

Alentejo reforça posição no Guia MICHELIN com restaurantes distinguidos pela sustentabilidade

A Cozinha do Paço estreia-se com Estrela MICHELIN e Estrela Verde, juntando-se à Herdade do Esporão e à Malhadinha Nova, que reforçam o papel da região como referência em gastronomia sustentável

O Alentejo voltou a destacar-se na mais recente edição do Michelin Guide 2026, com três restaurantes da região a serem distinguidos com Estrela Verde, reconhecimento que destaca projetos gastronómicos comprometidos com práticas sustentáveis e com forte ligação ao território. Entre eles, o restaurante A Cozinha do Paço, em Évora, estreia-se no guia com uma Estrela MICHELIN e uma Estrela Verde.

Liderado pelo chef Afonso Dantas e inserido no projeto vitivinícola da Fita Preta, o restaurante distingue-se pela recuperação de ingredientes esquecidos da região e pela valorização de práticas agrícolas que sustentam uma cozinha de memória, inspirada no universo vínico local.

Os outros restaurantes alentejanos com Estrela Verde são os projetos da Herdade do Esporão, em Reguengos de Monsaraz, e da Herdade da Malhadinha Nova, em Albernoa. Todos os restaurantes distinguidos com Estrela Verde na região são também certificados com o selo do Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo (PSVA) e, estas distinções, confirmam o Alentejo como território onde vinho, gastronomia e sustentabilidade caminham lado a lado, promovendo uma experiência de valorização do produto local e do património agrícola e vínico da região.

Esta narrativa de sustentabilidade gastronómica integra-se num contexto mais amplo promovido pelo PSVA, iniciativa pioneira lançada em 2015 pela Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA), que eleva o patamar da sustentabilidade e coloca a região como exemplo mundial na implementação de práticas vitivinícolas responsáveis. Atualmente, o programa conta com 725 membros, cobrindo mais de 60 % da região vinícola do Alentejo (quase 15 mil hectares), e 28 produtores ostentam já o selo de produção sustentável.

“A distinção de três restaurantes alentejanos com Estrela Verde evidencia o compromisso do setor vitivinícola e gastronómico da região com práticas sustentáveis. Projetos como o PSVA mostram que é possível aliar qualidade, inovação e respeito pelo território, colocando o Alentejo na vanguarda da sustentabilidade a nível nacional e internacional”, destaca o coordenador do PSVA.

A edição de 2026 do Michelin Guide destacou a Quinta do Quetzal enquanto restaurante recomendado. No total, a seleção reúne 210 restaurantes em Portugal, incluindo 44 com uma Estrela MICHELIN, 9 com duas estrelas, 7 com Estrela Verde e 26 Bib Gourmand, além de 131 restaurantes recomendados. O crescimento da atenção a destinos do interior, como o Alentejo, evidencia o interesse crescente por projetos gastronómicos sustentáveis e ligados ao território.

SOBRE A COMISSÃO VITIVINÍCOLA REGIONAL ALENTEJANA

A Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) foi criada em 1989 e é responsável pela proteção e defesa da DOC Alentejo e da Indicação Geográfica Alentejano, certificação e controlo da origem e qualidade, promoção e fomento da sustentabilidade. Assumindo elevados padrões de rigor, transparência e imparcialidade, a CVRA é um organismo

certificador acreditado pela ISO/IEC 17065:2014, com os seus laboratórios de análises físico-químicas e sensoriais acreditados pela ISO/IEC 17025:2018. Acresce ainda a certificação pela ISO 14001:2015, devido ao forte compromisso ao nível ambiental da CVRA.

O Alentejo é líder nacional em vinhos certificados, com cerca de 40% de valor total das vendas num universo de 14 regiões vitivinícolas em Portugal. Com uma área de vinha de 23,3 mil de hectares, 30% da sua produção tem como destino a exportação para cinco destinos principais, designadamente Brasil, Suíça, EUA, Reino Unido e Polónia.

Uma das duas únicas regiões do mundo que produz Vinho de Talha há mais de dois mil anos, o Alentejo é ainda detentor de uma iniciativa pioneira, o “Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo”, que tem como objetivo melhorar as práticas utilizadas nas vinhas e adegas, produzindo uvas e vinho de qualidade e economicamente viáveis.

PARA MAIS INFORMAÇÕES:



MEDIA TAILORS

FILIPA GUIMARÃES

+351 916 258 743

filipa.guimaraes@mediatailors.pt

SARA VIEIRA

+351 934 609 715

sara.vieira@mediatailors.pt