



PORTUGAL / TROIA RESORT

ECOTURISMO DE *diseño*

ISABEL GARCÍA

Existe un lugar en el Alentejo portugués urdido entre bosques de pinos, arrozales, kilométricas (y solitarias) playas, mariscadores que, agachados entre salinas, siguen cazando moluscos a la vieja usanza cada mañana y senderos en zigzag que llevan a la ola perfecta. Y allí, en medio de este paraíso salvaje en forma de península, la de Troia, a una hora de Lisboa, se cuelan las 486 hectáreas de Troia Resort. O un complejo residencial ecoturístico de 186 villas de diseño, 96 individuales con vistas a la primera línea de playa (Villas del Atlántico) y 90 adosadas (Ocean Village) que se pueden alquilar para las vacaciones o comprar. Ubicación exacta: entre el estuario de Sado y el Parque Natural de Arrábida.

Sea como sea, tanto los inquilinos como los propietarios cuentan con seguridad las 24 horas, campo de golf, marina, beach club, tiendas, restaurantes, instalaciones deportivas, centro wellness y un hotel de apartamentos turísticos. Por tener, Troia Resort

hasta tiene entre sus dominios ruinas romanas del siglo I al VI d. C., las mismas de las que salían las salsas y conservas de pescado que se exportaban luego al Imperio.

Y todo, dentro de un microclima que regala días soleados y temperaturas suaves casi todo el año. Por algo Troia (y en especial, el

La salvaje península de Troia, en el Alentejo, es el escenario de este complejo de exclusivas villas camufladas entre la naturaleza. Su última 'criatura', llamada Show, ha sido decorada por el español Amaro Sánchez de Moya

glamouroso pueblo de Comporta, perteneciente a la península) es uno de los destinos ecochic de moda entre las celebrities, de Madonna a la familia Grimaldi pasando por Eugenia Silva, Louboutin, Sarkozy y Carla Bruni o el entrenador portugués José Mourinho, dueño de una de las fincas de Troia Resort.

Eso sí, pese al nombre, poco tiene de resort al uso. Es decir, no es un espacio «cerrado y con pulsera», como apunta su director general, Joao Pedro Molina. La que manda aquí es la naturaleza, entre la que se camuflan las villas sostenibles, cuyo precio de compra arranca en 494.000 euros. El entorno es tan protagonista que no extraña que un minizorro (inofensivo) asome su hocico en el jardín y se acomode junto a la piscina con jacuzzi de

la Show Villa, la última de las criaturas del lugar.

De dos pisos y tres dormitorios, ha sido decorada por el interiorista sevillano Amaro Sánchez de Moya, quien ha buscado «conciliar, en el marco de un lujo apacible, lo natural con lo sofisticado», escenificando

de forma fiel el espíritu de Troia. Para ello, ha trabajado con firmas lusas como Duistt, de mobiliario vanguardista; Keramos Nazari y sus maravillosas cerámicas; o Rodrilinea, especializada en ropa de cama de alta gama, representadas por la también diseñadora española Marga Casanova. | @isabelgarcia_em



Arriba, exterior, piscina y jardín de la Show Villa de Troia Resort. Abajo, un dormitorio y el comedor.



Plato de Jaxana, del chef Nacho Solana.

SANTA CRUZ
SE MUEVE

XAVIER AGULLÓ

Con el estallido de la Nueva Cocina Canaria focalizada mayoritariamente en Tenerife, su capital, Santa Cruz, se está convirtiendo en plaza irrenunciable para pulsar los distintos vectores gastronómicos que animan este movimiento culinario, que tanto vindica los productos canarios con orgullo (mar, tierra, vinos), como la libertad creativa sin corsés ni fronteras.

Un rápido repaso a la ciudad nos debe llevar, en San Andrés, frente a la playa de Las Teresitas, a La Posada del Pez, donde Carlos Villar y Silvia Aguilera (abajo en la imagen) brillan con su cocina gallego-canaria de alto lustre. Ambos, en el aperturismo citado, acaban de abrir, en los bajos del anterior local, lo que será el nuevo grande de la isla, Abikore, feeling japo-peruano de autor a cuyo mando está el talentoso Tadashi Tagami (estrella Michelin en 2014 en Kazan). Y justamente el Kazan, cocina nipona de copete dirigida por el empresario Fran Relea.

En un tono informal, la planta de pescadería del mercado Nuestra Señora de África acoge el Dos Grados Centígrados de Pilar Báez y Alexis Bencomo (productazo y creatividad) y el Nicomedes (los mejores pescados y mariscos de la isla en directo). El chef mexicano Armando Saldanha da colores étnicos con su Amorcito Corazón (uno de los mejores mexicanos de España), su Amor de Mis Amores (peruano) y su último El Gato Negro (oriental). Otro chico nuevo en el barrio: Nacho Solana y su afilada y contemporánea visión de Asia en el Jaxana. Mucha fuerza creadora también en el San Sebastián 57 de Alberto García Margallo o en el flamante Nielsen de Danny Nielsen, cocina de alto producto con toques nórdicos.



Equipo de La Posada del Pez y Abikore.

DIRECCIONES

La Posada del Pez y Abikore. Tfno: 922 59 19 48. Dos Grados Centígrados. Tfno: 922 46 88 67. Nicomedes. Tfno: 922 51 22 58. Amorcito Corazón. Tfno: 822 04 36 76. Amor de Mis Amores. Tfno: 922 19 84 05. El Gato Negro. Tfno: 822 04 46 07. Jaxana. Tfno: 922 89 44 52. San Sebastián 57. Tfno: 922 89 44 52. Nielsen. Tfno: 699 79 81 94.

Con la colaboración de METRÓPOLI

MÁS INFO | **LLEGAR** Lisboa está a 40 minutos de Setúbal, donde un ferry llega a Troia en 20 minutos.

Troia Resort. Península de Troia, Alentejo (Portugal). Villas desde 170 euros la noche. Internet: www.troiaresort.pt