

## DESTILARIA BLACK PIG

O projeto do Miguel nasceu da sua paixão pelo Alentejo e desenvolveu-se através de uma série de coincidências. Com um vasto terreno perto de Santiago do Cacém, decidiu plantar ali um pomar de medronhos, na perspetiva de que ao fim de sete anos seria possível colher a fruta para destilar. Seriam precisos dez, mas ele ainda não sabia.

Iniciou-se também, em simultâneo, na criação de porco preto. O porco preto seria a inspiração que viria a dar o nome à destilaria, mas nessa altura ele ainda não sabia. Foi na observação deste mundo – do crescimento das plantas à alimentação dos porcos, ou a forma como as bolotas caem das árvores e se transformam – que o Miguel percebeu que este é um ecossistema perfeito, onde todos os elementos têm a sua função para a manutenção do frágil equilíbrio entre as partes. E aí surgiu a ideia de criar um gin que celebrasse aquele espaço, destilado a partir da bolota, da alfarroba e dos botânicos locais.

Ouvi-lo falar é, mais do que uma viagem pelas terras alentejanas, do mar à terra, passando por histórias de piratas na costa de Porto Covo, uma inspiração.

Miguel's project was born from his passion for the Alentejo and developed through a series of coincidences. With a vast land near Santiago do Cacém, he decided to plant an arbutus orchard there, believing that after seven years it would be possible to harvest the fruit to distill. It would take ten, but at the time of this he was unaware. He also began simultaneously in the breeding of black pig. The black pig would be the inspiration for the distillery, but he didn't know it yet.

It was in observing this world – from the growing of the plants to feeding pigs, or the way acorns fall from trees and transform themselves – that Miguel realized that this is a perfect ecosystem where all the elements have their function to maintain the fragile balance between the parts.

And then came the idea of creating a gin that celebrated that place, distilled from acorn, carob and local botanists. To hear him speak is, more than a trip through the Alentejo lands, from sea to land, through stories of pirates on the coast of Porto Covo, an inspiration.



### A ÉPOCA DO MEDRONHO SEASONS OF MEDRONHO

🕒 2h+

20€ por pessoa • per person

Passeio guiado pelo Montado da Black Pig para conhecer as plantas locais e os porcos pretos. Dependendo da época do ano é possível acompanhar a apanha do medronho ou o processo de destilação.

Termine com uma prova de Medronho.

Guided walk through the Black Pig Montado, getting to know the local plants and the black pigs. Depending on season of the year either accompany, the wild medronho harvest or the distillation process. End the tour with a Medronho tasting.



### UM PIQUENIQUE COM OS PORCOS PRETOS

A PICNIC WITH THE BLACK PIGS

🕒 2h+

30€ por pessoa • per person

Passeio guiado pelo Montado da Black Pig para conhecer as plantas locais e os porcos pretos. Termine com um piquenique de sabores regionais na quinta. Guided walk through the Black Pig Montado, getting to know the local plants and the black pigs. End the tour with a picnic of regional flavors on the farm.



### LIVE COOKING COM O CHEF LIVE COOKING WITH THE CHEF

🕒 Min. 4 pax 🕒 2h+

A partir de • From  
45€ por pessoa • per person

Passeio guiado pelo Montado da Black Pig para conhecer as plantas locais e os porcos pretos seguido de uma sessão de Live Cooking com os nossos Chefs e um almoço ao ar livre com 3 pratos e bebidas. O preço depende da seleção do menu e bebidas. Marque uma reunião com o nosso Chef para definir o seu Menu de Assinatura.

Guided visit to the Black Pig farm, getting to know the local plants and the black pigs followed by a Live Cooking session on the farm with our chefs and an outdoor lunch which includes a 3-course meal and drinks. Schedule your meeting with our Chef to define your signature menu, pricing depends on selection of menu and beverages.