



# Encanto

José Avillez

## Sustentabilidade

Desde a sua abertura em Março de 2022 que o Encanto tem procurado contribuir para um futuro e uma gastronomia mais sustentável.

O Encanto utiliza maioritariamente produtos frescos. Cerca de 85% dos ingredientes são comprados directamente a produtores locais criteriosamente seleccionados pelo chef. Entre estes produtos encontram-se: os legumes, os frutos, os frutos secos e os ovos.

No Encanto é dada preferência a produtos produzidos localmente, de grande qualidade e orgânicos (cerca de 90% dos legumes e dos frutos). Alguns destes produtos são produzidos na horta da Casa Nossa, uma propriedade no Alentejo, à beira do Alqueva, que pertence ao chef José Avillez.

O menu do Encanto é sazonal e, como tal, procura oferecer o melhor de cada estação. As receitas são criadas e pensadas para promover o produto. A técnica e a criatividade são sempre postas ao serviço do produto. O sabor, a textura, a temperatura e a estética são minuciosamente pensadas, bem como o serviço. O resultado é sempre envolvente para os sentidos.

A equipa do Encanto, cozinha e sala, recebe informação regular sobre os produtos e tem orgulho em enaltecer a sua proveniência junto dos clientes.

O Encanto tem uma relação directa com cada produtor e procura conhecer com algum detalhe as práticas que seguem e a relação que têm com a comunidade. Sempre que possível, são seleccionados fornecedores que seguem práticas sustentáveis e são certificados. As relações estabelecidas com os fornecedores são sempre claras, justas e transparentes. Muitos dos produtores produzem em pequena escala, outros são cooperativas e algumas empresas têm liderança feminina, como é exemplo A Cerquinha e a Neptun Pearl.

No Encanto há uma selecção muito diversificada de produtos optando-se, por vezes, por espécies menos comuns. Na cozinha do Encanto incentiva-se a utilização dos produtos de forma não convencional e é promovido o total aproveitamento. Sempre que possível, há o cuidado

# Encanto

José Avillez

de se optar por vegetais e frutos cuja produção tenha baixo impacto ambiental.

Muitos dos pratos do Encanto são biodiversos, como é exemplo o Cozido, um prato cujos ingredientes variam ao longo das estações. A equipa do Encanto é treinada para a biodiversidade. É promovido o conhecimento dos produtos da estação, a visita aos fornecedores e a experimentação, tanto ao nível da cozinha, como do bar.

No Encanto não se usam produtos altamente processados, nem intensificadores de sabor, nem adoçantes, nem conservantes. Os ovos utilizados no Encanto são orgânicos e as galinhas são criadas ao ar livre em espaços que promovem o bem-estar animal. O leite de soja é orgânico e tem certificação. As algas são todas da costa Portuguesa e fornecidas pela Neptun Pearl. Ao longo do tempo tem-se aumentado o uso de produtos fermentados preparados no Encanto.

É com gosto que o chef Diogo Formiga tem participado em eventos que promovem os fornecedores locais e a importância da origem dos ingredientes, como é exemplo o Soil to Soul 2023 e o Soil to Soul 2024.

No Encanto há a preocupação contínua de reduzir o número de embalagens, de utilizar o maior número possível de recipientes reutilizáveis e de evitar ao máximo embalagens de utilização única. Na cozinha não se usa película aderente e o número de sacos de vácuo utilizados é mínimo. Para congelação utilizam-se recipientes reutilizáveis.

Têm-se vindo a desenvolver políticas operacionais de gestão optimizada de recursos e de água.