



São Lourenço do Barrocal

**O NOSSO CAMINHO  
SUSTENTÁVEL**



## DE ONDE VIEMOS

### *Pedaços da nossa história distante e recente*

Habitado desde o Neolítico por tribos sedentárias, o São Lourenço do Barrocal foi em tempos o epicentro da cultura megalítica do Alentejo Central. Esta história ancestral estende-se pelos barrocais (os enormes afloramentos graníticos que pontilham a paisagem), que representam algumas das mais monumentais características naturais do Alentejo. Visitar a propriedade é uma verdadeira viagem no tempo, desde a Idade do Ferro e do Bronze, passando pela ocupação romana e mourisca até aos tempos mais recentes.

No século XIX tornou-se numa próspera pequena aldeia agrícola, produzindo gado, cereais, vegetais e vinho suficientes para sustentar até 50 famílias que aqui chegaram a residir durante todo o ano. Com a sua própria sala de aula, ferreiro, forno comunitário e praça de touros, foi o lar de uma comunidade unida que viveu feliz por muitos anos. A auto-sustentabilidade foi uma consequência natural deste modo de vida e, ao mesmo tempo, uma inspiração óbvia para o projeto de agricultura e hospitalidade que hoje existe.

Tendo aqui passado grande parte da sua infância com a família, a ouvir histórias da próspera herdade, José António Uva - a oitava geração da mesma família de proprietários do São Lourenço do Barrocal e principal promotor deste projecto - estava determinado a trazer a comunidade de volta à vida de uma maneira que respeitasse a sua paisagem natural única e história antiga. Esse foi o ponto de partida para o desenvolvimento de um projeto ambicioso – o rejuvenescimento de toda a propriedade como um retiro rural – que pretendia fazer com que quem por aqui passasse se sentisse em casa.

Hoje, o São Lourenço do Barrocal é um retiro rural, localizado em Monsaraz, numa propriedade de 780 hectares que pertence à mesma família há mais de 200 anos. No seu coração está a antiga aldeia agrícola, o ‘monte’, que foi recuperada pelo arquiteto Eduardo Souto de Moura e transformada num hotel de luxo despretensioso, rodeado de vinhas, azinheiras e oliveiras antigas. Esta nova vida do Barrocal inclui ainda dois restaurantes “farm-to-table”, uma adega, um spa, cavalariças e uma loja que vende os vários produtos cultivados na herdade.



## O QUE FIZEMOS

*As bases do nosso compromisso com a sustentabilidade*

### ARQUITETURA & CONSTRUÇÃO

A sustentabilidade foi uma preocupação fundamental do São Lourenço do Barrocal em todas as vertentes do rejuvenescimento da propriedade. Todo o projeto foi pensado tendo em conta os materiais e a arquitetura da região, privilegiando sempre o trabalho e a competência dos artesãos e fornecedores locais, salvando do abandono este complexo edificado no século XIX.

Ao utilizar materiais locais (tijolos e telhas de terracota, cal) que suportam estruturas complexas (abóbadas, arcos e treliças), o projecto de reabilitação do arquiteto Eduardo Souto de Moura é um exemplo de respeito pela cultura local e pela sua adaptação a um projeto de hospitalidade. De salientar o trabalho manual cuidadoso e especializado necessário nesta reabilitação, com destaque para a recuperação estrutural dos sete edifícios; todas as fundações e coberturas foram reforçadas apenas com tijolos artesanais e telhas antigas (foram utilizados cerca de 70.000 tijolos maciços e foram reabilitadas 250.000 telhas de terracota). Esta abordagem muito detalhada resultou em 14 anos de trabalho minucioso até ao projeto finalmente abrir portas ao público, em março de 2016.

### DESIGN DE INTERIORES

Esta atenção ao detalhe também é perceptível na decoração de interiores do projeto. O estúdio de design Anahory Almeida aproveitou vários artefactos antigos do monte - fotografias de família, equipamentos agrícolas, entre muitos exemplos -, reciclando e reaproveitando elementos como antigas portadas de madeira que se transformaram em mesas ou antigos livros de contabilidade e outros documentos que viraram obras de arte.

Todos os novos elementos desta proposta de design de interiores foram também escolhidos por terem profundas ligações com a cultura, história e tradições não só do Barrocal mas também de toda a região alentejana. Mestres ceramistas da vizinha vila São Pedro do Corval criaram vários elementos cerâmicos personalizados, como pequenos vasos e jarras; a histórica Fábrica de Lanifícios de Reguengos de Monsaraz trabalhou em estreita colaboração com o atelier desenvolvendo padrões personalizados para almofadas, por exemplo, que foram tecidas em teares manuais tradicionais com mais de cem anos.

No geral, materiais de qualidade naturais e duradouros, como madeira, couro, vidro, lã e ferro, tiveram preferência sobre os inorgânicos. Tudo foi pensado para envelhecer com beleza e, para o São Lourenço do Barrocal, esta é uma das muitas faces da sustentabilidade.



## **AGRICULTURA**

Paralelamente à recuperação das infraestruturas e do design de interiores, houve também a vertente natural/agrícola - outro pilar do São Lourenço do Barrocal. Devido aos vários anos de abandono que se seguiram à nacionalização da herdade, após a Revolução dos Cravos de 25 de Abril de 1974, a herdade tornou-se quase obsoleta, exibindo inúmeros sinais de negligência.

Foi feito um grande esforço de recuperação dos olivais, vinhas, produção de gado e horta, sempre com uma abordagem biológica e sustentável. Vários anos de trabalho e investimento resultaram na restituição da fauna e da paisagem tradicional do montado alentejano. Isso foi uma consequência natural de várias ações como, por exemplo, a limpeza da vegetação bravia e das ervas daninhas, bem como da adoção de uma forma não intensiva de trabalhar a terra. A soma dessas iniciativas resultou na certificação biológica de toda a propriedade.



## O QUE ESTAMOS A FAZER

*Iniciativas e esforços diários para uma operação mais responsável e consciente*

### **- COMUNIDADE LOCAL -**

#### **POLÍTICA DE EMPREGO**

Quando São Lourenço do Barrocal abriu a 18 de março de 2016 tinha uma equipa de 57 colaboradores. Já nessa altura a noção de que os colaboradores seriam a vida e a alma deste lugar era perfeitamente clara. A razão disso prende-se com o facto de que um projeto que pretende dar a conhecer a identidade e as tradições de uma região como o Alentejo não seria possível sem o contributo direto dos locais. É por isso que se decidiu priorizar a comunidade regional no acesso ao emprego.

Desde então a equipa cresceu consideravelmente e agora conta com cerca de 120 funcionários. Um inquérito interno feito em janeiro de 2022 mostrou que 80% do quadro de funcionários reside nos cinco municípios vizinhos. Além disso, 70% dos nossos colaboradores são do concelho do hotel, Reguengos de Monsaraz. Vários dos atuais colaboradores são ainda filhos ou netos de pessoas que aqui trabalharam, quando o Barrocal ainda não tinha a componente hoteleira. Através das oportunidades de trabalho permanentes criadas pelo projeto, reuniram-se condições para que estas gerações mais jovens permanecessem no Alentejo (zona que tem vindo a perder população desde 1950). Novas perspetivas económicas e um renovado propósito para esta região levaram ao regresso de alguns moradores que haviam saído para outros locais. A par disso também chegaram novas pessoas, algo que em conjunto contribui para um ambiente de trabalho mais rico e diversificado.

Acreditamos que tudo isto é fundamental para dar um verdadeiro sentido de lugar e conexão com a identidade do Alentejo e com os duzentos anos de legado da propriedade.

#### **PARCERIAS**

O compromisso com a comunidade local, a sua história, a ligação à terra, à economia e aos pequenos negócios é parte essencial da nossa estratégia. Fomentar um tipo de turismo preocupado em respeitar e divulgar a autenticidade que a zona tem para oferecer, incluindo a sua cultura, paisagem e natureza, é algo que consideramos incontornável – e desejável.

Tudo isso se materializou em várias iniciativas como a promoção de emprego indireto através da preferência por fornecedores da região e especialistas locais em áreas como arqueologia, biologia ou artesanato. É por isso que hoje temos como política recorrer sempre que possível ao comércio local, como à padaria na aldeia vizinha de Baldio que entrega pão acabado de cozer todas as manhãs; aos queijeiros da região de Reguengos de Monsaraz;



aos astrónomos e historiadores locais que lideram algumas das nossas atividades; e até mestres oleiros como os da vila de São Pedro do Corval.

Há também um grande cuidado na escolha de parceiros que compartilhem valores e filosofias semelhantes, especialmente aqueles que se relacionam com praticas sustentáveis, ecológicas, justas e honestas.

## **CULTURA & SENTIMENTO DE PERTENÇA**

Acreditamos que não se consegue fazer alguém sentir-se verdadeiramente em casa sem lhe dar a conhecer o lugar onde está. Grande parte do que diferencia um hotel de outro é a maneira como ele consegue transmitir a autenticidade do local. No São Lourenço do Barrocal isso é conseguido através da integração dos elementos culturais e históricos da região, o seu legado e as pessoas que nela vivem e trabalham.

A nossa grande aposta em especialistas e ofícios locais é uma das formas como tentamos garantir isso. Dar a conhecer a região e destacar as suas melhores e mais interessantes características, colocando o hóspede em contacto directo com pessoas do Alentejo, é uma forma de promover uma experiência especial. Ao fazer isso, também se consegue apoiar o ecossistema socioeconómico e fazê-lo crescer, contribuindo para a comunidade que pretendemos criar.

Acreditamos que este sentimento de pertença também é importante junto da nossa equipa. Dar a conhecer a história do Barrocal, a sua essência e princípios orientadores é importante. Fazer com que se sintam parte dessa comunidade é primordial para uma dinâmica profissional saudável e próspera, criando um bom ambiente de trabalho.

Também consideramos as crianças como as futuras guardiãs do passado, porque aquilo que aprendem e experimentam quando são jovens será algo que levarão consigo à medida que forem crescendo. Por isso, temos várias atividades dirigidas aos mais novos que visam ligá-los às tradições e cultura desta região: Desde oficinas de olaria à construção de ninhos para pássaros e actividades na horta das crianças - iniciativas que as ligam à importância da natureza e da produção consciente de alimentos. Há também um grande foco na promoção de festividades regionais entre os nossos hóspedes e funcionários. Tradições como o “Pedir os Santos”, quando as crianças vão de porta em porta no hotel pedindo guloseimas; a tradição “Cantar as Janeiras”, quando o grupo local de cante alentejano visita o hotel para nos desejar um bom e próspero ano novo; ou ainda o “São Martinho”, quando todos são convidados a provar o novo vinho e comer castanhas assadas junto ao fogo, já são atividades profundamente enraizadas no hotel. A tradição da “Adiafa”, a celebração do final da época das vindimas, é também homenageada num momento reservado apenas aos colaboradores do Barrocal.

## **PARTILHA DE VALORES**

A nossa equipa é o nosso melhor embaixador e a experiência de ficar no São Lourenço do Barrocal seria totalmente diferente se não fosse por ela. Fazemos o nosso melhor para que percebam a sua importância, o orgulho que temos nela é o mesmo que desejamos que ela tenham neste projeto.



Há um grande esforço para envolver os nossos funcionários em muitos aspectos do negócio e da operação, para fazê-los crescer pessoal e profissionalmente, fazendo-os sentir a importância que têm para que funcionemos da melhor maneira possível. Ao longo do ano são organizados vários momentos de *team building* como piqueniques ou festas tradicionais; diversas iniciativas educativas como workshops ou visitas técnicas também são realizadas para garantir o crescimento pessoal e profissional.

## **IMPACTO SOCIAL**

Todos os aspectos do Barrocal estão ligados à noção de comunidade: honrar os que existiram antes de nós e contribuir para os que hoje nos rodeiam. O trabalho de apoio social e outros tipos de ajuda, tanto dentro do projeto (a nossa comunidade interna) como na região, também são uma forma de gerar impacto social imediato.

A nível interno existem práticas como uma biblioteca partilhada de livros doados pelos colaboradores, presentes de Natal para os filhos dos funcionários (livros recomendados pelo Programa Nacional de Leitura), entre outros.

Do ponto de vista externo, existe uma proximidade com as escolas profissionais locais de forma a proporcionar emprego direto aos alunos que se destaquem; apoio financeiro a uma instituição de solidariedade social local, a Associação Humanitária de Reguengos de Monsaraz; e a prática de doar materiais hoteleiros como lençóis, toalhas ou almofadas a instituições locais ligadas à paróquia e não só.

## **- ÉTICA & CONDUTA -**

### **ABERTURA & RESPEITO**

O São Lourenço do Barrocal tem um código de ética e conduta que abrange todos os setores da sua atividade. Os princípios estabelecidos neste código estão em conformidade com as leis nacionais e internacionais, bem como com os elevados padrões de serviço esperados de um projeto como o Barrocal e com a nossa própria visão e filosofia.

O cumprimento deste código cria um efeito positivo nas operações do hotel, no ambiente de trabalho, na qualidade do serviço e na satisfação dos hóspedes. Os comportamentos essenciais, éticos e responsáveis que defendemos são: Não toleramos violações dos direitos humanos; Condenamos o uso do trabalho infantil, direta ou indiretamente; Não toleramos qualquer tipo de discriminação, seja ela relacionada com religião, etnia, orientação sexual, condição física, género ou outra; A nossa equipa de gestão tem uma política de abertura, partilha e transparência perante colaboradores e hóspedes; Garantimos oportunidades iguais e justas para todos.



## **RESPONSABILIDADE**

No São Lourenço do Barrocal reconhecemos que a nossa existência como empresa é algo que vem com importantes ramificações que vão para além da função quotidiana de um projeto hoteleiro. Como parte de nosso entendimento do que é “sustentabilidade”, reconhecemos as responsabilidades que derivam da nossa existência. Por um lado, existe a responsabilidade para com os nossos clientes e hóspedes, cujas expectativas devem ser satisfeitas com a máxima eficácia, respeito, conforto e qualidade. Além disso, há a responsabilidade para com os nossos colaboradores e parceiros, cujo trabalho e dedicação são vistos com respeito, gratidão e louvor. Depois, há a óbvia responsabilidade com a comunidade local, economia e história.

Assumimos a vontade de transmitir e destacar a região e a identidade do país perante todos os que nos visitam, pois sentimos que, ao fazê-lo, não só criamos uma experiência única, mas também honramos e respeitamos aqueles que vieram antes de nós - esperando que nós mesmos possamos criar um legado tão rico e duradouro quanto o deles.

## **HIGIENE & SEGURANÇA**

O São Lourenço do Barrocal segue todos os requisitos legais e acessórios de um projeto que combina conforto, limpeza, luxo e segurança. Pretendemos ir além dos padrões com o objetivo de exceder a experiência dos nossos hóspedes, esperando que isso ajude a promover um sentimento de confiança e pertença igual ao que é vivido na sua própria casa. Os procedimentos de higiene, saúde, segurança e protecção das pessoas e do ambiente são praticados todos os dias, a todo o momento, em toda a propriedade - tanto na vertente hoteleira como agrícola.

Além disso, também são ministrados cursos regulares aos nossos colaboradores, por entidades certificadas, que lhes conferem competências especiais em áreas como primeiros socorros, cenários de risco de incêndio e boas práticas alimentares/gestão de alergénios.

## **UM BOM SÍTIO PARA TRABALHAR**

Acreditamos que não existem clientes felizes sem colaboradores realizados, por isso promovemos um ambiente de trabalho saudável, justo e atrativo - algo que é um dos nossos principais compromissos enquanto empresa.

O São Lourenço do Barrocal oferece aos seus colaboradores um espaço de trabalho positivo que visa estimular o desenvolvimento de competências e crescimento profissional, e isso traduz-se num serviço atencioso, simpático e eficiente aos nossos hóspedes. Para tal, promovemos uma “mentalidade de portas abertas” onde cada colaborador é consciencializado que na eventualidade de se sentir negligenciado ou maltratado por um colega ou superior, deve reportar à equipa de Recursos Humanos. Também temos uma política de tolerância zero para qualquer tipo ou forma de discriminação ou assédio. Todos são tratados como iguais, independentemente do sua origem, aparência ou crenças pessoais, com respeito e estima.





Há também várias oportunidades para os funcionários acederem a formações especiais, workshops e palestras ministradas por profissionais de hospitalidade conceituados. Também é comum a promoção de visitas a outros projetos que partilham traços identitários/filosóficos com os nossos, algo que visa não só dar a conhecer aos nossos colaboradores outros negócios, mas também promover uma maior ligação entre departamentos num contexto social diferente. Aliado a tudo isso, existem protocolos de avaliação interna que analisam os resultados de crescimento e desempenho, a fim de ajudar cada colaborador a identificar as diversas maneiras de desenvolver e aprimorar características pessoais e profissionais.

Sempre presente está o incentivo para proteger e respeitar o meio ambiente através de uma abordagem preventiva, adotando tecnologias sustentáveis sempre que possível e controlando o impacto ambiental das atividades e deveres diários.

## **PLANEAMENTO DE NEGÓCIO**

O São Lourenço do Barrocal é um negócio e, por isso, tem objetivos e necessidades financeiras óbvias que importam salvaguardar. No entanto, esses objetivos podem ser alcançados de forma sustentável e sensível à comunidade.

Quando o projeto abriu oficialmente as suas portas em 2016, a zona alentejana de Monsaraz tinha pouca ou nenhuma presença de negócios hoteleiros de alta qualidade. A região não era um destino óbvio de viagem e, por isso, foi necessário um grande esforço no estabelecimento de parcerias e conexões com a comunidade local para tornar o seu potencial mais visível. O Barrocal não poderia prosperar em todo o seu potencial sem esta ligação à realidade envolvente.

Em geral, um sentido de comunhão e responsabilidade está sempre presente nas decisões de negócios tomadas todos os dias. Não só pela sua relevância financeira, mas também pela importância que tem junto de todos os envolvidos, especialmente da comunidade local.

## **- GESTÃO DE RECURSOS -**

### **ENERGIA, ÁGUA E LIXO**

No dia-a-dia das operações, é dada especial atenção à gestão, tratamento e redução de resíduos. A região do Alentejo, em Portugal, é tradicionalmente muito quente e seca e por isso a água é um bem precioso (e, infelizmente, escasso). Com isso em mente, o Barrocal estabeleceu vários protocolos e sistemas de poupança e tratamento de água que visam uma melhor gestão da utilização da água não só no hotel, mas também no projeto agrícola. Existem processos especiais de limpeza e reaproveitamento da água da piscina, por exemplo. A água é limpa e reciclada com frequência e reutilizada no sistema de irrigação da nossa horta e prado.



Também os nossos olivais e vinhas são cuidados e organizados de forma a prosperarem sem necessidade de regas artificiais (as características geológicas do nosso solo, rico em granito e argila, também são cruciais para isso).

Os dejetos dos nossos animais, especialmente estrume de cavalo, são coletados e separados diariamente para uso posterior como fertilizante composto. Outros resíduos orgânicos como aparas de árvores ou relva cortada também são coletados e adicionados a esse processo. Existe a óbvia separação de resíduos, práticas de reciclagem padrão, mas estamos a investir em formas ainda mais completas de fazer esses processos.

Em termos energéticos, existe o uso óbvio e frequente de luzes LED de baixo consumo. A iluminação do projeto, tanto nas áreas internas como externas, é pensada de forma a ser esparsa e subtil, sem uso excessivo de iluminações muito intensas - até porque a região é uma área única e diferenciada pela baixa poluição luminosa (uma das mais relevantes na Europa), tornando-a ideal para atividades de observação de estrelas.

## **MATERIAIS**

Há um cuidado especial e constante, desde o início do processo de rejuvenescimento do Barrocal, em privilegiar materiais de qualidade, duradouros e orgânicos em todas as vertentes do projeto. Desde o interior e exterior de todas as paredes - que têm tijolos de terracota ou o tradicional revestimento a cal - aos detalhes em couro e madeira da decoração interior, todos os detalhes foram escolhidos por serem duradouros. Essa mentalidade ajuda o projeto a evitar o desperdício e o uso desnecessário de plástico, por exemplo, causados pela necessidade de alterar ou reformar recorrentemente certos elementos.

Também é dada prioridade à recuperação e reutilização de elementos antigos da propriedade, sejam eles troncos de madeira, ferramentas e documentos agrícolas, telhas cerâmicas e muito mais. Todos eles são perfeitamente visíveis no dia-a-dia da propriedade.

Além disso, a utilização do artesanato local como elemento importante não só da construção, mas também do design de interiores também é relevante como elo de ligação entre o projeto e a região/comunidade local. É uma forma de mostrar o imenso valor das artes tradicionais como a tecelagem, a olaria ou a carpintaria, por exemplo. Isso é visível no uso de cerâmicas feitas na vizinha vila de São Pedro do Corval, por exemplo, nas tradicionais tapeçarias de Arraiolos que pendem das paredes ou nas mesas de madeira feitas à mão e personalizadas que usam mármore branco da região de Estremoz, outra zona do Alentejo.

## ***- A ABORDAGEM “FARM-TO-TABLE” -***

### **COMIDA COM POUCOS QUILOMETROS**

O conceito gastronómico “farm-to-table” do Barrocal está intimamente ligado à nossa produção agrícola totalmente certificada como biológica. Há um esforço diário para incorporar ao máximo os vegetais, frutas, ervas aromáticas, azeite, vinho, carne e outros ingredientes cultivados na herdade. O princípio “ingredientes de



quilómetro zero” é uma grande prioridade que se estende até a outras vertentes do projeto como o nosso SPA - que utiliza o nosso azeite e ervas em alguns tratamentos - ou a nossa loja - que vende algumas das nossas verduras e também azeite e vinho.

Há também uma conexão muito grande estabelecida com a comunidade através da nossa rede de fornecedores. É sempre prioritário privilegiar os produtores locais de pão, queijo, peixe de rio, entre outros. Essa orientação fortalece o nosso vínculo com eles, proporciona aos nossos hóspedes uma experiência verdadeiramente autêntica e, ao fazer tudo isso, cria um ambiente cultural-sócio-económico mais desenvolvido e saudável que favorece a todos: os locais, os hóspedes e o Barrocal.

Se no passado as famílias que aqui viviam eram autossuficientes, é óbvio que a realidade de hoje também teria de seguir esse caminho. Viver realmente da terra é algo cada vez mais importante, especialmente porque os desafios das mudanças climáticas continuam a aumentar. É por causa destas duas realidades que o Barrocal adota uma abordagem muito focada e estruturada no consumo de alimentos/ingredientes.

Por um lado, o passado autossustentável é a aspiração perfeita para o espírito “farm-to-table” que é aplicado em todos os estabelecimentos de F&B deste projeto. A equipa agrícola e os chefs/cozinheiros trabalham em estreita colaboração para aproveitar ao máximo os produtos biológicos que crescem na propriedade. A nossa prioridade é a utilização de ingredientes de produção própria, frescos ou em conserva (congelação, compotas, picles, outros métodos de fermentação, etc.). O que é necessário e não disponível no Barrocal é fornecido por produtores locais que compartilham a mesma filosofia e abordagem que nós, privilegiando pequenos negócios familiares com certificação biológica.

Se ainda houver outros ingredientes não disponíveis, depois de procurá-los internamente e localmente, o próximo passo será adquiri-los a nível nacional, novamente seguindo os mesmos princípios éticos e sustentáveis. Importar ingredientes é a última opção.

Esta hierarquia de consumo representa a forma como o Barrocal pretende honrar e dar vida ao passado agrícola da herdade e da região ao servir comida saborosa e de qualidade - tudo isto enquanto evita a pegada de carbono e o impacto ambiental negativo deixado pela logística e transporte de compra algo que está do outro lado do mundo. Ao escolher fornecedores éticos e responsáveis, há uma vantagem adicional de apoiar não apenas a economia local, mas também outros negócios sustentáveis e ecologicamente corretos.

## **LEGADO**

Nos mais de dois séculos de história do Barrocal, a agricultura sempre foi uma constante e um pilar fundador. A herdade nasceu da vontade de produzir vinho mas rapidamente outros elementos tornaram-se tão importantes como a produção vitivinícola – azeite, gado, fruta, legumes e cereais, por exemplo. Num sentido mais lato, a agricultura é um dos principais traços que definem a região, a cultura e a história do Alentejo. Exemplo disso é o facto de durante vários anos o Alentejo foi conhecido como o “Celeiro de Portugal”, por causa do seu imenso cultivo de cereais.



Trabalhar a terra, para além da óbvia relevância financeira, é um elo muito importante com a identidade desta herdade, um valor fulcral do sentimento de pertença que o Barrocal pretende honrar e transmitir a todos os que o visitam. Memória, história e tradição são, por isso, um passo importante para a nossa definição mais ampla de sustentabilidade. Sem a preservação da identidade, a cultura e a autenticidade de um lugar como este não existiriam. A sua singularidade seria oca.

Outro tipo de legado essencial é o que gira em torno das tradições gastronómicas alentejanas. A identidade culinária desta região é simples mas profundamente rica e enraizada, sendo por isso uma grande inspiração para a cozinha do São Lourenço do Barrocal.

## **PAISAGEM**

No Barrocal vemos a preservação da paisagem como forma de salvaguarda da identidade alentejana. A paisagem natural é fonte de muitas tradições seculares e de importantes traços da personalidade da região.

O montado é o tipo de paisagem predominante no Alentejo e caracteriza-se por planícies e colinas suaves pontuadas por espécies de árvores autóctones como os sobreiros e as oliveiras. Esta é uma descrição muito simplista de um ecossistema intrincado onde vários dos seus elementos são primordiais para a identidade da região: a cortiça, o azeite, o porco, a bolota, a agricultura. Para o proteger, o Barrocal tem uma política de pouca ou nenhuma intervenção na paisagem.

Uma fase posterior do projeto São Lourenço do Barrocal inclui uma vertente imobiliária, para além da componente de hospitalidade. Mesmo essa terá de cumprir várias regras rigorosas que visam cuidar e respeitar a paisagem deste local, como restrições de dimensão de construção, limitações de materiais e técnicas construtivas, entre outras. Estas casas não poderão ter vedações, a paisagem não deve ser retalhada. Tudo terá que manter um fluxo contínuo e equilibrado, a ideia de um cenário natural aberto.



## O QUE IREMOS FAZER

*Ideias para o futuro, objetivos que queremos alcançar*

O caminho da sustentabilidade é uma estrada em constante mudança e sentimos que há sempre algo mais a fazer para honrar o nosso passado e ser responsável com o nosso futuro.

### COMIDA E BEBIDA

Estreitar a ligação entre a produção agrícola do São Lourenço do Barrocal e a experiência gastronómica é primordial. Reforçar a comunicação entre as duas áreas deste projeto é um aspeto fundamental para continuarmos a evoluir e a usar cada vez mais o que produzimos, mostrando assim a singularidade desta terra, das suas tradições e das gentes que a trabalham. Um exemplo de como isso pode ser alcançado é implementação de menus mais curtos e flexíveis, com sugestões especiais todos os dias ou semanas, por exemplo. Deve haver sempre espaço para usar o que a natureza oferece em alturas específicas, de acordo com o seu comportamento natural enquanto ser vivo.

Ir ainda mais longe na gestão do desperdício alimentar, melhorando a organização interna de departamentos de compras e a gestão de stocks. Reforçar a rede de fornecedores locais de forma a manter ligações profundas com a comunidade e as suas pessoas e negócios. Privilegiar produtores artesanais, biológicos e sustentáveis que compartilham os mesmos valores que nós.

Continuar a investigar e descobrir micro-tradições e detalhes regionais que podem ser introduzidos nas ofertas de F&B - aprender com a comunidade local é essencial em todos os sentidos - e assim criar um vínculo ainda maior com a região, única forma de reforçar a autenticidade da experiência São Lourenço do Barrocal.

### AGRICULTURA

Manter e desenvolver ainda mais a filosofia biológica de trabalho que tem sido uma linha orientadora desde os primórdios do Barrocal, em 1820. Estar atento às últimas novidades em técnicas ou produtos que possam ajudar ainda mais a proteger e explorar a terra da forma mais responsável e sustentável.

Estudar a melhor forma de introduzir outros animais no ecossistema da herdade, como ovelhas ou galinhas, por exemplo, que possam ajudar na poda e fertilização natural.

Manter uma linha de comunicação constante e saudável com a cozinha e o staff do Barrocal para tirar o máximo partido da nossa própria produção. Este diálogo e organização (que deverá alargar-se a outros departamentos como o SPA ou a equipa de Guest Relations) é essencial para garantir um uso equilibrado, eficiente, responsável e consciente daquilo que a terra pode dar.



## OPERAÇÃO

Manter o investimento em materiais sustentáveis, de preferência de origem local e duradouros, como vidro, metal, papel ou cerâmica, em vez de plástico de uso único ou outros elementos inorgânicos e poluentes. A filosofia de hospitalidade do Barrocal privilegia soluções mais analógicas como a utilização de elementos impressos mas há um cuidado especial na escolha do que deve e do que não deve estar neste formato. As que deveriam ser, têm de ser feitas para durar, em materiais de primeira qualidade, conscientes e sustentáveis. No entanto, é importante continuar a procurar soluções tecnológicas sem papel que possam ajudar a reduzir a documentação desnecessária.

Reforçar os esforços para ter um padrão de consumo de energia responsável, evitando desperdícios e fontes de energia não renováveis. Continuar a investir em melhores e mais eficientes práticas de gestão e reciclagem de resíduos, tanto internamente quanto perante os hóspedes.

O Barrocal é muito grande, tanto na dimensão física como na abrangência das operações e departamentos envolvidos. Esta é uma vantagem importante em muitas maneiras, mas também é um desafio, especialmente quando se trata de comunicação eficiente. Para facilitar isso, vários grupos de trabalho formados por pessoas de diferentes áreas da operação foram criados para enfrentar desafios específicos como produção/consumo agrícola, gestão de resíduos ou compra consciente em sentido mais amplo. Todos podem dar a sua opinião pessoal sobre esses tipos de assuntos e podem contribuir sobre como esse tópico específico está envolvido no seu departamento. Acreditamos que esse esforço nos permitirá ter uma compreensão mais abrangente dos desafios de sustentabilidade, oferecendo soluções mais completas e eficientes.

A escala e a história do Barrocal fazem dele uma fonte inesgotável de novas atividades, produtos e ideias. Vemos isso como uma forma de aproveitar ainda mais o enorme potencial que está sempre presente: projetos paralelos são desenvolvidos de forma contínua, como as linhas biológicas do Barrocal de compotas caseiras, chás de ervas, mel e muito mais. Novas ideias estão sempre à espera de serem aproveitadas e vemos isto como uma forma de dar a conhecer a herdade, a região e o perfil natural envolvente – ao mesmo tempo que se colhem mais fontes de receitas.

## COMPRAS

Vemos o nosso departamento de compras como um ator fundamental na visão e estratégia de sustentabilidade do São Lourenço do Barrocal. A forma como escolhemos o que não podemos produzir deve estar de acordo com o espírito global do projeto e para ajudar existe, por exemplo, um extenso catálogo de empresas locais que estão em sintonia com o Barrocal. Esta lista inclui referências a tudo: desde fornecedores de legumes e frutas a profissionais de charcutaria, queijo, pão, carne e marisco.

Os recipientes de transporte e armazenamento de mercadorias em plástico devem ir sendo substituídos por alternativas feitas com materiais mais sustentáveis como madeira ou tecido.



Uma forma mais eficiente e atenta de gerir stocks também é importante para evitar comprar coisas desnecessárias, além de um acompanhamento mais rigoroso de prazos de validade, para evitar desperdícios.

## **IMOBILIÁRIO**

O projeto imobiliário do Barrocal foi uma vertente relevante desde o início da recuperação da propriedade e tornou-se mais presente quando o segmento hoteleiro se consolidou. Esta segunda fase do projeto geral do São Lourenço do Barrocal permite a propriedade individual da terra dentro dos nossos 780 hectares, com o objetivo de criar uma comunidade duradoura, um legado que perdurará por gerações - o zénite da sustentabilidade.

## **BOA QUALIDADE DE VIDA**

O contacto com a natureza, a tranquilidade, o bem-estar e o sentimento de pertença é algo que todas as vertentes do Barrocal valorizam e pretendem alcançar. Essa sensação geral de bem-estar é um grande valor que sempre será um objetivo.

Cada hóspede é diferente e as suas expectativas e necessidades estão sempre a mudar. Por esta razão, há um trabalho constante a ser feito para alcançar este objetivo de “Boa Qualidade de Vida”. As opiniões e feedback dos hóspedes são essenciais para melhorar o Barrocal como local a que pretendem regressar. Sempre promoveremos e estaremos atentos a esse diálogo.

Uma sensação geral de conforto e felicidade, um serviço personalizado com comida boa e saudável, muitas experiências ao ar livre e tratamentos naturais holísticos também são formas que sentimos que nos podem ajudar a atingir esse objetivo.

Além disso, consideramos que esse sentimento não deve ser algo apenas para os hóspedes, mas também para os funcionários. Por isso, há iniciativas constantes que visam promover essa sensação de realização e bem-estar, objetivo alcançado seja por meio de benefícios profissionais ou por momentos comemorativos que podem fazer com que os nossos colaboradores se sintam cuidados.

## **PRODUTOS E SERVIÇOS**

Produtos do dia-a-dia, como os usados na limpeza e manutenção do hotel ou outros procedimentos operacionais, são pontos importantes de mudança positiva: podem ser mais ecologicamente conscientes e usados de forma ainda mais eficiente. Pretendemos continuar a procurar sempre soluções melhores, que nos ajudem a alcançar os nossos objetivos de sustentabilidade e que não comprometam as exigências de um projeto de luxo como o São Lourenço do Barrocal.



## ALGUNS NÚMEROS

**7** edifícios centenários recuperados com recurso a materiais e técnicas tradicionais.

**250.000** telhas antigas recuperadas e reutilizadas na recuperação da propriedade.

**70.000** tijolos antigos recuperados e reutilizados na recuperação da propriedade.

**350.000** novos tijolos feitos à mão, segundo as tradições locais.

**1** carpintaria que permite o aproveitamento e restauro de mobiliário exterior e interior.

**100%** da iluminação exterior é feita com LEDs. Cerca de 500 pontos de luz temporizados e controlados por áreas permitem uma poupança de electricidade de 85%, face a lâmpadas convencionais e sem temporização.

**80%** das águas tratadas na nossa ETAR são conduzidas num curso natural de água para depois serem reutilizadas na rega das nossas zonas ajardinadas.

**30%** do total da água de captação subterrânea seria desperdiçada, fruto do processo de limpeza da mesma. No nosso caso, essa percentagem é canalizada para a rega da nossa horta e pomares.

**50%** das águas limpas utilizadas são aquecidas por energia solar (média anual).

**780** hectares de propriedade com certificação biológica.

**75** espécies de aves identificadas na propriedade.

**75** hectares de culturas agrícolas não intensivas (60 de olival e 15 de vinha) sem irrigação artificial.

**80%** dos colaboradores residem nos cinco municípios vizinhos ao São Lourenço do Barrocal.

**80%** das actividades proporcionadas pelo Barrocal são orientadas por especialistas locais.

**95%** dos artigos vendidos na loja da herdade são provenientes de pequenos negócios nacionais.