

M  
H N

HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA



# CHOCOLATE

**PROGRAMA DE PÁSCOA**  
EXPERIÊNCIA DE 3 NOITES  
6 A 9 DE ABRIL 2023

# M H N

HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA



Como num bom vinho, o terroir é um elemento-chave no design do chocolate. É necessário seleccionar as variedades, trabalhar os blendings, adaptar as técnicas e definir as condições de cultivo. Na prática, o processo de fabricação do vinho é semelhante ao do chocolate com uvas e cacau que passam pela mesma fase de levedura - o que faz com que o sabor de ambos ligue na perfeição - quando bem combinados!

Este paralelismo faz-nos achar que a melhor forma de celebrar a Páscoa é através de uma viagem à volta do que une o chocolate e o vinho! Venha conhecer as mais famosas “castas” de cacau e todos os processos envolvidos no processo de transformação de cacau em chocolate! Dito isto, aqui na Malhadinha decidimos que a Páscoa é uma das alturas do ano em que podemos comer e pensar em chocolate sem culpa!



# M H N

HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA

## DIA 1

QUINTA-FEIRA, 6 DE ABRIL DE 2023

**Pairing – Combinar vinho e chocolate** – Quem já tentou combinar um copo de vinho com o seu chocolate favorito sabe que pode ser desafiante. Isso acontece pelas características do chocolate: sabor marcante, com alto teor de gordura e açúcar. Todas elas sobrecarregam as papilas gustativas, dificultando a harmonização com outros produtos. No entanto, no fim do dia julgamos que esta tarefa será mais fácil!

- Chegada à herdade - Home sweet as chocolate Home. A viagem pelo mundo do chocolate começa aqui.
- Visita à herdade e prova de vinhos e chocolates – Fique a conhecer a herdade num passeio no nosso todo-o-terreno vintage, terminando com uma visita à adega – aqui vamos dar-lhe o segredo para melhor casar o seu chocolate favorito e os nossos vinhos.
- Jantar – O chocolate, cuja origem remonta às civilizações pré-colombianas da América Central, é um alimento feito com base na fava fermentada e torrada do cacau. A partir dos Descobrimentos, foi levado para a Europa onde se popularizou a partir dos séculos XVII e XVIII. Preparámos, por isso, um menu inspirado no chocolate e nas suas origens.



# M H N

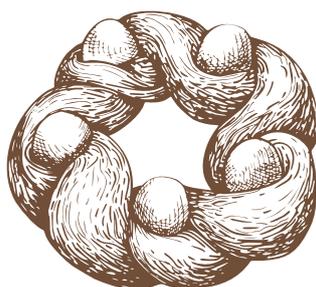
HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA

## DIA 2

SEXTA-FEIRA, 7 DE ABRIL DE 2023

**A magia no comum** - O Forastero, a variedade de cacau responsável por cerca de 90% da produção mundial, é cultivado desde a chegada dos exploradores espanhóis e portugueses à Bacia Amazônica e ao Equador. É a variedade mais comercial do chocolate visto ser o mais produtivo e resistente a doenças, apesar de ser também o mais amargo. Levado no fim do século XVII aos países da África Ocidental - São Tomé, na costa ocidental da África, Java, Sumatra e Papua, na Ásia, são os locais onde podemos encontrar esta variedade de cacau.

- Pequeno-almoço – Uma lenda azteca conta que o Deus da Vegetação, Quetzacoatl, veio para a Terra com uma árvore de cacau e ensinou os mortais a cultivar o fruto e fazer uma bebida com as suas sementes – nascendo assim o chocolate quente. Desta vez sugerimos que acompanhe o nosso maravilhoso pequeno-almoço com esta cremosa bebida.
- Passeio de BTT – E porque sabemos que não é fácil resistir a tantas delícias do pequeno-almoço, sugerimos equilibrar o corpo com um passeio de BTT pelos trilhos da herdade.
- Almoço ligeiro – Depois de um treino tão intenso precisamos de repor energias, sempre usando os produtos orgânicos produzidos na herdade de que tanto nos orgulhamos.
- Workshop de chocolate – Conhecer os diferentes tipos e entender como o chocolate é produzido é praticamente dar uma volta ao mundo e fazer uma viagem no tempo. Não é gula, é conhecimento.
- Jantar – A sexta-feira que antecede a Páscoa é normalmente celebrada com deliciosos pratos. Não deixaremos passar a data nem a tradição. Um menu alusivo esperará por si no nosso restaurante.



# M H N

HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA



## DIA 3

SÁBADO, 8 DE ABRIL DE 2023

**O segredo está na união** – A variedade Trinitário surgiu após um acidente natural que devastou as plantações de criollo na ilha de Trinidad, no Caribe. Depois da devastação, os produtores decidiram cultivar Forastero. O cruzamento dele com cacauzeiros de criollo remanescentes originaram o híbrido trinitário, que é o casamento perfeito entre as duas variedades de cacau. Por um lado, é mais resistente a doenças, como o Forastero, e, por outro, oferece sabores finos e delicados, como o Criollo. Hoje, o cacau trinitário cresce em países onde se cultivava o criollo, no México, na Colômbia, na Venezuela e em áreas do Sudeste Asiático e no Brasil.

- Pequeno-almoço – E porque está provado que o chocolate aumenta a sensação de bem-estar, não podíamos deixar de querer que este sentimento esteja presente desde o início do dia! As nossas panquecas tradicionais são maravilhosas, mas não deixe de provar a receita especial com molho de chocolate da nossa chef de pastelaria Cintia Koerper!
- Workshop de pintura de ovos da páscoa – Como celebração de início de primavera, algumas culturas costumavam trocar ovos – símbolo da fertilidade e do renascimento. Quer seja pelo significado quer seja para testar as suas capacidades artísticas, venha fazer parte da tradição!
- Almoço campestre – Se celebramos a primavera, nada mais indicado do que vivê-la num piquenique entre as vinhas em plena harmonia com a natureza.
- Workshop de folares de páscoa – Não há Páscoa sem folar! Venha aprender a melhor receita e a melhor técnica para poder surpreender os seus familiares com a receita de folar de páscoa da Malhadinha!
- Jantar – A Páscoa é celebrada por todo o globo. Viaje connosco numa excursão pelo mundo, num menu inspirados nos pratos emblemáticos países onde o trinitário é rei: O guacamole do México, o Calulu de São Tomé e cacau e cupuaçu do Brasil.



# M H N

HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA

## DIA 4 DOMINGO, 9 DE ABRIL DE 2023

Nas regiões tropicais do globo terrestre, os frutos são colhidos quase durante todo o ano. São, depois, abertos para extrair as sementes que tem um tamanho de uma amêndoa, rodeadas por uma polpa açucarada. Logo em seguida, as sementes são fermentadas durante cerca de uma semana. Aqui, o aroma do cacau começa a desenvolver-se. Vem depois o processo da secagem, quase sempre ao sol, para que as favas fiquem bem conservadas. O cacau é por fim escolhido, ensacado e pronto para partir com destino às chocolaterias. Lá, a primeira etapa é a limpeza das favas para eliminar as folhas, pequenos ramos e ainda algumas pequenas pedras. Em seguida, o cacau é torrado. É nessa fase que o aroma do chocolate emerge. Sem mais esperar, as favas são esmagadas afim que fiquem separadas da casca que as envolve. São de seguida moídas para formar uma pasta de cacau. É nesse momento que se podem misturar conjuntos de diferentes origens para obter características mais estáveis. A partir desse momento, a pasta de cacau pode ter dois destinos: ou é extraída a manteiga de cacau, ou é transformada em chocolate.

- Pequeno-almoço – Acorde com a frescura matinal. Sinta os primeiros aromas e delicie-se com um pequeno-almoço repleto de frutas, compotas, sumos naturais e claro, o foliar que ajudou a preparar no dia anterior.
- Caça aos ovos – A figura do coelho está simbolicamente relacionada à Páscoa, pois este animal representa a fertilidade – tal como os ovos. Ao longo dos tempos, um pouco por todo o mundo, os vários povos foram criando as suas próprias tradições em torno destes elementos e foi assim que surgiu a Caça aos Ovos de Páscoa, que acaba por ser um costume transversal aos quatro cantos do mundo. Não queremos deixar passar este costume e preparámos para as crianças uma divertida caça ao ovo da Páscoa.
- Almoço de Páscoa – A Páscoa é uma época que simboliza a reunião da família à volta da mesa e, claro, as deliciosas comidas que satisfazem todo esse convívio. Preparámos um menu, onde não faltará o clássico borrego da variedade autóctone Merina assado em forno de lenha, que marcará a data para deleite de toda a família sem esquecer claro, o chocolate!

Check-out.



*“Why can no one here think  
of anything but chocolates?”*

*Joanne Harris, Chocolat*

# M H N

HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA

## VALOR DA EXPERIÊNCIA

- 1 295,00 € [Experiência por pessoa em quarto duplo no Monte da Peceguina]
- 1 370,00 € [Experiência por pessoa em suite júnior no Monte da Peceguina]
- 1 445,00 € [Experiência por pessoa em suite no Monte da Peceguina]
- 1 595,00 € [Experiência por pessoa na Casa do Ancoradouro]
- 1 820,00 € [Experiência por pessoa na Casa das Pedras]
- 1 970,00 € [Experiência por pessoa na Casa das Artes e Ofícios] – Ocupação mínima de 4 pessoas
- 1 919,00 € [Experiência por pessoa na Casa da Ribeira] – Ocupação mínima de 6 pessoas

435,00€ Valor da experiência por criança dos 4 aos 11 anos.

[Inclui] 3 Noites de alojamento. Todas as refeições e bebidas mencionadas no programa. Todas as atividades mencionadas no programa. Welcome em todos os quartos composto por um vinho, fruta da herdade, azulejo com queijo curado de ovelha e compota caseira acompanhado de pão alentejano.

[Exclui] Todas as bebidas às refeições e fora das mesmas, exceto as mencionadas no programa.

[Ofertas] Possibilidade de oferta de late check-out.

[Notas] As condições meteorológicas adversas poderão colocar em causa as atividades outdoor, pelo que será apresentada uma experiência de equivalente valor.

[Política de cancelamento e pagamento] A confirmação do programa fica sujeita à liquidação inicial de 50% do valor do programa. Se cancelado até 15 dias antes, será cobrado 50% do total da reserva. Se cancelado a menos de 7 dias do programa ou em caso de no show, será cobrado o valor total do programa.

# FELIZ PÁSCOA

