



PORTUGAL / TORRE DE PALMA WINE HOTEL

## VUELTA A LAS raíces

PATRICIA OSUNA

¿Qué podrían tener en común un terrateniente romano del siglo I d.C., un joven chef alentejano y el CEO de una multinacional farmacéutica? La respuesta: Torre de Palma Wine Hotel, un cinco estrellas que es casa de campo, hotel de diseño, *business retreat*, bodega con viñedo, alojamiento romántico y espacio familiar.

Comencemos por el principio. Torre de Palma fue el nombre que la acaudalada familia romana Basilií dio a su villa fundada en el corazón del Alentejo portugués, a seis kilómetros del pueblo de Monforte. La finca agropecuaria llegó a ser una de las más importantes de la región, pero mudó de piel en el siglo XIV, se trasladó unos metros de su emplazamiento original y, finalizado el siglo XX, comenzó su declive.

Hasta que Paulo Barradas, alto ejecutivo de Coimbra, inició la búsqueda de una segunda residencia en el Alentejo, la tierra natal de su madre, para reunir a familia y amigos. Tras varios viajes dio con Torre de Palma. El estado ruinoso de la finca era tal que Ana Isabel Rebelo, mujer de Barradas y hoy directora general del hotel, no quiso ni bajar del coche. Pero no hay miedo que se resista a un atardecer alentejano. Y cuando juntos contemplaron la caída del sol desde la maltrecha torre, pusieron fin a su búsqueda. En ese instante decidieron que su proyecto personal se iba a convertir en un hotel familiar. Barradas convocó un concurso para iniciar los trabajos de remodelación.



Vistas de los viñedos. Sobre estas líneas, habitación familiar y restaurante Basilií.

Este cinco estrellas en el corazón del Alentejo abrió hace tres años. Concebido para familias y finalista del Premio Mies van der Rohe de Arquitectura, acaba de ser incluido en la colección Design Hotels

Participaron siete estudios de arquitectura y lo ganó João Mendes Ribeiro, arquitecto y escenógrafo luso. El resultado fue un hotel *del vino* que respetaba la estructura existente, añadía nuevos espacios minimalistas e integraba los campos de cultivo enriqueciéndolos con viñedos, un olivar y huertos.

De la decoración de sus 19 habitaciones, distribuidas entre la torre y las antiguas casas de aparceros que dibujan el perímetro del hotel, se encargó Rosarinho Gabriel. Un acierto porque combinó las piezas de arte de *suites* y espacios comunes con los coloridos objetos rústicos de las estancias más familiares.

Y para familias se concibió Torre de Palma, donde su piscina exterior, sala de juegos, granja con caballos, espacio para 16 halcones (que mantienen los viñedos despejados

de pájaros-*come-uvas*), observación de estrellas o rutas en bicicleta hacen las delicias de los más pequeños. Claro que el hotel es tan idílico que cada vez aloja a más parejas: resulta difícil cruzarse con otros huéspedes y la bodega (finalizada en 2016), el restaurante y el spa, con una piscina de cerámica azul inspirada en las termas romanas, completan la fórmula romántica.

¿Y el joven chef alentejano? Se llama Filipe Ramalho. Se ha *fogueado* en las mejores cocinas de la Costa de Estoril. Y ha vuelto a la tierra que le vio nacer para recuperar el recetario alentejano y versionarlo de forma sublime en Basilií, el espacio gastronómico del hotel que por sí solo ya merece una visita. | @PatriOsuna



Plato de bacalao al horno. A. NAVARRETE

## EL MEJOR BACALAO

RAQUEL CASTILLO

Es un producto emblemático en la cocina española. Pescado de costa e interior gracias a la salazón —método que permite su conservación durante meses—, el bacalao ha dado lugar a un recetario sabroso y popular que se mantiene hoy día. Y es precisamente en Semana Santa cuando adquiere mayor protagonismo, ya que durante siglos fue el símbolo de una penitencia cuaresmal que obligaba a guardar vigilia, evitando el consumo de carne. Poco queda de aquellas prácticas constrictivas, no tan alejadas en el tiempo. Pero sí se mantienen platos costumbristas de norte a sur del país: potaje de bacalao (con espinacas y garbanzos), crujientes pavías, en buñuelos o tortillitas, purrusalda (con puerros), con alcachofas y guisantes, a la madrileña... y los insuperables pil-pil y vizcaína, atascaburras, exquisitezas o versiones modernas igual de apetecibles. Para hacerse fan del bacalao una de las mejores direcciones en Madrid es Tras Os Montes (Senda del Infante, 28. Tfno: 913 765 727), un portugués de pies a cabeza, en la decoración y en la carta. Su propietario, José Álvés, trata muy bien al rey de la cocina lusa, que sirve en cerca de 20 propuestas diferentes: à Bras, alentejano, a la nata...



Tras Os Montes, en Madrid. A. NAVARRETE

## OTRAS DIRECCIONES

**GURÍA.** Gran Vía, 66. Bilbao. Tfno: 944 415 780. Pil-pil y vizcaína. **IKEA.** Portal de Castilla, 27. Vitoria. Tfno: 945 144 747. Rebozado con pimientos de cristal.

**BODEGÓN ALEJANDRO.** Fermín Calbetón, 4. San Sebastián. Cocochas de bacalao.

**TÁBULA CALDA.** Romero Leal, 11. Mérida. Tfno: 924 304 950. Entomatado. **ROIG**

**RUBÍ.** Séneca, 20. Tfno: 932 189 222. Barcelona. Buñuelos de bacalao. **LA**

**SERVICIAL VINÍCOLA.** Navarro Villoslada, 11. Pamplona. Tfno: 948 234 383. Bacalao

ajoarriero. **LOS CAPRICHOS DE MENESES.** Pza. San Miguel, 3. Zamora. Tfno: 980

530 143. Bacalao pochado.

Con la colaboración de **METRÓPOLI**

**MÁS INFO HOTEL** El único miembro de Design Hotels del Alentejo tiene 19 habitaciones, bodega, restaurante, spa...

**MÁS INFO** Torre de Palma Wine Hotel. Monforte, Portugal. Tfno: +351 245 038 890. [www.torredepalma.com](http://www.torredepalma.com). Desde 135 €/noche.