não é a

sabedoria popular a afirmá-lo. São

os neurocientistas

10 [Tu não fingiste o orgasmo, pois](#)

não?

instaladas em pequenas casas de madeira, inspiradas no cenário do Cais Palafítico da Carrasqueira – obrigatório, também, para quem anda de passeio nesta zona.

As lojas, na sua maioria de decoração, vestuário e acessórios, onde se vendem kaftans de linho, caxemiras ou obras de arte, fixaram-se à volta da Rua do Secador. Há quatro anos, quando Emily Tomé e o marido, Alma Mollemans, abriram a Vintage Department, especializada em mobiliário das décadas de 50 a 70 do século XX, esta era a única loja na Comporta. “Gostámos muito da vibe, o ambiente é muito descontraído e as pessoas fazem o que lhes apetece. Às vezes, não se sabe em que país estamos, com tanta língua que se fala”, diz Emily. Os clientes, portugueses e estrangeiros, procuram peças como bancadas antigas de carpintaria, grandes mesas de madeira rústica e sofás em tons claros para decorar as suas casas – muitas a ocupar as tradicionais cabanas de colmo da região.

Na direção do Largo de São João, as peças inusitadas da Loja do Museu do Arroz chamam a atenção mesmo de quem não chega para comprar. “Vêm de várias partes do mundo”, diz Marcelo Rangoni, o responsável. Não estranhe, por isso, se encontrar um trono nigeriano feito de missangas coloridas, entre os chapéus de palha pintados à mão da Palo de Yuca e as fotografias de grande formato de Slim Aarons. Na porta ao lado, Sofia Roque Pinho descreve a Briffa, aberta há quatro anos, como um bazar. “Tem um bocadinho de tudo, há peças criadas por nós, mas também caxemiras e sedas.” Na sua opinião, “é a Natureza que atrai as pessoas até à Comporta”. Já a Rice, da decoradora de interiores Marta Mantero, é o único sítio em Portugal onde se encontra à venda a marca francesa de decoração Caravane. O gosto da proprietária reflete-se na oferta, com uma variedade de peças de cerâmica de autor, mobiliário desenhado por si, trabalhos de artesãos portugueses e acessórios originais, como as malas da Aaks, feitas à mão no Gana.

Na Comporta, o Largo de São João serve de ponto de encontro. É aqui que está o clube recreativo – um bom sítio para comer uns caracóis e beber uma imperial, fica a dica –, o Colmo Bar e a Lavanda, dois negócios em tudo diferentes mas que partilham a mesma entrada, pela antiga padaria da aldeia. O Colmo Bar foi dos primeiros a servir sumos naturais, smoothies e pequenos-almoços saudáveis. “Na altura, viemos preencher um vazio”, diz Filipe Branco, um dos sócios. “Este ano, em julho e agosto, vamos apostar nos almoços e jantares, com sugestões como bowls, cuscuz orgânico...” Se seguirmos casa adentro, chegamos à Lavanda, fundada pela norueguesa Cathrine Austad. Entre vestuário e artigos de decoração, está o novo perfume Alma da Comporta, de Pierre Bouissou. A fragrância criada por este especialista em dermatologia e cosmetologia, ex-CEO da Boucheron, é uma homenagem à Comporta e às suas gentes, a quem deu a cheirar ainda antes do lançamento. Nascido em Nice, foi neste Alentejo à beira-mar que encontrou o lugar certo para construir a sua casa na praia. “Quando aqui cheguei, há oito anos, e vi este terreno, tomei a decisão em dois minutos.” A inspiração, essa, veio do cheiro a mar, a laranja e a lavanda,

aromas que utilizou na composição desta fragrância especial, que descreve como elegante e refinada. “Tal como a Comporta.”

De olhos postos na praia

Não é fácil resistir ao mar de águas azuis límpidas e extensos areais das praias da Comporta e do Carvalhal, mas a região tem outra paisagem muito característica. Na Torre, o Comporta Yoga Shala, de Tomás Mello Breyner, tem como cenário um dos muitos arrozais da herdade. “É um sítio muito bonito, com uma energia muito forte”, diz Tomás, que recebe turistas vindos de todo o mundo, desde que abriu há cinco anos. As duas aulas matinais diárias não de ser dadas até setembro e qualquer pessoa pode ir praticar ao Yoga Shala, bastando, para isso, aparecer (não é necessário marcar com antecedência). Ao lado do Comporta Yoga Shala, estão os Cavalos na Areia, com uma vintena de animais disponíveis para levar crianças e adultos num passeio pelos recantos da região, dos arrozais à praia, mas também pelo montado. A poucos quilómetros, na direção da Comporta, visita-se o Museu do Arroz e, a uma centena de metros, percorrendo uma estrada de terra batida, fica a Adega da Herdade da Comporta. Estão disponíveis várias visitas, mas não se surpreenda se for brindado com uma prova de vinho grátis.

Com 1 100 hectares de arrozais, o Quinta da Comporta Wellness Boutique Resort é o novo hotel de cinco estrelas no Carvalhal. Discreto, perfeitamente enquadrado na aldeia, quem chega vê apenas os tetos de colmo das Pool Villas. O projeto, da autoria de Miguel Câncio Martins, reflete o amor do arquiteto português pela Comporta e pela sua envolvente natural. A partir de estruturas já existentes, Câncio Martins desenhou um lugar cheio de texturas, com muita madeira, rafia, bambu, cerâmica. Entre uma massagem no spa Oriza, um almoço no restaurante e um mergulho na piscina infinita, com uma frente de 40 metros em vidro, observe-se sem pressa a paisagem, à qual apetece voltar uma e outra vez.

Aproveitando a estada no Carvalhal, faça-se uma visita à Barracuda, loja de móveis com assinatura, ou, em alternativa, procure-se por velharias à venda em várias lojas e armazéns. Os caracóis da Cervejaria São Romão sabem bem ao final do dia, já o sushi, o lombo de salmão com arroz de lima ou a lagosta grelhada com arroz pilaf do restaurante 5 Sentidos são uma boa sugestão para jantar.

Dinis Parreira, 59 anos, nasceu na praia do Carvalhal, foi pescador e construía as tradicionais casas de colmo. Há 25 anos, comprou o bar dos pescadores, um dos dois restaurantes da praia. “Era uma barraca de madeira, fui eu que a transformei há uns anos”, conta, de olhos postos no mar. Apesar dos 270 lugares, entre salas interiores e esplanada, está sempre cheio, aconselhando-se, por isso, reserva. “Há pessoas que vêm aqui há muitos anos, umas com a família, outras trazem amigos, que depois acabam por voltar.” O Dinis só encerra em janeiro, nos restantes 11 meses do ano serve sempre quem por aqui passa. O peixe grelhado é a especialidade – robalos, carapaus, sardinha, “tudo do mais fresco que há, apanhado na nossa costa” e comprado pelo próprio. Nós não resistimos às amêijoas, carnudas, no ponto, a rematar, com sabor a mar, este texto.

Quinta da Comporta Wellness Boutique Resort

A simplicidade do luxo, no primeiro hotel do arquiteto Miguel Câncio Martins

Os quatro hectares de terreno, onde está o Quinta da Comporta Wellness Boutique Resort, há muito que andavam debaixo de olho do arquiteto Miguel Câncio Martins. “Passo férias na Comporta há 40 anos e, sempre que passava por aqui, via estes armazéns a degradarem-se. É o sítio mais privilegiado para fazer um hotel, colado à aldeia do Carvalhal, para mim, o epicentro da Herdade da Comporta. Como queremos trabalhar o ano inteiro, quem vem fora da época está próximo da aldeia e das praias, pode passear, andar de bicicleta sem precisar de carro. E a aldeia também ganha com isso”, salienta o arquiteto, acrescentado ainda que fez um hotel de cinco estrelas “para competir com o mercado internacional e ajudar a pôr a Comporta no mapa.”

Miguel Câncio Martins pensou tudo ao detalhe. “A ideia era repor mais ou menos o que já lá estava.” Nos dois armazéns do arroz ficaram os quartos, e nas granjas, que guardavam as máquinas agrícolas, o restaurante e o spa. Só as quatro Pool Villas foram acrescentadas. “As pessoas já conhecem tantos sítios, quisemos fazer uma coisa diferente”, afirma. “Vemos muitas revistas com casas na Comporta, espetaculares, mas ninguém tem acesso a elas. Eu quis democratizar um bocadinho o lifestyle da Comporta, luxo chique e simples.” Só com uma visita se percebe a essência do hotel, que dá destaque ao arroz. “É o elemento mais forte”, diz o arquiteto, que desenhou o spa e criou também uma linha de cosmética, a Oriza Lab. “A minha ideia é ser a Caudalie do arroz.” Quanto ao bar-restaurante, quer que seja “um ponto de encontro, não só dos hóspedes mas também de quem vive ou visita a Comporta.”

MORADAS

DORMIR

Quinta da Comporta Wellness Boutique resort

R. Alto de Pina, 2, Carvalhal > T. 265 112 390 > a partir de €260

Sublime Comporta Country Retreat & Spa

As bio pool suites, instaladas sobre uma piscina biológica, são a mais recente novidade deste hotel de cinco estrelas. A estrear há também um ginásio, uma sala de ioga e um campo de padel. *EN261-1, Muda > T. 269 449 376 > a partir de €225*

VER

Adega da Herdade da Comporta

EN253, km 1, Comporta > T. 91 389 1438 > seg-dom 10h-19h > visitas a partir de €5

Museu do Arroz

A fábrica de descasque de arroz da Herdade da Comporta foi transformada, em 2011, num museu dedicado à orizicultura. Em 45 minutos de visita, descobre-se tudo sobre este cereal e a sua importância na região. *EN253, km 1, Comporta > T. 265 497 514 > sob marcação, através do email fundacaoohdc@fundacaoohdc.pt > €4, até 12 anos €2,50*

Comporta Yoga Shala

EN261, km 6, Torre > T. 91 325 7610 > jun-set, seg-sáb 9h, 11h > €15 (aula)

Cavalos na Areia

Uma boa forma de conhecer a paisagem natural da Comporta e arredores é num passeio a cavalo pelas praias, pelo montado ou pelos arrozais. *EN261, km 6, Torre > T. 93 507 5353 > €60 a €90 (duração 1h30)*

COMER

O Dinis – Restaurante dos pescadores

Praia do Carvalhal, Carvalhal > T. 265 497 023 > seg-dom 12h30-23h

5 Sentidos

Av. 18 de Dezembro, 45 A, Carvalhal > T. 265 497 045 > seg-qui 12h30-16h, 19h-23h, sex-dom até às 24h

Cervejaria São Romão– Rei dos Caracóis

Aberto desde 1974, no centro do Carvalhal, serve caracóis, a especialidade, e outros petiscos como choco frito, salada de polvo e bifanas. *Av. 18 de Dezembro, 23, Carvalhal > T. 265 497 259 > seg-qua, sex-dom 9h-22h30*

Gomes – Casa de Vinhos & Petiscos

R. do Secador, Lt. 241, Comporta > T. 265 497 748 > seg, qua-dom 17h-24h

Be Comporta

Aberto no verão de 2018, serve ovos benedit e bruchetas, entre outras opções mais leves
R. D. Afonso Henriques, Comporta > T. 265 098 183 > seg-ter, qui-dom 9h-19h (junho), seg-dom 9h-21h (jul-set)

Cavaliariça

R. do Secador, 9, Comporta > T. 93 045 1879 > seg-dom 13h-15h, 19h-23h

Colmo Bar

Lg. de São João, 3, Comporta > seg-dom 9h-24h

Mercearia Borges

R. do Comércio, 2, Comporta > T. 265 497 177 > seg-dom 9h-19h

Jacaré

R. do Secador, Comporta > seg-dom 17h-2h (jun-out)

Piadinás Zanotta

R. do Secador, Comporta > seg-dom 12h-24h

COMPRAR**Barracuda**

Com uma fachada inspirada na Art Déco de Miami, esta loja reúne uma seleção de móveis do século XX e a primeira coleção de mobiliário e acessórios desenhados por Alexandre Neimann, um dos proprietários. *Av. 18 de Dezembro, 19, Carvalhal > qui-seg 10h-13h, 15h30-19h*

Vintage Department

R. do Secador, 5, Comporta > T. 91 177 8837 > seg-dom 10h-20h (15 jun-15 set)

Loja do Museu do Arroz

Lg. de S. João, 8, Comporta > T. 265 113 361 > seg-dom 10h-20h

Lavanda

Lg. de São João, 3, Comporta > T. 265 098 364 > seg-qua 10h-19h, qui-sáb até às 20h

Briffa

Lg. de S. João, 8, Comporta > seg-dom 10h-20h

Rice – Marta Mantero

EN253, km. 2, Comporta > T. 265 497 580 > seg-dom 10h-13h30, 15h-20h

Casa da Cultura

R. do Secador, 8, Comporta > T. 265 497 514 > ter-dom 11h-14h, 17h-22h (8 jun-15 set)

PARA SI

Links patrocinados por taboola

Esses 4 amigos tiraram a mesma foto por 40 anos! Tente não se emocionar com a última

Tantas Emoções

Excelente truque para localizar veículos chega a Portugal

Expert Market

Mãe conhece o seu novo genro e depois encontra uma foto que lhe dá arrepios

Bright Story

Este ingrediente elimina a dor e regenera a cartilagem articular

healthensol.com

10 vinhos 10: porque um bom vinho não tem necessariamente que ser caro

Bodeboca

10 piores alimentos para mulheres acima dos 40

Flashposts.com

Mais na Visão



O Quinta da Comporta Wellness Boutique Resort é o novo hotel de cinco estrelas. Fica no Carvalhal e foi desenhado pelo arquiteto Miguel Cãncio Martins.

Nos CTT, há uma equipa especial de ajudantes do Pai Natal que responde às cartas de milhares de crianças

Todos os anos, cerca de 170 mil cartas destinadas ao Pai Natal chegam ao Centro de Produção e Log...

Costa a pé: um "resgate" ao cair da noite, os tesouros da Costa Vicentina e uma etapa com o mar à esquerda

Décima segunda etapa da grande caminhada de Pedro Pimenta e amigos pela costa portuguesa, de Odec...

● MARISA ANTUNES

Jovens vão 'obrigar' a que as novas casas construídas sejam mais ecológicas

Eficiência energética e sustentabilidade construtiva já estão a mudar o paradigma no momento de c...

[Visão Saúde](#)

Pimenta reduz risco de morte por ataque cardíaco e derrame cerebral

Conhecem-se cada vez mais benefícios para os apreciadores da planta usada como condimento culinário

À terceira será de vez? Governo promete nível de investimento que já tinha previsto para 2018

O Governo tem falhado sucessivamente as metas de investimento público que inscreve nos orçamentos...

Contra a corrupção marchar, marchar...

O difícil é saber como. E é forçoso ter consciência, à partida, de que vai haver discordância(s),...

Depois de vaguear pelo espaço interestelar durante 100 milhões de anos, o cometa 21 Borisov passa pela Terra na última semana do ano

Um novo cometa está a entusiasmar os astrónomos

Um Orçamento "histórico." O excedente, quem paga? "Os contribuintes"

Na apresentação do documento orçamental para 2020 o ministro das Finanças escudou-se em 2009 e no...

Alojamento local na mira do Orçamento de Estado

Desincentivar o alojamento local (AL) e incentivar o arrendamento de longa duração é uma das medi...

[MAIS ARTIGOS](#)

SITES DO GRUPO TRUST IN NEWS

[Visão](#)

[Activa](#)

[Caras](#)

[Caras Decoração](#)

[Exame](#)

[Exame Informática](#)

[Jornal de Letras](#)

[Visão Junior](#)

[Visão Saúde](#)

[Visão +](#)

[Visão Se7e](#)

[A Nossa Prima](#)



[TERMOS E CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO](#)

[POLÍTICA DE PRIVACIDADE](#)

[POLÍTICA DE COOKIES](#)

Copyright © Trust in News. Todos os direitos reservados.

[in](#)