

JOVEM EMPREENDEDOR

Filipe Miguel Pereira Ramalho



↳ Descrição sumária do candidato, incluindo idade, enquadramento do projeto e tipo de negócio desenvolvido.

Sou chef e empresário da restauração, nascido em janeiro de 1991, responsável pelo Páteo Real, em Alter do Chão, no interior do Alentejo, território de baixa densidade. Em 2021 assumi a continuidade do restaurante, fundado em 1996, após 7 anos como Chef Executivo do Torre de Palma Wine Hotel. Hoje lidero uma equipa de dez colaboradores fixos, tendo iniciado com cinco, equilibrada entre mulheres e homens, com foco na consistência, na construção de marca e no impacto territorial. O projeto integra duas extensões estratégicas: o evento anual “Dia da Matança”, distinguido com o Prémio Alentejo 2025 na categoria Mais Tradição, e o Quiosque Real, conceito complementar de esplanada com cocktails e petiscos. O trabalho desenvolvido tem sido reconhecido publicamente, incluindo a vitória no concurso de cozinha Troféu Portugal 2024 em representação do Alentejo.

↳ Biografia resumida, com destaque para o percurso do candidato e os momentos-chave do desenvolvimento do negócio.

Cresci num contexto familiar de restauração no Alentejo, fiz formação em Lisboa e regresssei ao interior por decisão estratégica, com o objetivo de criar valor, notoriedade e carreira fora dos grandes centros. A experiência de 7 anos como Chef Executivo do Torre de Palma Wine Hotel consolidou liderança, método e gestão operacional. Em 2021 assumi o Páteo Real, fundado em 1996, estruturando a marca, a equipa e a comunicação. A cozinha parte do receituário alentejano e português com leitura contemporânea, privilegiando produto local e parcerias regionais, com cerca de 50% de fornecedores locais. Em paralelo,

desenvolvi projetos que ampliam o impacto territorial a partir da base restaurante, como o Dia da Matança e o Quiosque Real, reforçando o ecossistema criado em torno do Páteo Real.

↳ Quais os fatores, competências ou decisões-chave do candidato que foram determinantes para o desenvolvimento do projeto empreendedor.

As decisões-chave passaram por regressar ao interior com ambição, assumir um restaurante com história e definir um posicionamento claro: tradição alentejana com execução contemporânea, sem descaracterização. Apostei em processos e consistência para crescer com estabilidade, passando de cinco para dez colaboradores fixos, com equilíbrio de género. Num território de baixa densidade, a retenção de talento é determinante. Por isso, criámos condições estáveis, vencimentos competitivos ajustados à realidade local e, em vários casos, apoio habitacional para fixar colaboradores na região. Em paralelo, construímos uma identidade gráfica coerente e um trabalho contínuo de comunicação digital, reforçando notoriedade e reputação. A criação do Dia da Matança e do Quiosque Real responde a uma visão de ecossistema, reduzindo sazonalidade, diversificando oferta e ampliando o impacto local a partir do Páteo Real.

↳ Impacto e evolução do projeto, incluindo resultados alcançados (económicos, sociais, ou outros que considerem relevantes), aprendizagens obtidas e perspetivas de desenvolvimento futuro.

Desde 2021, o Páteo Real consolidou-se como referência

>> (continua)

JOVEM EMPREENDEDOR



Filipe Miguel Pereira Ramalho

>>

gastronómica em Alter do Chão, no interior do Alentejo, combinando tradição com abordagem contemporânea e foco no produto local. O impacto do projeto é económico, cultural e social, traduzido na criação de emprego estável e no contributo para a fixação de talento numa região de baixa densidade. Atualmente a equipa é composta por dez colaboradores fixos, tendo iniciado com cinco, equilibrada entre mulheres e homens, e sustentada por condições consistentes, vencimentos competitivos ajustados à realidade local e, em vários casos, apoio habitacional, permitindo que colaboradores se estabeleçam e evoluam no território. A evolução foi suportada por profissionalização da gestão, reforço de marca e consistência operacional. Desde 2022, o projeto registou crescimento sustentado superior a 35% acumulado. O restaurante tornou-se simultaneamente resposta ao cliente turista, cuja procura tem vindo a aumentar, e opção regular do cliente local, garantindo equilíbrio entre comunidade e visitantes. O impacto territorial ampliou-se com iniciativas próprias. O Dia da Matança transformou uma tradição em risco de esquecimento numa celebração estruturada da cultura alentejana, envolvendo chefs nacionais e internacionais, produtores, entidades públicas, associações culturais e visitantes de diferentes regiões. Em quatro edições, evoluiu de 80 para 350 participantes, com bilhetes esgotados em cerca de 2 horas na última edição, tendo sido distinguido com o Prémio Alentejo 2025 na categoria Mais Tradição. A inovação é trabalhada dentro da tradição, com exemplos como a criação e registo da Tarte de Farinheira de Castanha com Pêra Bêbeda, bem como através de parcerias com produtores locais. Em paralelo, o Quiosque Real funciona como complemento estratégico ao Páteo Real, reforçando sustentabilidade anual e dinamização local. O projeto demonstra que é possível crescer no interior com visão territorial, consistência, responsabilidade social e construção de marca, usando a gastronomia como motor de valorização do território.

▾ Prémios / Distinções

Troféu de Portugal 2024, Prémio Alentejo 2023 – Mais Chefe, Prémio Alentejo 2025 – Mais Tradição.

Nome	Filipe Miguel Pereira Ramalho
Distrito	Portalegre
Setor de atividade	Restauração
Tipo de empresa	PME
N.º de funcionários	10
Website	https://pateoreal.pt/
Redes sociais	 