

coloralia traveling

EDICIÓN ESPAÑA

REVISTA DE VIAJES Y GASTRONOMÍA

Nº46 Año 2020 Precio: 4,00 € - Canarias e internacional 6,00€

RUTA VÍA DE LA PLATA

La ruta 66 española

TEJEDA

Perla volcánica de Gran Canaria

ODISEO

Una oda al hedonismo

ROVANIEMI

Un invierno de cuento

TIQETS

Reserva y compra online tus entradas

ESPECIAL NAVIDAD

La Navidad más gastronómica de España

VIAJAMOS A:

Austria, Sevilla, Mérida, Salamanca, Gijón, León, Gran Canaria, Alentejo...





Hotel Dá Licença

En pleno Alentejo y a las puertas de Estremoz encontramos este coqueto hotel rural concebido por Vitor Borges y Franck Laigneau, una encantadora pareja luso francesa, que a partir de su concepto estético, su sensibilidad, sus gustos y su forma de entender la vida, comprendieron que el lujo se traduce en autenticidad y servicio personalizado.

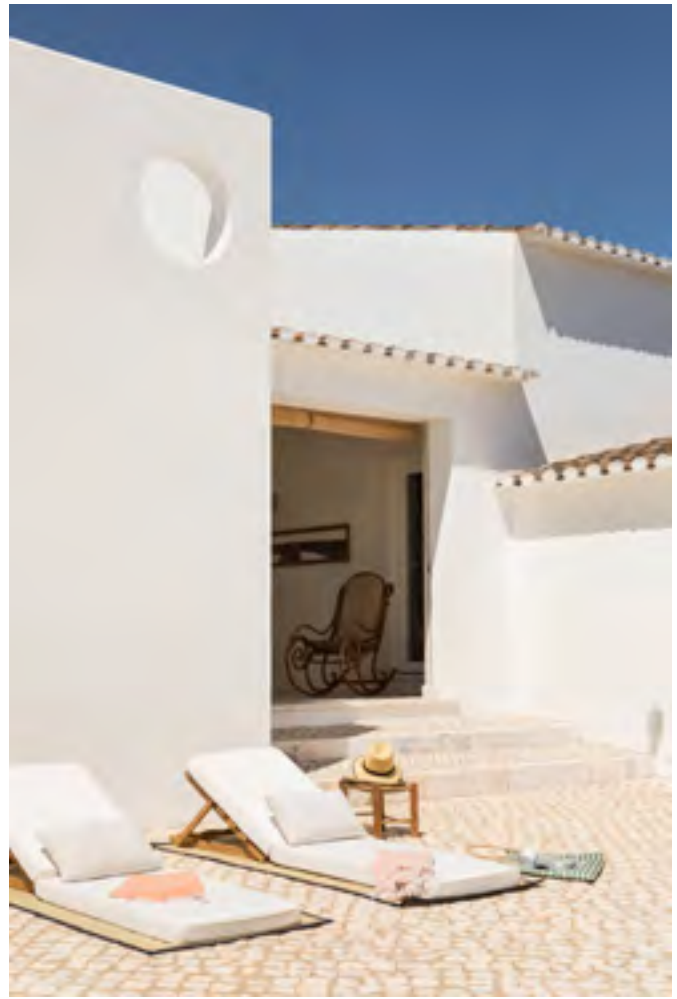
Texto: Hernando Reyes Isaza - Fotos: Dá Licença

Se dice que hay cosas que surgen en el ser humano como necesidades del sentir o del corazón. Muchos, a ello lo llaman antroposofía, otros simplemente autoconocimiento. Sea como fuere, al observar lo que aquí en el Alentejo ha construido esta pareja de seres inquietos y sensibles, se percibe cierta conexión entre lo humano y lo cósmico; entre lo ecológico y el arte con el diseño arquitectónico. Los propietarios del lugar han sabido unir paisaje, arquitectura, naturaleza, bienestar y sostenibilidad como muy pocos otros lo han hecho, y por si fuera poco, todo ello lo han regado con obras de arte, piezas de colección de varias partes de Europa y materiales de la zona, como el mármol del que han conseguido sacar el mejor partido gracias a que ellos mismos, como artistas, han guiado a los canteros de acuerdo a sus propios criterios artísticos y de interiorismo.

Un ADN marcado por el arte y el diseño

Vitor fue responsable del área de sedas y textiles de Hermès en París, director de la tienda de Luis Vuitton en los Campos Elíseos además de haber pasado por Chanel, Armani o Prada; y Franck, no solamente es actor y galerista sino un reconocido coleccionista del Jugendstil que es el art nouveau alemán. Es él mismo quien magistralmente ha dado una interpretación bastante particular de las propias filosofías del tan ahora de moda movimiento Arts & Crafts que en este caso consigue llevar el arte también a los exteriores de la casa y que elimina la distinción entre alto y bajo en un juego de mágicas perspectivas. Sin duda, este dúo es único, como único es este establecimiento en el que lujo y arte se funden en un concepto de exclusiva hospitalidad en medio del campo portugués.





A un “clic” de distancia

La región fronteriza del Alentejo -cuyo significado es literalmente “más allá del Tejo”- es mucho más que esa manida descripción del “Portugal profundo” que tantas veces hemos oído.

Es una región a corta distancia de España dotada de dehesas, colinas, olivares y bosques o embalses y también mar; es además un recodo de calma, sosiego y atardeceres rojos que se convierten en sencillas noches estrelladas; es un punto de baja densidad poblacional en el mapa portugués cuyos pueblos, de cuento algunos, se muestran desafiantes a veces pero siempre inexpugnables.

Y sus gentes, sencillas y de mirada limpia entienden de la naturaleza y sus secretos, y de la tierra y sus bondades. Y aquí en medio de este conjunto pletórico de encantos aparece este hotel, un lugar que es magia,

discreción y equilibrio, y que debe su nombre a esa antigua tradición hípica en que el jinete debe antes de cualquier acción en el coso, solicitar permiso: Dá Licença

Donde habita la serenidad

La construcción destaca entre las 120 hectáreas de una propiedad plagada de olivos, encinas y alcornoques y que otrora perteneciera a unas monjas de la Orden de Malta. El hotel ofrece un paisaje único de 360° hacia el bosque de Serra d'Ossa y los castillos medievales de Evoramonte y Estremoz, convirtiéndose en el lugar ideal para perderse y empaparse de las tradiciones y esencia portuguesa.

Son tres los edificios que, tras una rehabilitación y ampliación de las estructuras originales, abrazan hoy en día el pasado combinando líneas, volúmenes y elementos modernos para que la arquitectura tradicional dialogue en armonía con la contemporánea.

Dá Licença cuenta con cinco suites con una superficie amplísima de entre los 50 y 180 metros cuadrados cada una, decoradas con una exquisitez y elegancia incomparables. Dos de los baños cuentan con bañeras en bloque de mármol local y los lavabos están esculpidos por un artista de la zona.



Las vistas que se divisan desde los patios o terrazas privados de las suites son realmente espectaculares. Dos de ellas disponen de piscina privada de mármol con tratamiento de agua salada.

El resto de habitaciones difieren una de otra y están vestidas con piezas que son auténticas joyas de movimientos artísticos muy relevantes, aunque poco conocidos para el gran público. Hay arte y artesanías por todas partes colocadas de una manera descomplicada, sencilla y natural: piezas monumentales en los baños, esculturas en algunos puntos del jardín, un sinfín de piezas adquiridas por toda Europa que lleva al huésped a un viaje por Francia, Italia, Noruega, Finlandia y Portugal. Destaca la gran chimenea de 1960 en forma de gota de agua, así como las esculturas de Rui Chafes y la cerámica de Susana Piteira; la nota de color la ponen las mantas de Mizzete Nielsen. Bajo el nivel del suelo, antes de entrar en el hotel, hay una antigua prensa de aceite donde se encuentra la galería con la colección de arte privada. No cabe duda que parte de la sostenibilidad pasa por promover y ayudar no solamente las comunidades locales sino también sus productos, y esto es algo a lo que Vitor y Franck han puesto especial atención.





Huerta orgánica y vinos locales

Se diría que en el pequeño comedor de este lugar todo es privacidad, dinamismo y comodidad. Por supuesto impera la calidad de los productos, muchos de los cuales se amparan bajo el apelativo KM 0 al haber sido cultivados en la huerta orgánica de la finca. La región del Alentejo y su entorno inspiran unas logradas recetas (el menú siempre es una sorpresa)



que se sirven con esos ya famosos internacionalmente vinos alentejanos. El desayuno también está marcado por la presencia de productos de la zona o del mercado de Estremoz, y al igual que las cenas, la oferta varía en cada temporada para garantizar la excelente calidad de la materia prima; en cualquier caso además de los huevos, cereales, yogures o embutidos la estrella es siempre el pan alentejano.

Más información:
www.dalicenca.pt