

Condé Nast Traveler

Truth in Travel

España

Serifos La Toja Ibiza Guipúzcoa Santanyí Melides
Bodrum Ischia Sandhamn Caños de Meca Procida Algarve

MÁNDAME
UNA POSTAL

desde los mares de Europa



TRABAJO

LA PROFESORA EGLANTINA MONTEIRO APLICA SUS CONOCIMIENTOS DE ANTROPOLOGÍA, SOCIOLOGÍA Y FILOSOFÍA EN SU HOTEL DE AGROTURISMO EN EL ALGARVE. BIENVENIDOS A COMPANHIA DAS CULTURAS

Texto Clara Laguna Fotos Francisco Nogueira

DE

CAMPO









LOS DETALLES importan: la forma en que se hacen las cosas influye en nuestras decisiones. Este es uno de los grandes, aunque sutiles, cambios”. Eglantina Monteiro resume así una de las transformaciones más importantes que ha traído la pandemia y que toma forma en su proyecto personal, Companhia das Culturas, un hotel que conecta lo local con el mundo entero.

Eglantina tiene una de esas *vidas de hotel* que nos fascinan. Estudió Filosofía y Antropología, y su participación en diversas investigaciones –con el Museo de Arte Africano de Dakar, la Universidad de Coimbra y la Academia de Ciencias de Lisboa– le ha llevado a pasar largas estancias en Alto Río Negro, entre otros destinos, donde colaboró con comunidades indígenas del Amazonas. “Añoro la enseñanza, el contacto con las nuevas generaciones. Cada una tiene sus propias preguntas, perspectivas de vida y expresiones culturales, y es muy estimulante lidiar con esas inquietudes a diario”. Hasta el año 2000 impartió Antropología del Arte en la Escuela de Bellas Artes de Oporto. “Mis alumnos y sus talleres fueron mi trabajo de campo para explorar el pensamiento simbólico y la estética como manifestación universal”, nos cuenta. Cuando se mudó al Algarve para mantener una finca que ha pertenecido a la familia de su marido durante siete generaciones, la trasladaron al Departamento de Sociología e Historia de la Universidad del Algarve, más institucional. “Fue entonces cuando decidí dejarlo y dedicarme al proyecto Companhia das Culturas. La idea era dar un nuevo sentido y rentabilidad a las antiguas construcciones que hasta los años 80 del siglo XX sustentaban la producción agrícola de la zona y que, a principios del s. XXI, estaban casi en ruinas”. Durante siete años desarrollaron un trabajo casi arqueológico con el arquitecto Pedro Ressano Garcia. “No queríamos borrar las diferentes técnicas tradicionales –barro, ladrillo artesanal, piedra caliza y arcilla– ni la organización espacial de la que había sido una importante parcela de producción de miel, cereales, aceite de oliva, quesos, legumbres, frutas... También había rebaños de ovejas y cabras, animales de transporte y trabajo y más de cuarenta trabajadores viviendo en la propiedad. Nuestro propósito era adaptar

los edificios antiguos a nuevos usos. Lo que ofrecemos a nuestros clientes es alojarse en una finca profundamente conectada con el ecosistema del Algarve Barrocal (‘huerto seco’), uno de los patrimonios árabes más preciados: cultivo de olivos, almendros, algarrobos e higueras, que se alimenta del agua subterránea”. Siguiendo las tradiciones mediterráneas, también han construido un hammam donde las plantas autóctonas son la base de sus tratamientos de piel y bienestar. Y, dado el currículum de Eglantina, no podía faltar una conexión con el arte y la antropología, plasmada en un programa de residencias que combina arte visual, artesanía, ecología y arquitectura.

El hotel cuenta con ocho habitaciones y cuatro casas, sala de yoga, GPS para senderismo, pícnic en la granja, retiros... Cuando se vieron obligados a cerrar sus puertas por la pandemia, Eglantina dirigió a la mayoría de su equipo a trabajar la tierra. “Tomé una decisión intuitiva y funcionó. Algunos ya estábamos familiarizados con estas tareas, otros no, pero salimos adelante. Fue emocionante y decisivo para el restaurante, que definió su menú y concepto de gastronomía tradicional con una perspectiva contemporánea. Usamos productos propios en un 80% y tenemos gallinas, corderos y cerdos que viven al aire libre; el pescado y el marisco también son locales”. Companhia das Culturas se basa en la observación del entorno y de quienes les visitan. “Es mi nuevo trabajo de campo. El mundo pasa ante nosotros y percibimos los cambios culturales: consumo, valores sociales, tendencias, etc. El encuentro entre lo local y lo lejano, clave para el turismo y la hostelería. Cada año es diferente y el Covid-19 aceleró una transformación: lo que era una tendencia (lo ecológico) se ha convertido en necesidad, la gente prefiere hoteles más pequeños. Nuestras habitaciones son exteriores, contamos con amplias áreas sociales y nunca tuvimos bufet. Es curioso, al mantener la antigua estructura de la casa resulta que ¡estamos a la última!” (*companhiadasculturas.com*). ♦

© Izcla., comida orgánica en el restaurante de Companhia das Culturas. En estas págs. distintos espacios del hotel y retrato de Eglantina Monteiro. “La pandemia ha aumentado el interés por la granja y el huerto biodinámico”. No hay TV ni música ambiental y sí espíritu crítico hacia las marcas blancas, que esconden quién y cómo las producen. “Las condiciones ecológicas y sociales no están separadas y los clientes son cada vez más conscientes de su capacidad para influir en la oferta y los modos de producción”. Eglantina es artífice de la firma eco de amenities 8950.

