



Comporta – a nova Ibiza

Com praias preservadas e muitas possibilidades para você curtir, e distante uma hora de Lisboa, Comporta desponta como destino da moda na Europa



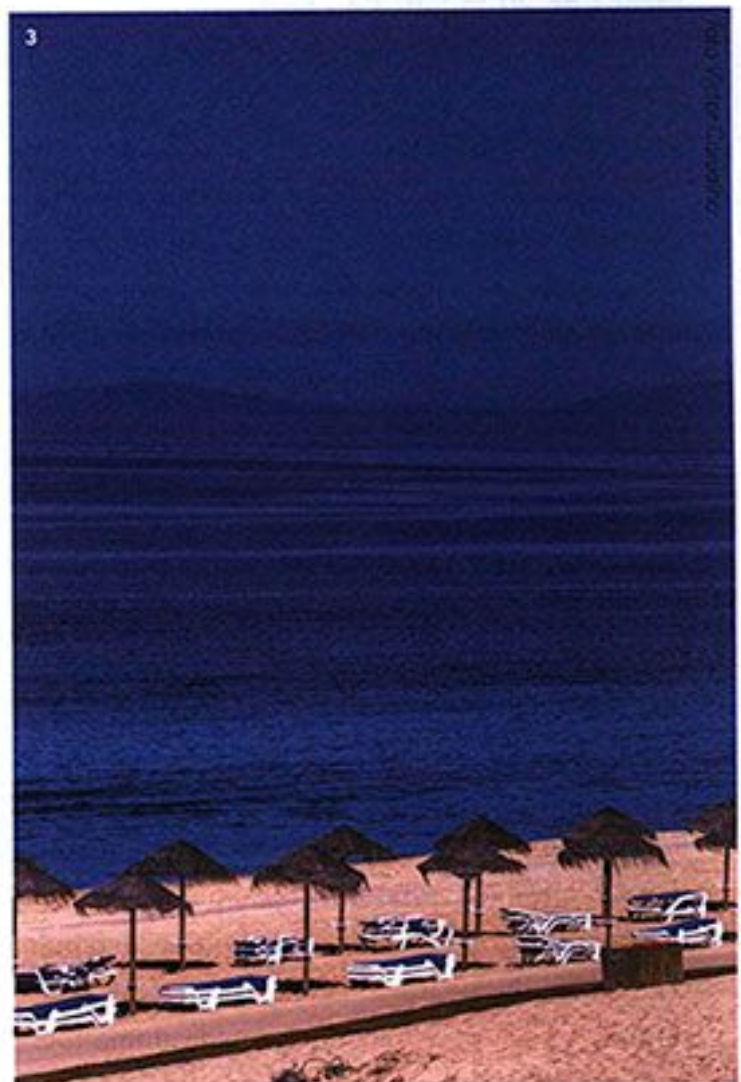
1. Praia da Comporta
2. Piquenique na areia
3. A imensidão azul do mar na Praia do Pego

Por **RENATA ZANONI**

Praia de areia branca, mar azul cristalino, muito sol, arrozais e casas branquinhas com detalhes em azul. Essa poderia ser a descrição de algum destino no Caribe ou mesmo na Grécia, mas a aposta do momento é Comporta, no litoral do Alentejo, maior região de Portugal.

Comporta é uma pequena vila na costa oeste de Portugal, no município de Alcácer do Sal, que faz parte do Alentejo. São 12 quilômetros de praia e mais de 624 hectares de dunas, que moldam a paisagem. A praia fica a uma hora de carro de Lisboa (cerca de 120 quilômetros) e tem entrado na lista de muitas personalidades, como a tenista Maria Sharapova, a atriz Marina Ruy Barbosa, o ator Harrison Ford, Madonna e até o famoso estilista Christian Louboutin.

A região é separada da Península de Setúbal pelo estuário do Rio Sado. Existem algumas praias que valem sua visita, além de Comporta, como a praia do Carvalhal, a do Pego, e a do Pinheirinho.





Comporta fica a uma hora de Lisboa e caiu no gosto dos bons viajantes

foto do web/ Restaurante Sal

Além disso, bem pertinho dali, ou melhor, a menos de 20 minutos ao norte, está Troia com outras excelentes praias para desbravar.

Puro sabor e diversão

Construído sobre palafitas nas areias da Praia do Pego, o restaurante Sal tem a simplicidade de uma casa de praia feita para curtir o sossego à beira mar. A despretensão continua porta adentro: o telhado de estrutura aparente, as paredes pouco decoradas e os móveis de madeira branca tornam o ambiente acolhedor, que recebe luz do sol por todos os lados. Ali, boa comida é o carro-chefe. Prove os peixes frescos e a picanha portuguesa acompanhados de sangria ou dos vinhos rosé. A casa já foi eleita pela *Condé Nast Traveler* o melhor restaurante de praia do mundo.

Outra pedida é o Cavalariça. Depois de trabalharem na competitiva cena gastronômica londrina, o chef Bruno Caseiro e a chef confeitadeira Filipa Gonçalves voltaram à terra natal para abrir o local. Ele foi instalado num antigo estábulo, com chão de pedra e janelas com venezianas duplas, e cada baía foi transformada numa mesa para grupos. No cardápio, produtos e sabores

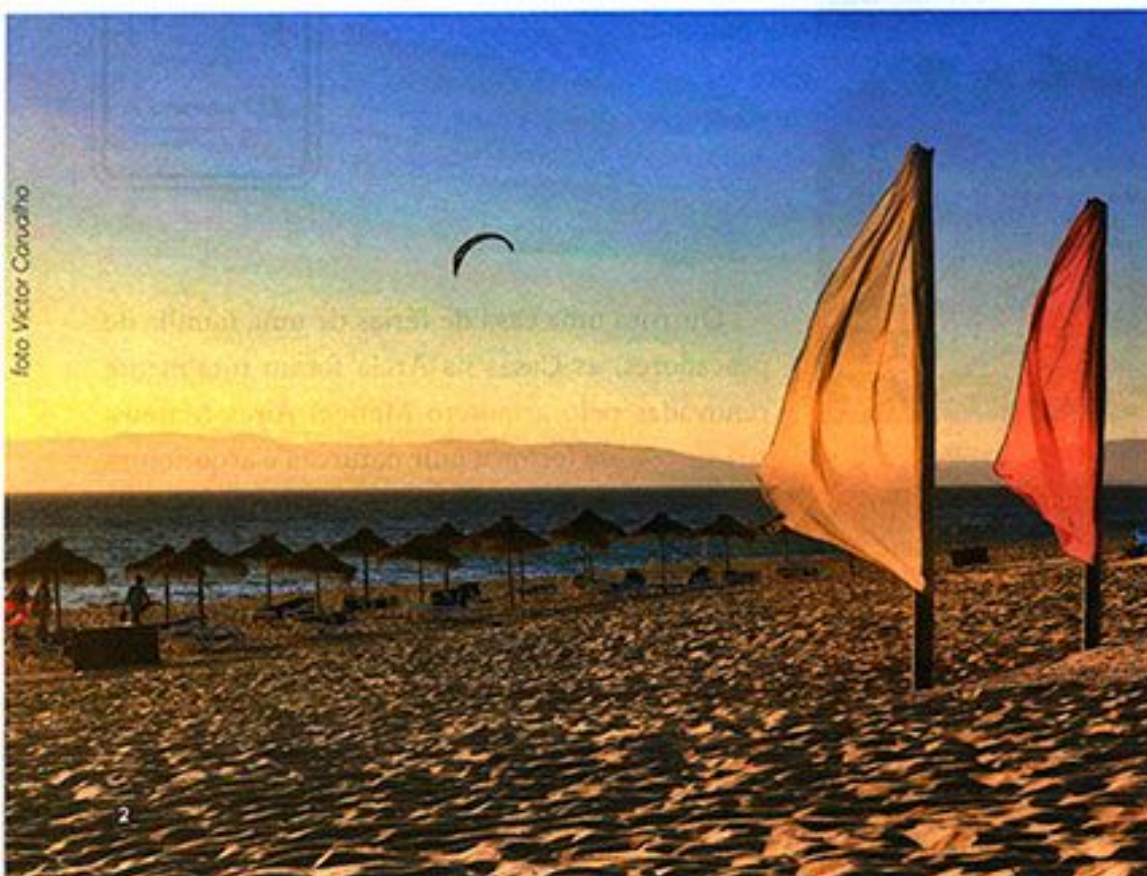
tradicionais recebem um toque cosmopolita: prove o tortellini de abóbora, agrião e queijo de São Jorge e o presunto de porco com alho e chimichurri.

No caminho entre o “centro” de Comporta e a Praia da Torre, faça uma parada no Dona Bia, que é querido pelos turistas e locais. Elementos náuticos e artesanatos dão um clima caseiro ao espaço, que conta com mesas internas e externas. O sucesso do cardápio fica por conta dos mexidões com arroz, como o de frutos do mar (com amêijoas, camarões e músculo) e o de tamboril. As tradicionais lulinhas com alho e coentro e o lombo de porco com camarão e abacaxi completam o cardápio.

Se preferir algo mais sofisticado, visite o Museu do Arroz, um espaço cultural que consagra a agricultura local, instalado numa antiga fábrica de descasque de arroz de 1952. Lá dentro fica também um restaurante que explora todas as possibilidades culinárias do grão: os mais populares são o arroz de amêijoas, de bacalhau e de choco. Há ainda peixes frescos, pato e porco alentejano. Tudo servido em panelas de barro, num ambiente mais formal, com cadeiras de couro e lustres ornamentados. Um charme!



foto Victor Carvalho



1. Área externa do Restaurante Sal
2. Infraestrutura da Praia da Comporta
3. Prato do restaurante Sem Porta

foto Victor Carvalho



Herdade da Comporta

Graças ao solo arenoso e ao clima único da região do Alentejo, temperado pela proximidade com o oceano, a Herdade da Comporta conta com condições inigualáveis para o cultivo de vinhos de excelente qualidade e que conquista os turistas brasileiros.

Além do cuidado com os vinhos, a propriedade preza pela proteção da paisagem e respeito pelo ambiente. Os vinhos da Herdade da Comporta são fruto do empenho em um projeto vitivinícola moderno e ousado, no qual as tecnologias de ponta se mesclam com o processo tradicional e artesanal, o que resulta em bebidas de sabores marcantes.

Destaque para as castas tintas Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Touriga Franca, e as castas brancas Arinto e Antão Vaz, que têm sido premiadas em vários concursos internacionais, ganhando merecido reconhecimento pela sua qualidade.



1. Villa com dois quartos e piscina privativa do Sublime Comporta
2. Área externa do mesmo hotel



Outrora uma casa de férias de uma família de pescadores, as Casas na Areia foram totalmente renovadas pelo arquiteto Manuel Aires Mateus, de forma a unir natureza e arquitetura contemporânea. São quatro choupanas exclusivas, com piso revestido de areia nas salas (aquecido no inverno), decoração minimalista e paredes de palha. Situadas dentro da Reserva Natural do Rio Sado, onde são registradas mais de 221 espécies de aves, as Casas ficam a apenas 3 quilômetros da Praia da Comporta.

Não param de surgir novidades. A Comporta Dunes é uma delas e faz parte do Desenvolvimento Turístico da Herdade de Comporta, que une luxo à ecologia. Ali serão construídos quatro hotéis, incluindo um do grupo Aman Resorts, além de um campo de golfe de 18 buracos, desenhado por

David McLary Kidd, um dos mais conceituados arquitetos do mundo. Todas as suas edificações não passarão de dois andares, e não devem nunca ultrapassar as copas das árvores adultas. Ou seja: Comporta ainda promete muito mais! ✈

O clima descontraído e a mescla de luxo e simplicidade conquistam os frequentadores



foto Victor Cavadinha

Villas e hotéis de charme

Obviamente, não faltam opções de hospedagem charmosas. O Hotel Sublime Comporta fica em uma propriedade com 17 hectares de pinheiros, dunas selvagens, típicos arrozais e lagoas. Esse hotel-butique é sereno e mescla detalhes de luxo e simplicidade. Suas acomodações são minimalistas, com mesas de madeira retorcida e urnas de porcelana, além de cores claras. Todas contam com varandas e janelas do chão ao teto. Destaque para as villas, de dois a cinco quartos, que misturam elementos da decoração campestre e praiana. As paredes de vidro e as modernas lareiras suspensas marcam o design.

Dicas quentes

+ Infos:
turismodoalentejo.com.br

COMO IR

A TAP Air Portugal oferece voos diários de São Paulo e outras nove capitais brasileiras para Lisboa e Porto. De lá, você pode fazer conexão para mais de 50 destinos na Europa. E com o programa Portugal Stopover,

todos os passageiros da TAP poderão ficar até 5 noites em uma dessas duas cidades sem custo adicional e com diversos benefícios exclusivos.

Saiba mais em flytap.com



ONDE COMER

Cavaliça:
cavalaricacomporta.com

Restaurante Sal:
restaurantesal.pt

Museu do Arroz: herdadedacomporta.pt/pt/restaurantes/museu-do-arroz/



ONDE FICAR

Sublime Comporta: Diárias a partir de € 275 em acomodação dupla com café da manhã. sublimecomporta.pt

Casas na Areia: Em alta temporada (de maio a setembro), o preço por noite é de € 700 (estadia mínima de sete dias). Na baixa temporada, o preço (mínimo de cinco noites) cai para € 350. silentliving.pt/houses/casas-na-areia



AONDE IR

Comporta Dunes: herdadedacomporta.pt/pt/turismo/comporta-dunes

Herdade da Comporta:
Visita às caves e prova de vinhos herdadedacomporta.pt

