

**BOA CAMA**

## Torre de Palma Wine Hotel: Fim de semana de elogio ao Alentejo

21.02.2017 às 11h31

|  0

No dia 25 de fevereiro, sábado, o Torre de Palma, perto de Monforte, mostra o melhor que o Alentejo pode oferecer, a começar numa feira de produtores e final perfeito à mesa, com um jantar especial a quatro mãos.

**BCBM**



**P**rémio de “**Melhor Turismo Rural**” na edição 2014 do guia Boa Cama Boa Mesa, o **Torre de Palma Wine Hotel**, perto de **Monforte**, é um espaço de charme, devidamente recuperado e que presta homenagem ao **Alentejo**, a começar pela família Basilií (antigos habitantes das vizinhas ruínas romanas de **Torre de Palma** que se dedicavam à produção de vinho, azeite e cavalos). Por aqui, passaram também a Ordem de Avis, a coroa portuguesa e até a primeira unidade coletiva de produção do Alentejo (pós 25 de abril), onde os trabalhadores viveram durante anos. O edifício principal, que dá nome à propriedade é datado de 1338!

Hoje, **Torre de Palma** está convertida num empreendimento turístico de cinco estrelas dedicado ao vinho e às vivências do Alentejo. É composto por **19 unidades de alojamento**, que também ajudam a contar a história da propriedade. A título de exemplo, as antigas casas dos ganhões (trabalhadores agrícolas) transformaram-se em oito casas alentejanas (suítes independentes). A unidade conta ainda com uma **adega**, inaugurada recentemente e onde são produzidos os **vinhos Torre de Palma**, um restaurante, batizado de **Basilií**, zona de Spa, piscinas (interior e exterior), capela, espaços para eventos, horta biológica e picadeiro. Veja a reportagem vídeo do Boa Cama Boa Mesa no [Torre de Palma Wine Hotel](#).



## Celebrar o Alentejo

É com este enquadramento que no próximo sábado, dia **25 de fevereiro**, o **Torre de Palma Wine Hotel** promove uma **feira de produtos e produtores do Alentejo** e um **jantar a quatro mãos**, com o chefe residente, **Filipe Ramalho** a convidar para a cozinha **Gonçalo Queiroz**, outro jovem chefe que lidera um interessante projeto gastronómico em Évora, o **restaurante Origens**. Começando pelo fim, no jantar pode contar com pratos como **“Silarcas e Boletus”**, com ovos mexidos, silarcas, mioleira de porco, Boletus e ervas da nossa horta, **“Açorda Alentejana”**, preparada com sardinha seca em pó, espuma de bacalhau, tiborna de pão alentejano, poejo, ovo 65 graus, **“Burras, a Horta e a Bolota”**, composto por Burras de porco preto alentejano, batata salteada com linguça, legumes e areia de bolota, e para terminar, **“O Porco e a Maçã”**, ou seja, boleima (doce regional alentejano) de torresmos, brunoise, mousse e gelado de maçã. O jantar custa €40 (as crianças até 12 anos, pagam metade)

Ao longo do dia, todos os visitantes (o acesso é livre) vão poder conhecer diversos produtos e produtores de referência do Alentejo (no total são 14), como a **Terrius** (Cogumelos da serra e farinhas de bolota, entre outros), a **Barona**, que produz cerveja artesanal, as famosas mantas da **Mizette**, os iogurtes artesanais **DaVaca**, enchidos alentejanos da **Salsicharia Canenese**, e ainda um verdadeiro tesouro: **açafrão produzido no Alentejo**.



Já que este é o fim de semana de **Carnaval** e muitos vão aproveitar para uma escapadinha, a dois ou em família, o Torre de Palma Wine Hotel preparou um **pacote especial**, com preços a partir de €150, por noite, em que a terceira noite é oferta. Saiba mais no site do [Torre de Palma Wine Hotel](#).

Acompanhe o **Boa Cama Boa Mesa** no [Facebook](#), no [Instagram](#) e no [Twitter](#)!

