

MELHOR RESTAURANTE

Restaurante Páteo Real



↳ Descrição do negócio

Localizado no centro de Alter do Chão, no Alto Alentejo, o Páteo Real é uma verdadeira ode à região onde se encontra. Antes de passar para as mãos do Chef Filipe Ramalho, este já era um restaurante com 25 anos de história - levados a cabo pelo Sr. Arlindo e a Dona Luísa, antigos proprietários do Páteo Real. Quando passaram a missão de continuar esta história ao Chef Filipe Ramalho, apenas pediram que mantivesse o nome e o logótipo do "seu" Páteo Real. Compromisso esse que sempre foi e continua a ser cumprido. Ao visitar o Páteo Real, contará com duas salas interiores e o inconfundível pátio exterior. A carta - essa - aposta e respeita o melhor que há no Alentejo. Os produtores locais são os nossos maiores aliados e a sazonalidade dos seus produtos um dos principais aspetos a respeitar na nossa cozinha.

↳ Nível de criatividade/diferenciação associado

A base do Páteo Real assenta na transformação, inovação e ousadia, sem nunca perder as raízes que são tão características da gastronomia do Alentejo. Assim, as opções apresentadas espelham os clássicos da cultura gastronómica alentejana, com uma apresentação, confeção e técnica representativas dos tempos de hoje. O cuidado com a seleção da matéria-prima é fulcral e um ponto fundamental para os resultados finais que são apresentados. Há uma preocupação e preferência pela utilização de produtos regionais, destacando-se principalmente os enchidos da Salsicharia Canense - que têm aqui um destaque acrescentado. Na cozinha do Páteo Real, os produtos endógenos têm então um papel especial e a sazonalidade é sempre respeitada.

↳ Contributo a nível regional e nacional

No Páteo Real, o contributo para a promoção do território é constante - é no fundo a base de tudo o que se faz. A carta apresentada é um reflexo da gastronomia local, dos produtos e produtores locais e dos traços culturais da região. Não só naquele que é o funcionamento diário, mas também nos eventos que são aqui promovidos - como é o caso do Dia da Matança, que foi em janeiro de 2023 concretizado pela segunda vez. Cumpriu-se novamente a tradição, juntou-se à arte da cozinha os cantares típicos da região, os vinhos e fez-se deste um dia típico daquele que é um ritual já muito antigo. Estiveram presentes pessoas não só de todo o país como também do nosso país vizinho, tendo feito então chegar a tradição da gastronomia alentejana além-fronteiras.

↳ Contributo gastronómico

O Páteo Real trouxe à região de Alter do Chão um conceito que não existia na altura. É um restaurante que tem sempre na sua génese as tradições alentejanas, mas onde as técnicas de confeção são adaptadas à cozinha moderna. A inovação e procura pela evolução é constante. Os preços apresentados, contudo, estão dentro do espectro de clientes alargado e são acessíveis a vários públicos. Olhando para Filipe Ramalho como um verdadeiro promotor do Alentejo em tudo o que faz, como alguém que leva o seu ADN para qualquer lugar, a contribuição do mesmo e a elevação constante do Alentejo para o meio gastronómico é evidente. Destacamos a presença no Arrebita, no Congresso dos Cozinheiros e no Foodtopia. A nível internacional, marcou presença no Lyon Street Food Festival, em França; no Rio Gastronomia, no Brasil e esteve encarregue da Promoção do Turismo Alentejo na Embaixada de Portugal em Londres e Berlim.

>> (continua)



EMBAIXADOR GASTRONÓMICO

Restaurante Páteo Real



>>

↘ Facilidades do estabelecimento

Páteo Exterior, Adaptado a pessoas com mobilidade reduzida, localizado no centro histórico.

↘ Medidas de sustentabilidade adotadas

No Páteo Real apostamos na utilização de produtos provenientes de produtores locais de forma a dinamizar a economia local, a nível cultural trabalhamos em parceria com as coletividades locais, principalmente com o Grupo de Cante Alentejano de Alter do Chão. Anualmente organizamos o "Dia da Matança" evento esse que cumpriu novamente a tradição, juntou-se à arte da cozinha os cantares típicos da região, os vinhos e fez-se deste um dia típico daquele que é um ritual já muito antigo.

↘ Prémios / Distinções

· Prémio Mais Chef da Revista Mais Alentejo 2023.

Nome	Restaurante Páteo Real
Distrito	Alter do Chão - Portalegre
Setor de atividade	Restauração
Tipo de empresa	Empresário em nome individual
N.º de funcionários	8
Website	https://pateoreal.pt/
Redes sociais	 

