

MELHOR RESTAURANTE

Restaurante Malhadinha



↳ Descrição do negócio, conceito ou produto

A Herdade da Malhadinha Nova é uma propriedade familiar, criada em 1998, localizada no coração do Alentejo, uma das regiões mais prestigiadas de Portugal em termos de produção vinícola e gastronómica. A Malhadinha Nova não só produz vinhos de alta qualidade, como também oferece uma experiência completa e única de agroturismo de luxo, que inclui alojamento, gastronomia e diversas atividades relacionadas com natureza e enologia. As principais áreas desenvolvidas nos 610 hectares da propriedade são a Vinha e o Vinho, o Olival, a criação de Raças Autóctones nomeadamente a Vaca Alentejana, o Porco Preto e a Ovelha Merina branca e preta, todas elas raças DOP (denominação de origem protegida), assim como a criação do Cavalo Puro Sangue Lusitano. Todas estas raças são criadas em regime extensivo e biológico. A nossa abordagem holística passa essencialmente pelos seguintes pilares:

Vinhos de Excelência: A Herdade da Malhadinha Nova é reconhecida pela sua produção de vinhos de alta qualidade, que refletem o terroir único do Alentejo.

Turismo Rural e Hospedagem de Luxo: A Herdade da Malhadinha Nova é também um destino de turismo rural de luxo, oferecendo alojamento em quartos, suites e vilas únicas. Os nossos hóspedes podem desfrutar das diversas piscinas, áreas de lazer, serviço de transfer, além de participar em atividades ao ar livre, como passeios a cavalo, caminhadas e passeios de bicicleta.

Gastronomia Regional e Experiências Culinárias: Além dos vinhos premiados, oferecemos uma experiência gastronómica excepcional, destacando os sabores autênticos da culinária alentejana. No restaurante e nas nossas unidades hoteleiras são servidos pratos elaborados com ingredientes frescos e sazonais, muitos dos quais são produzidos na nossa horta, estufa e canteiros.

Enoturismo e Experiências Vinícolas: A propriedade oferece experiências enoturísticas que permitem a amantes de vinho, conhecer através de visitas guiadas a propriedade e todo o processo

produtivo da uva, participar em diversas provas e workshops de vinho e jantares harmonizados.

Compromisso com a Sustentabilidade: A Herdade da Malhadinha Nova tem um forte compromisso com a sustentabilidade ambiental e social. A propriedade adota práticas agrícolas ecológicas, como agricultura biológica e uso eficiente de recursos naturais. Além disso, apoia iniciativas locais e promove o turismo responsável na região.

↳ Nível de criatividade/diferenciação associado

Como uma propriedade dedicada à excelência em hospitalidade e gastronomia, na Herdade da Malhadinha Nova elevamos a arte da gastronomia a novos patamares. Na Malhadinha pratica-se uma cozinha onde a escolha dos produtos, a precisão na elaboração, e a combinação inteligente de sabores está presente em cada prato, utilizando em grande parte produtos da Herdade, em modo biológico, e privilegiando produtores locais, sempre inspirados na tradição gastronómica alentejana e na cultura da região. O Restaurante Malhadinha não é apenas um destino para refeições, mas sim uma jornada para os amantes de gastronomia que procuram uma experiência verdadeiramente excepcional, a distinção e o reconhecimento obtido este ano com o prémio da Estrela Verde confirmam o nosso trabalho. Os restaurantes distinguidos com a Estrela Verde Michelin estão a liderar uma mudança notável na gastronomia em Portugal a qual nos orgulhamos de fazer parte.

↳ Contributo a nível regional e nacional

Na Herdade da Malhadinha Nova, reconhecemos os desafios que a região enfrenta para o seu desenvolvimento e por isso estamos comprometidos em contribuir nas diversas vertentes

>> (continua)



MELHOR RESTAURANTE

Restaurante Malhadinha



>>

para o crescimento sustentável e respetivo progresso da comunidade local. A produção biológica e auto-suficiente é hoje uma realidade nos 745 hectares da propriedade. São servidos no nosso restaurante os vinhos, o azeite e o mel, cereais variados tais como trigo duro e barbela, aveia, centeio, cevada, a vaca alentejana, o borrego Merino branco e preto e o porco preto todos com denominação de origem protegida DOP e os legumes e frutas das hortas e pomares recuperados na propriedade. A utilização de frutas da época e as compras a produtores locais complementares à produção são acautelados pela equipa de gestão. No manual de práticas consta, inclusive, quais as frutas de cada época para serem servidas nos cestos aos clientes.

↳ Contributo gastronómico

O conceito gastronómico da Malhadinha assenta numa cozinha de autor, nasce da colaboração do conceituado chef executivo Joachim Koerper (estrela Michelin) e Cintia Koerper na pastelaria, comandado pelo sub chef executivo Vinicius Costa, e a que se acrescenta a mão versátil de Vitalina Santos, cozinheira que concentra em si o receituário tradicional alentejano. Inspirado na gastronomia alentejana, recorre aos produtos produzidos na Herdade em regime biológico quer nas áreas agrícolas, na vinha, no olival ou na produção animal. Falamos do mel, dos ovos biológicos, do azeite, dos pomares, dos variados legumes da horta, bem como as nossas carnes DOP: borrego merino, vaca alentejana e porco preto. Uma gastronomia singular que resulta de uma cozinha de fusão, que junta sabores tradicionais (Alentejo e Algarve), pratos de autor e interpretações contemporâneas, esta é a receita do Restaurante da Malhadinha, um espaço gastronómico único onde à volta da mesa parece caber todo o Alentejo.

↳ Facilidades do estabelecimento

Na Herdade da Malhadinha Nova, valorizamos a comodidade e a hospitalidade de todos os nossos hóspedes, desta forma oferecemos as seguintes facilidades que garantem uma experiência única: Estacionamento gratuito; Serviço de Transfer interno gratuito; Buggy's em todas as unidades; Vista Privilegiada sobre a planície alentejana e vinhas; Alojamento de luxo em todas as unidades do hotel; Restaurante inspirado na gastronomia alentejana; Visita às hortas e pomares; Atividades diversas de indoor e outdoor; Degustações de Vinho; SPA. Estas são apenas algumas das facilidades que temos para oferecer aos nossos hóspedes, contribuindo para uma experiência memorável no Alentejo.

↳ Medidas de sustentabilidade adotadas

Na Herdade da Malhadinha Nova reconhecemos os desafios que a região enfrenta para o seu desenvolvimento e por isso estamos comprometidos em contribuir nas diversas vertentes para o crescimento sustentável e respetivo progresso da comunidade local. Todo o potencial de exploração das terras da Malhadinha passou de um estado de total abandono há décadas para uma utilização de todos os recursos naturais de forma absolutamente sustentável nos seguintes níveis: Na vertente económica, o enorme investimento na qualidade e exclusividade do produto, na primazia da imagem, na excelência do serviço, transportaram a marca Malhadinha Nova para um reconhecimento e consolidação nos mercados nacionais e internacionais que garantem o escoamento total dos artigos produzidos. Na vertente social, a empresa foi criada em 1999 com dois trabalhadores da região, atualmente o pessoal efetivo é superior a 80 pessoas, e mais de 80% é da região. Foi feito um investimento para recuperação e reconstrução de uma casa na aldeia, a anti-

>> (continua)



MELHOR RESTAURANTE

Restaurante Malhadinha



>>

ga Venda Grande, de forma a criar boas condições de fixação de colaboradores e contribuir para evitar a desertificação local. Apoiamos anualmente diversas instituições locais ligadas à cultura, desporto e saúde. Na vertente cultural, a herdade desenvolve diversos workshops com artesãos locais, promovendo o artesanato local, tal como a cultura e as tradições através de programas em que participam artistas das mais variadas áreas da cultura local na propriedade. Na vertente ambiental, as medidas de sustentabilidade e proteção ambiental abrangem diferentes práticas, como: modo de produção biológico, uso eficiente da água, produção de energia renovável, gestão eficiente de resíduos, criação de raças autóctones em regime extensivo, pastoreio, olival tradicional, entre outras. A produção biológica e auto-suficiente é hoje uma realidade nos 745 hectares da propriedade. São servidos no nosso restaurante os vinhos, o azeite e o mel, cereais variados, a vaca alentejana, o borrego merino e o porco preto e os legumes e frutas das hortas e pomares recuperados na propriedade. Além do Projeto Hoteleiro fazer parte da Relais&Châteaux, temos apostado em várias certificações relacionadas com a sustentabilidade, como Produtor Biológico; a Biosphere Portugal; UNESCO - Sustainable Travel Pledge; PSVA - Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo; Agricert e Certis, para determinados produtos e em processo B-Corp.

📄 Prémios / Distinções

2007: Produtor Revelação Portugal – Revista de Vinhos; 2017: Prémio Melhor Produtor de Vinhos em Portugal atribuído pela Revista de Vinhos, na gala “Os melhores do Ano de 2016”; 2020: Prémio Melhor Enoturismo de Portugal atribuído pela Revista de Vinhos, na gala “Os melhores do Ano de 2019”; 2022: Prémio Publituris Portugal Trade Awards: Melhor Alojamento Rural em Portugal, Chave Platina - Expresso Boa Cama Boa Mesa, Melhor Enoturismo de Portugal e Melhor Escapada APENO; 2023: Prémio

Melhor Enoturismo de Portugal e Melhor Hospitalidade APENO, Chave Platina - Expresso Boa Cama Boa Mesa; 2024: Estrela Verde – Gastronomia Sustentável do Guia Michelin; Chave Platina - Expresso Boa Cama Boa Mesa, Prémio Sustentabilidade - Expresso Boa Cama Boa Mesa; Prémio AHRESP 2024 - Melhor Alojamento Turístico, Melhor Projeto Sustentável APENO, Prémio Nacional de Turismo Sustentável BPI e Expresso, Prémio Family Destination Unique Stays.

📄 Referências/Outros

Saber mais. Sustentabilidade.

Nome	Restaurante Malhadinha
Distrito	Albernoa – Beja
Setor de atividade	A agricultura, produção animal, caça e actividade dos serviços relacionados, turismo no espaço rural, produção de vinhos, comuns e licorosos. Organização de atividades de animação turística. Promoção, planeamento, gestão e implementação de projetos e atividades relacionadas com o turismo, animação turística e alojamento de turismo rural.
Tipo de empresa	PME
N.º de funcionários	86
Website	https://www.malhadinhanova.pt/pt/hotel/restaurante/
Redes sociais	  

