

inter
magazine

apresenta

Pessoas,

Natureza ,

Gastronomia



CONGRESSO DOS
COZINHEIROS



Nirvana *Studios*

17 e 18 Outubro

~~O~~eiras





U N S P E R A N T E

O S O U T R O S

As pessoas e a natureza. Depois de no ano passado as pessoas como mote, eis-nos de novo ao espelho. Ai de nós. Quem não embarcou no medo do fim? Que atenção demos a nós próprios e aos outros? Perante estes desafios humanos, mudámos todos. Quanto e como? É uma pergunta que faço. Estando perante o regresso da atividade social, económica, lúdica e cultural é de esperar que é como quem diz é bom de ver como nos reinventamos para seguir em frente. Ou nós humanos a sermos os sobreviventes. Era bom aproveitar para rever os desequilíbrios que abrigamos. É nesse sentido que queremos chamar à conversa os temas humanos. A par dos temas técnicos fundamentais à culinária, os temas fundamentais à pessoa humana. Este é um congresso de cozinheiros, da restauração e da gastronomia. Inserido na vida de um país, que impacto terá o que venhamos a colocar uns perante os outros? Muitas perguntas e dois dias inteiros de respostas, porém o movimento está em curso. Há 17 anos este Congresso, há 32 a revista que o organiza e tudo o mais que se vá alinhando. Nas redes sociais já começaram as lives com o Brasil, no sentido de estreitar laços e preparar 2022. Também no Instagram procuramos discutir e valorizar África, as suas pessoas e a sua gastronomia. O Congresso é um lugar de festa e partilha. Construído para ser um palco de partilha para a evolução culinária, estávamos em 2005, longe de saber que outros temos viriam a ser tão relevantes e suscetíveis de discussão. Mais um ano, eis-nos todos uns perante os outros, olhando a pratos e conceitos, caminhos mas sobretudo à vida que há em cada uma das decisões.

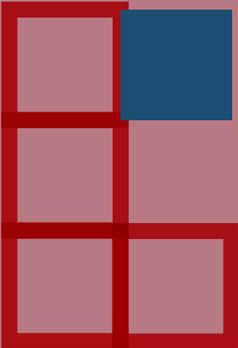
Paulo Amado
Fundador das Edições do Gosto

NÓS AS PESSOAS

Uma das principais causas das Edições do Gosto é apresentar as pessoas da gastronomia, retratando a realidade de um país completo. Foi com esta ideia em mente que em 2018, Paulo Amado, começou a viajar pelo país com o objetivo de chegar a todo o espectro do setor - do cozinheiro ao produtor. A primeira pergunta de Paulo era simples e concreta: quem és tu? Perante um desafiante ano de 2020, surgiu a ideia de dar o nome do projeto Nós As Pessoas à edição desse ano do Congresso dos Cozinheiros e materializar a ideia em forma de missão a longo prazo, numa parceria conjunta com a Oficina de Psicologia. No último ano, o projeto tem-se consolidado através dos três pilares: Dar a conhecer as pessoas; Partilhar ferramentas e experiências; e Oferecer apoio ao bem-estar psicológico a todos os intervenientes no setor.

CONEXÃO AFRICANA

São missões da organização do Congresso dos Cozinheiros respeitar, conjugar, aprender, fundir ideias para que possamos formar uma cultura conjunta mais forte e unida. O mundo é conjunto e deve pertencer a todos em pleno convívio. A gastronomia é o palco em que trabalhamos e queremos explorar essas similitudes entre as conexões que possam existir. As que Portugal tem com a África e Brasil são duas de tantas outras. Este é um tema que debatemos no Instagram do Congresso dos Cozinheiros e cuja primeira edição abordou o papel da cultura alimentar afrodescendente na identidade gastronómica de Portugal e Brasil e teve como convidados Bel Coelho do Cua, São Paulo, André Magalhães, da Taberna da Rua das Flores, Lisboa e Ieda de Matos e José Carmo, da Casa de Ieda, São Paulo.



O PEQUENO-ALMOÇO DAS COZINHAS

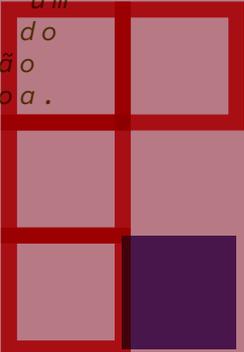
O Pequeno-Almoço das Cozinhas é uma iniciativa coordenada por Paulo Amado, com vista à construção de pontes entre os vários agentes da gastronomia.

O primeiro evento aconteceu no início de março de 2020, ainda antes de o mundo inteiro se fechar devido à pandemia do novo Coronavírus. Porque era preciso partilhar e conversar sobre os temas do futuro da restauração, durante meses Paulo reuniu-se via Zoom com cozinheiros por regiões e gravou as conversas com o intuito de partilhá-las com a indústria. Quando já era mais segura a convivência presencial, com os devidos cuidados, foram retomados os eventos físicos do Pequeno-Almoço das Cozinhas que desde então já teve lugar nas Beiras, no Douro, no Minho, no Algarve, na Madeira, entre outras regiões. Até ao final do ano estão programadas mais edições sempre com vista à partilha e união de um setor.

FALA GASTRONOMIA

João Ferraz, historiador brasileiro, ligado ao mundo da gastronomia através das suas pesquisas da relação entre comida e cultura e do seu projeto Casa do Carbonara é uma assídua presença no Congresso dos Cozinheiros. Miguel Peres é o homem forte do lisboeta Pigmeu, um espaço onde reinam os produtos locais e os vinhos naturais.

Ambos são os anfitriões de uma nova série de conversas sob a chancela do Congresso dos Cozinheiros. Com o objetivo de aumentar a proximidade e o conhecimento das realidades dos dois países, todos os meses há uma conversa a quatro janelas na rede social do evento. A primeira teve como convidados Adriana Salay e Rodrigo Oliveira do restaurante Mocotó, São Paulo, Nuno Bergonse do projeto social É um Restaurante, Lisboa, Rafa Costa e Silva do restaurante Lasai, Rio de Janeiro e João Rodrigues do restaurante Feitoria, Lisboa.



09:30 ABERTURA

09:30 Natureza
Mundo Vegetal
AMEAÇA VEGETAL
Damian Irizarry
Diogo Noronha
Marta Fea
Food Riders
SUSTENTABILIDADE
Claúdio Cardoso
Nikki Beach Hotel & Resorts

10:30 Pessoas
Origens e Futuro
CONEXÃO AFRICANA
André Magalhães
Taberna da Rua das Flores
KAMPO DE PARTILHA
Júlio Pereira e Líliliana Abreu
Kampo
IDENTIDADE & CONTRA-CULTURA
Pedro Abril
NKOTB
DIRTY HANDS
Shay Ola
Queimado
CAMPO, CIDADE E RESISTÊNCIA
João Ferraz
Casa do Carbonara

12:50 Gestão
Gestão
10 MANDAMENTOS PARA A NOVA GESTÃO DO RESTAURANTE
Bruno Azevedo
Hard Rock Café Porto

13:00 ESTREIA DOCUMENTÁRIO
Nuno Diniz

13:40 a l m o ç o

14:25 Filipe Carvalho
Fifty Seconds Martín Berasategui

14:50 A ARTE E A GASTRONOMIA COMO FORMA DE DIÁLOGO
Hugo Candeias
TAG/Ofício Lisboa

15:45 Pessoas
Pessoas pelo Mundo
PENSAR A COZINHA
Nuno Mendes
Bairro Alto Hotel
NANTES CALLING
Catarina Nascimento
REGRESSO AO ALENTEJO
Miguel Laffan
Palma Restaurante,
Torre de Palma Wine Hotel

17:00 Gestão
Gestão
10 MANDAMENTOS PARA A NOVA GESTÃO DO RESTAURANTE
Bruno Azevedo
Hard Rock Café Porto

17:40 Natureza
OS OVOS
Madalena Lordelo
Instituto Superior de Agonomia
Sara Moreno Pires
Common Home of Humanity
PATRIMÓNIO GASTRONÓMICO DO PICO
Luís Gaspar
Sala de Corte

18:40 Criatividade
RELAÇÃO ENTRE A IDENTIDADE E A EXPRESSÃO! CRIA ACTIVIDADE!
David Jesus, Seiva

Dabiz Muñoz, DiverXO

19:50 h o m e n a g e m s

20:00 ENCERRAMENTO

09:30 ABERTURA

09:30	Natureza Natureza	GALINHAS AUTÓCTONES – Importância socio económica, cultural e gastronómica Virgínia Ribeiro AMIBA	O LUGAR INFLUENCIA O VINHO? Olavo Silva Rosa, Tiago Teles, Mateus Nicolau de Almeida	VINAGRES E NATUREZA Rui Martins Grupo Cambas
-------	----------------------	--	---	---

11:10	Pessoas	CONEXÃO AFRICANA Bel Coelho, Clandestino Restaurante Ieda de Matos e Zé do Carmo, Casa da Ieda	CORAL E A EXPERIÊNCIA COLETIVA RELACIONADA COM A COMIDA Martha Varela Thiago Rocha Vitor Mortara CORAL Coletivo	A COMIDA COMO ELEMENTO INCLUSIVO CIBO
-------	---------	---	--	---------------------------------------

12:50	Gestão Gestão	10 MANDAMENTOS PARA A NOVA GESTÃO DO RESTAURANTE Bruno Azevedo Hard Rock Café Porto
-------	------------------	--

13:00 ESTREIA 2º EPISÓDIO DOCUMENTÁRIO EVARISTO

13:40 a l m o ç o

14:40	Natureza	João Rodrigues Feitoria, Altis Belém Hotel & Spa	DESPERDÍCIO ZERO Carlos Henriques Nolla
-------	----------	--	--

15:25	Gestão Gestão	EVO CAMBAS A PRUMO 2008-2026 Sérgio Cambas e representantes Grupo Cambas	CRIAR E PENSAR UMA MARCA DE RESTAURAÇÃO Pedro Miguel Ramos Grupo SANA	10 MANDAMENTOS PARA A NOVA GESTÃO DO RESTAURANTE Bruno Azevedo Hard Rock Café Porto
-------	------------------	---	--	--

16:20	REDESCOBRINDO O USO DA CANA María Gómez Magoga Restaurant	ACPP Paulo Pinto
-------	--	---------------------

17:00 ENTREGA DE PRÉMIOS: O MELHOR PASTEL DE NATA

17:10	Pessoas Nós as pessoas	PORQUE COZINHAMOS ASSIM, NESTES RESTAURANTES? Leonor Godinho, Musa da Bica Francisca Dias, 100 Maneiras Marta Figueiredo, Estrela da Bica/Terrapão
-------	---------------------------	--

18:00	Natureza	DO DESERTO, À HORTA, À FLORESTA António Guerreiro Aguilha no Palheiro	COZINHAR COM OS CICLOS LUNARES Ignacio Echapresto e Carlos Echapresto Venta Moncalvillo
-------	----------	--	--

18:45	A LUTA VERDE E O FUTURO DO FINE DINING Alexandre Silva, Loco João Rodrigues, Feitoria Altis Belém Hotel & Spa Henrique Sá Pessoa, Alma
-------	--

19:30 ENCERRAMENTO

Villa OEIRAS

VINHO GENEROSO

CARCAVELOS
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA



PRÉMIOS

- Confraria dos Enófilos da Estremadura 2011 Medalha de Prata
Seleccione Del Sindicato 2012 - Grande Medalha de Ouro
Concurso de Vinhos de Lisboa 2012 Medalha de Ouro
International Wine Challenge 2013 Medalha de Prata
Concours Mondial de Bruxelles 2013 Medalha de Prata
International Wine & Spirit Competition 2014 Medalha de Prata
International Wine Challenge 2014 Medalha de Prata
Portugal Wine Trophy 2016 Medalha de Ouro
Associação de Escanções Portugal 2016 Tambuiadeira Prata
Revista Paixão pelo Vinho 2017 Prémio Prestígio
Seleccione Del Sindicato 2018 Medalhas de Ouro e Prata
Escolha da Imprensa 2019 - Categoria Vinhos Fortificados
Essência- Revista de Vinhos "Altamente Recomendado 2020"
Vinduro/Vindouro 2020 Medalha de Ouro & Ouro
Revista Paixão pelo Vinho "Prémio Prestígio 2020"
Wine Enthusiast "Editors' Choice 2020" - 94 - Blend 15 Years
Wine Enthusiast - 91 - Blend 7 Years
Revista De Vinhos Produtor de Vinhos Fortificados do Ano 2020
Villa Oeiras Colheita 2009 "Grande Prémio - A Escolha de Imprensa 2020"
Villa Oeiras Blend 7 Anos "Prémio Escolha de Imprensa 2020"

VINHO PRODUZIDO POR:

OEIRAS VALLEY
PRODUZIDO EM PORTUGAL

www.villaoeiras.com





OEIRAS

CANDIDATA A CAPITAL EUROPEIA DA CULTURA 2027

SAIBA MAIS EM OEIRAS27.PT



OEIRAS 27
DAMOS FORMA
AO FUTURO

A N A T U R E Z A

Sustentar, apoiar, conversar, cuidar. Sustentabilidade significa olhar à volta pela manutenção da bola redonda a girar e do mundo a ser mundo. Não é só o tema ambiental, mas todos os contributos que possam ser dados para a manutenção da saúde do mundo.

A sustentabilidade é económica, social e política. Quer isto dizer que aborda temas como as condições de vida e de saúde, os recursos naturais do planeta, a produção, a distribuição e o consumo.

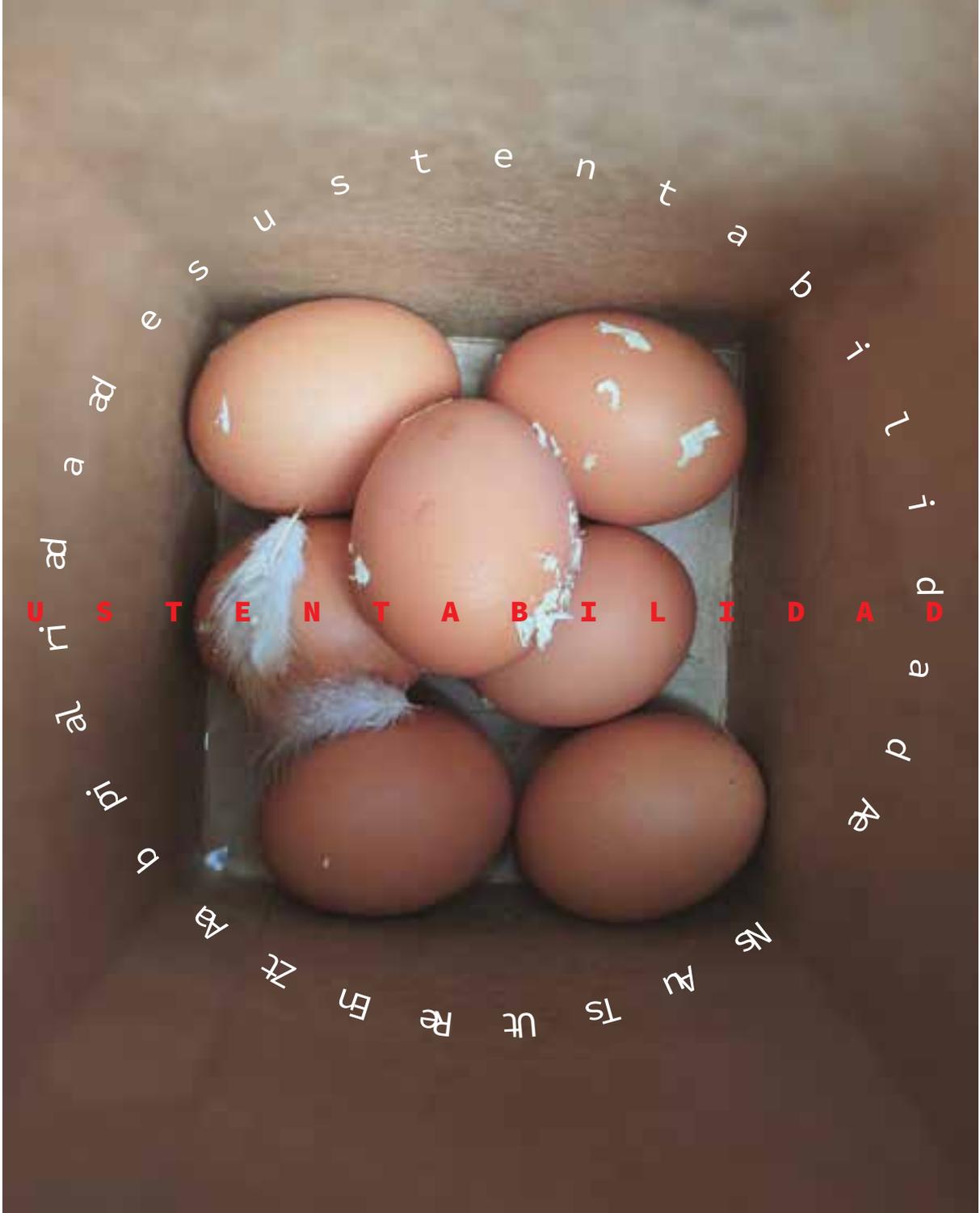
P A R A

Pequenas práticas, como a redução da utilização de plásticos e a reciclagem são cada vez mais comuns na cozinha, conhecida por ser um grande foco de desperdício. A opção por utilizar produtos de estação quer dizer no fundo preservar a biodiversidade e respeitar a natureza no tempo certo.

Nos últimos anos, esse é um tema que tem vindo a ser amplamente discutido entre cozinheiros. Ser sustentável não significa apenas dar uma vida nova aos produtos mas também respeitá-los, fazendo escolhas corretas ao nível da sua utilização, acondicionamento, da escolha do produtor e dos métodos usados para produzir o produto.

Saber a origem é importante para fazer um bom trabalho e espelhar esse respeito pela natureza no prato. Educar através do prato é uma das missões em que os chefes de cozinha querem entrar, acreditando assim na manutenção da palavra sustentabilidade como um todo.

n a t u r e z a



A

S

U

S

T

E

N

T

A

B

I

L

I

D

A

D

E

U

S

T

E

N

T

A

B

I

L

I

D

A

D

E

U

S

T

E

N

T

A

B

I

L

I

D

A

D

E

U

S

T

E

N

T

A

B

I

L

I

D

A

D

E

U

S

T

E

N

T

A

B

I

L

I

D

A

D

E

U

S

T

E

N

T

A

B

I

L

I

D

A

D

E

U

S

T

E

N

T

A

B

I

L

I

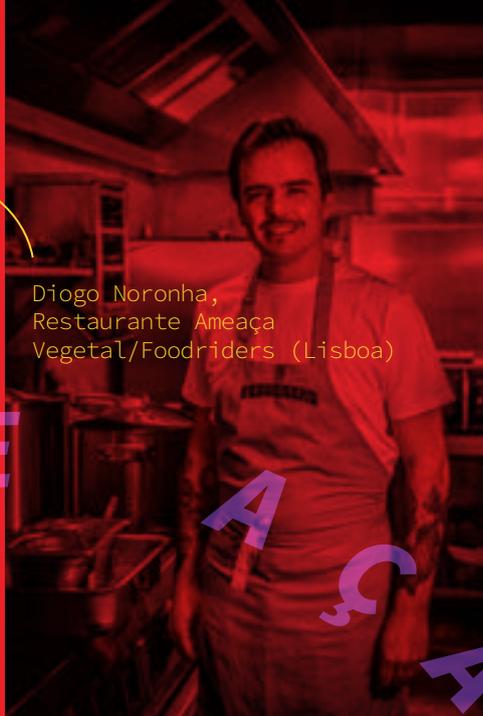
D

A

D

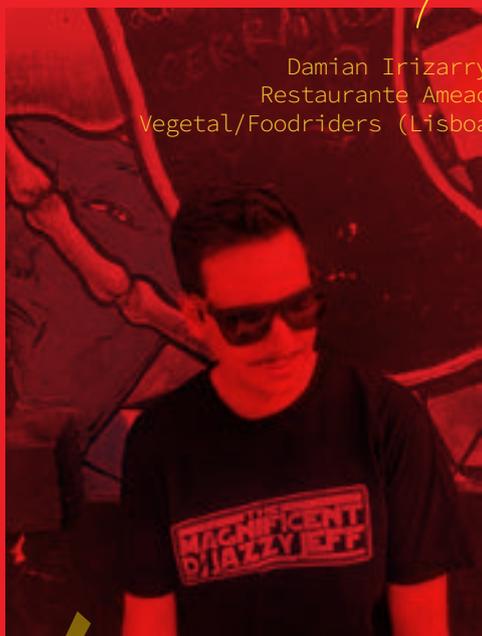
E

Formado em cozinha pelo Natural Gourmet Institute for Health and Culinary Arts, passou em Nova Iorque por restaurantes como o Pure Food and Wine e o Per Se. De seguida mudou-se para Barcelona onde fez parte das equipas do Moo e do Alkimia. Chegou a Portugal em 2009 para chefiar o Pedro e o Lobo. Em 2013 mudou-se para o Grupo Mainside, onde foi responsável pelo Rio Maravilha. Em 2016 juntou-se ao Grupo Platform e abriu o Pesca. Em 2020 com Damian Irizarry e Marta Fea, funda o coletivo Foodriders do qual é chefe executivo, onde se integram os restaurantes Las Pringas e Ameaça Vegetal.



Diogo Noronha,
Restaurante Ameaça
Vegetal/Foodriders (Lisboa)

Nasceu no Novo México e cresceu no Texas, nos Estados Unidos. De alma irrequieta, estudou em Chicago e em Espanha. Antes de chegar a Portugal, em 2004, e dedicar-se a negócios no setor do turismo, trabalhou como jornalista. Em 2014, aventura-se na restauração e com Marta Fea abre o restaurante Pistola y Corazón Taqueria, em Lisboa. Em 2020 com Marta e Diogo Noronha, funda o coletivo Foodriders do qual é diretor geral.



Damian Irizarry,
Restaurante Ameaça
Vegetal/Foodriders (Lisboa)

Começou no mundo da arquitetura em Roma, onde nasceu e licenciou-se pela Sapienza Università di Roma. Portugal surgiu quando fez Erasmus e assim adotou como país de residência. Em 2012, integra a equipa de uma sociedade de Arquitetura Paisagista e é só em 2014 que muda o rumo da sua vida e, em conjunto com Damian Irizarry, abre o Pistola y Corazón Taqueria, em Lisboa. Em 2020 com Damian e Diogo Noronha, funda o coletivo Foodriders do qual é diretora de marketing.



Marta Fea,
Restaurante Ameaça Vegetal/Fo-
odriders (Lisboa)

L - Foodriders

A m E A C A

V E O

A

E

Professora na Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Lisboa, onde fez a sua formação na área da dietética e nutrição, mestre em saúde pública, na especialização em promoção e proteção da saúde, doutorada em ciências da vida pela Universidade Nova de Lisboa. Leciona várias unidades curriculares na licenciatura de dietética e nutrição. É especialista em alimentação coletiva e restauração pela Ordem dos Nutricionistas. Os seus principais interesses de investigação estão relacionados com saúde pública e alimentação coletiva, em particular o que se relaciona com a promoção e proteção da saúde em relação à alimentação, nutrição e estilos de vida.



Cláudia Viegas,
Escola Superior de Tecnologia
da Saúde de Lisboa



S u s t e n t a b i l i d a d e

Como ativista ambiental, Cláudio Cardoso defende a preservação das florestas e as mudanças climáticas.

Com um papel ativo no meio, é embaixador da organização sem fins lucrativos Cool Earth que protege florestas tropicais em vias de extinção no sentido de combater o aquecimento global e proteger os ecossistemas. A sustentabilidade económica, ambiental e social é, por isso, um dos seus tópicos de maior interesse.

Cláudio Cardoso, Nikki Beach Hotels & Resorts (Dubai)

Formou-se em cozinha e pastelaria na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril e licenciou-se em Produção Alimentar em Restauração. Após o primeiro estágio no Hotel Lapa Palace, passou pela Casa da Dízima e pela Quinta de Catralvos. Desde cedo aventurou-se em cozinhas internacionais como as do Le Quartier Français, na África do Sul, Armani Hotel, no Dubai, Bulgari Hotel, em Milão e Gorongosa National Park, em Moçambique. No regresso a Portugal passou pelo Hotel Penha Longa. Seguiu-se Londres, onde foi chefe executivo do grupo SushiSamba. Em 2019, tornou-se chefe executivo do grupo Wonderland Restaurants. Em 2020, aceitou o cargo de diretor culinário e criativo do Nikki Beach Hotels & Resorts, no Dubai.

No início de 2021, Luís Gaspar foi convidado a fazer parte do projeto Património Gastronómico do Pico que tem como objetivo recuperar e promover o melhor que a gastronomia da ilha açoriana tem para oferecer. No Congresso dos Cozinheiros, Luís abordará a sua experiência no Pico e os produtos locais que mais o surpreenderam.

Formou-se na Escola Profissional de Leiria, iniciando a carreira no Pestana Palace Hotel com Aimé Barroyer. De seguida passa pelo Grande Real Villa Itália e pelo Hotel Real Palácio. Em 2010, entra para a Seleção Portuguesa de Culinária, onde hoje exerce a função de capitão adjunto da equipa júnior. Em 2013, entra no Grupo Platform como subchefe de Henrique Sá Pessoa no Cais da Pedra e no Henrique Sá Pessoa - Mercado da Ribeira. Em 2015, assume a chefia da Sala de Corte, em Lisboa. Dois anos depois, vence o concurso Chefe Cozinheiro do Ano.

Luís Gaspar, Restaurante Sala de Corte (Lisboa)



O que comemos é cada vez mais escrutinado e são precisos esclarecimentos científicos, verdadeiros, provados sobre um dos alimentos mais completos e nutritivos que existe, o ovo. O ovo, as galinhas que o põem, a indústria, são temas de inegável interesse, mas os mitos e a desinformação sobre a qualidade e produção deste alimento são abundantes e precisam de ser desmistificados.

É professora no Instituto Superior de Agronomia, na Universidade de Lisboa, onde leciona em cursos de graduação e pós-graduação nas áreas de produção avícola e tecnologia de fabrico de rações. Os seus principais interesses de investigação são a qualidade dos ovos de diferentes sistemas de produção de galinhas, biodiversidade e potencial de produção de raças autóctones de galinhas, e ingredientes alternativos para frangos. Tem um doutoramento em Ciência Avícola pela Universidade da Geórgia, Estados Unidos. É autora do livro O Ovo.



Madalena Lordelo Redford,
Instituto Superior de Agronomia
(Lisboa)

G a l i n h a s A u t ó c t o n e s - I m p o r t â n c i a s o c i o e c o n ó m i c a , c u l t u r a l e g a s t r o n ó m i c a

Criadas numa perspetiva de autoconsumo, as galinhas autóctones sempre tiveram uma relevância menor no contexto sócio rural e académico, não usufruindo de proteção, melhoramento, estudos e divulgação. Quase extintas, suscitaram interesse e atenção no início do século, tendo sido criado um programa de proteção, conservação, divulgação e melhoramento de quatro raças e a gestão dos registos genealógicos entregues à Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Barrosã.



É engenheira agrícola e secretária técnica das raças de galinhas autóctones na Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Barrosã, sediada em Braga. A nível académico é licenciada em Engenharia Agrícola e mestre em Saúde e Segurança Alimentar. É co-autora do livro “Galinhãs de Portugal”.

Virgínia Ribeiro, Associação
dos Criadores de Bovinos de
Raça Barrosã (Braga)

ANIVERSÁRIO MAKRO

NÃO HÁ FESTA
SEM VOCÊS!

GANHE ATÉ

1.000€

EM
COMPRAS

500€



100€

25€



50€

makro

DIA

DO NEGÓCIO

PRÓPRIO



COMO JOGAR E GANHAR!

- 1 Entre na App Makro Companion.
- 2 Aceda à área de jogo, preencha os seus dados e coloque o nº do seu cartão Makro, que se encontra no verso do mesmo. Insira o código alfanumérico que recebeu na Loja juntamente com a sua fatura.

1X1X1X1X1

- 3 Escolha o nível de dificuldade do seu jogo (fácil, médio ou difícil) e o valor para o qual quer jogar.

E...Boa Sorte!

A participação no jogo implica uma compra mínima de 250€ (s/IVA).

Cada código apenas lhe permite jogar 1 vez e é válido de 1 a 30 de setembro 2021.

Consulte o regulamento em www.makro.pt/aniversario-makro.

PASSATEMPO VALIDO DE 1 A 30 DE SETEMBRO DE 2021.



APP MAKRO
COMPANION



AINDA NÃO TEM A APP MAKRO?

- 1 INSTALE A APLICAÇÃO MAKRO COMPANION NO SEU TELEMÓVEL
- 2 CRIE O SEU REGISTO NA APP OU EM MAKRO.PT - A MINHA CONTA MAKRO
- 3 CONFIRME O SEU REGISTO NO EMAIL E JÁ PODE USAR A SUA APP MAKRO COMPANION



MAKRO.PT     MAKRO PORTUGAL

Fala-se de terroir como se fosse mais um ingrediente da bula do vinho. Vende-se em frascos? Em embalagens de cartão reciclado? Se for realmente essa combinação de partes entre o solo, o clima e o humano, importa perceber de que forma esse elemento integra o vinho.

Trabalhou em sala e cozinha com Vítor Claro com quem aprendeu a beber vinho e a entender o que se passava dentro do copo. O gosto por vinhos mais puros e livres levaram-no a procurar Os Goliardos e a conhecer a utopia do vinho que eles traziam na bagagem. Atualmente gere a operação de vinhos d'A Praça e produz uma série documental com apoio da Inter Magazine.



Olavo Silva Rosa,
A Praça (Lisboa)

Viticultor e produtor, entrou no mundo do vinho na ótica do observador: começou por beber uns copos. Foi desenvolvendo a paixão pelo cálice de Baco e durante a década de 2000 escreveu bastante a respeito. Em 2008 compilou as reflexões que foi fazendo, no livro, "Vinhos com terroir", que antecipava uma série de preocupações suas que viriam a revelar-se tendência mais tarde. Palavras não lhe bastaram e em 2012 produziu o seu primeiro vinho, o Gilda, ainda com uvas compradas. Em 2017 comprou uma vinha com o António Marques da Cruz na região do Cadaval, onde hoje é um dos motores da reabilitação vitícola e da conversão para agricultura biológica.



Tiago Teles,
Vinhos Tiago Teles

Ingressou no mundo do vinho de forma nada accidental, afinal faz parte da quinta geração da família Nicolau de Almeida a produzir vinho na região do Douro. Até 2015 liderou o projeto Muxagat do qual se afastou para poder, finalmente, fazer vinho em nome próprio. Os seus vinhos são uma escola para entender o conceito de terroir. Da típica subdivisão do Douro em Baixo-Corgo, Cima-Corgo e Douro Superior, nascem três vinhos distintos que ilustram de forma sublime as diferenças climáticas que vão de uma ponta a outra do Douro. Já em Foz Coa, onde vive, e onde se encontra a sua adega nascida de um buraco cavado no Xisto, nascem os Eremitas, vinhos de parcela, e os Curral Teles, os vinhos do homem, os que melhor expressam o efeito das escolhas do produtor.



Mateus Nicolau de Almeida,
Adega do Sável (Douro)

V i n a g r e s e n a t u r e z a

A natureza é o ponto de partida das suas criações e é com um enorme respeito que assume a sua relação de equilíbrio com o meio envolvente. Ao CNC traz o seu estudo e trabalho sobre vinagre.



Formou-se em gestão e produção de cozinha e a sua experiência em restauração começou em serviço de catering, seguindo-se quatro anos como chefe de cozinha do restaurante Templo de Gula. Entre 2012 e 2014 torna-se chefe da Quinta del Rei mudando-se no mesmo ano para o Hotel Rali onde permaneceu até 2015, altura em que abraça o desafio do RIB Beef & Wine, do Hotel Pestana Vintage Porto. Em 2019 muda-se para o grupo Cambas e, no papel de chefe executivo, torna-se responsável por restaurantes como O Paparico, no Porto. Ao longo do seu percurso, destaca-se a participação no concurso televisivo Top Chef em 2012 onde chegou ao grupo finalista e às vitórias nos concursos Troféu Portugal em 2015 e Chefe Cozinheiro do Ano em 2016.

Rui Martins,
Restaurante O Paparico (Porto)

Começamos a perceber que o frenético progresso tecnológico do século XX validou uma série de equívocos políticos, sociais, económicos e culturais. Podíamos ter evitado a bomba atómica, o crash da bolsa e o distúrbio do colapso das colónias. A pergunta que se impõe perante o progresso da técnica é: temos mesmo de fazer tudo aquilo que somos capazes de fazer? É claro que se tivéssemos sempre esta pergunta em mente, não teríamos dado azo às mais belas inovações, mas também não teríamos despoletado algumas atrocidades.

“Do século passado posso eu falar que o vi chegar ao fim”. Gosto das deixas do LF Céline porque me lembram que posso estar redondamente enganado. Vamos presumir não estou. O vinho do século XX em diante é um produto feito à base de uva, ao qual pode ser adicionado ácido cítrico, bentonite, carvão vegetal, dióxido de enxofre, enzimas-beta-glucanases, fermento (fiquemos pelo “F”... mas acreditem que a lista de aditivos enológicos vai de A a Z e dá a volta). Considerando que “pode conter” não significa necessariamente que contenha, e que o limite legal estabelecido para o uso destes componentes leva em consideração os limites metabólicos do nosso corpo em absorvê-los, podemos admitir que ninguém morre vítima da bentonite contida no vinho... O meu ponto não é tanto sanitário, mas ontológico. Ainda está a valer chamar “vinho” a esta bebida? Muitos de nós aprendemos a beber através de vinhos feitos desta maneira – vinhos laboratoriais altamente manipulados – e quando digo “nós” refiro-me a nós, aos nossos pais e aos nossos avós. É muita gente. Mas a história do vinho tem pelo menos 7000 anos; parece-me legítimo confrontar os dogmas desta última fatia de 100 anos da sua história face a todo arcabouço cultural que os antecede, não para “fundar” uma nova bebida, mas, precisamente, para melhor conservar esta que temos, e que é tão fulcral em tantos aspetos da civilização.

Verdade seja dita: o vinho não é, nem nunca foi, natural. Não cai do céu em forma de vitis pluvius, nem corre no leite dos rios, apesar desta última hipótese ser um sonho magnífico e de nunca devermos parar de sonhar. O vinho, por mais rudimentar que seja, é sempre feito da interceção entre uvas e seres humanos que lhes acrescentam... técnica. Muita dessa técnica consiste em artefactos tão antinaturais como: reproduzir centenas de exemplares de uma árvore silvestre e plantá-la em fileiras de arame, ou construir casas grandes (maiores que as nossas) que só servem para o vinho dormir. Convenhamos, nada disto é natural. Mas se levássemos todas as palavras ao pé da letra não poderíamos dizer quase nada, então chamamos “naturais” a estes vinhos que são, na verdade, menos manipulados. Acho que o termo lhes fica bem. Também acho gloriosa, e um tanto sagrada, a busca dos (bons) produtores de vinho pela expressão do terroir. Encontrar características do clima, do solo, e da flora, num copo de vinho, é provavelmente a coisa mais emocionante que um leigo pode encontrar quando experimenta adentrar por este mundo. É uma descoberta quase transcendente que pode levar-nos a perdoar aqueles chatos que sabem os nomes das castas e dos produtores, e que são capazes de arruinar qualquer jantar de amigos com vocábulos do tipo “encorpado”. Porém, tenho para mim que a busca pelo terroir não é exatamente uma busca. Todo o sumo de uva espremida tem terroir até ser fustigado pelas porcarias que lhe adicionam. A subtilidade do terroir é esta: ele não algo que possa ser alcançado, mas sim algo que pode ser perdido.

O tempo em garrafa é outro agente imprescindível para entender o culto do vinho. As agressões que este sofre durante o processo de elaboração – sejam elas físicas, químicas, ou ambas – geram um começo de vida um tanto incipiente, retraído e bruto. Depois de engarrafado e devidamente guardado, o vinho parece caminhar silenciosamente rumo à calma da paisagem de onde veio. O tempo atenua a técnica. Ele é o mais delicado ingrediente do vinho que, sabemos, não é exatamente natural, mas é, de entre toda a obra humana que conheço, a que mais parece tocada por uma misteriosa autonomia que procura reconciliar-se com a natureza.

O T C Í D R E P S E D Z E R O

Nolla é o primeiro restaurante desperdício zero da Finlândia e um dos seus proprietários, Carlos Henriques, é português. Quais as razões que o levaram a abrir um restaurante deste tipo? Quais os seus custos? Quais os principais desafios de abrir um restaurante na Finlândia que só trabalha com produtos locais? Estas são algumas das questões que o chefe irá responder em entrevista.

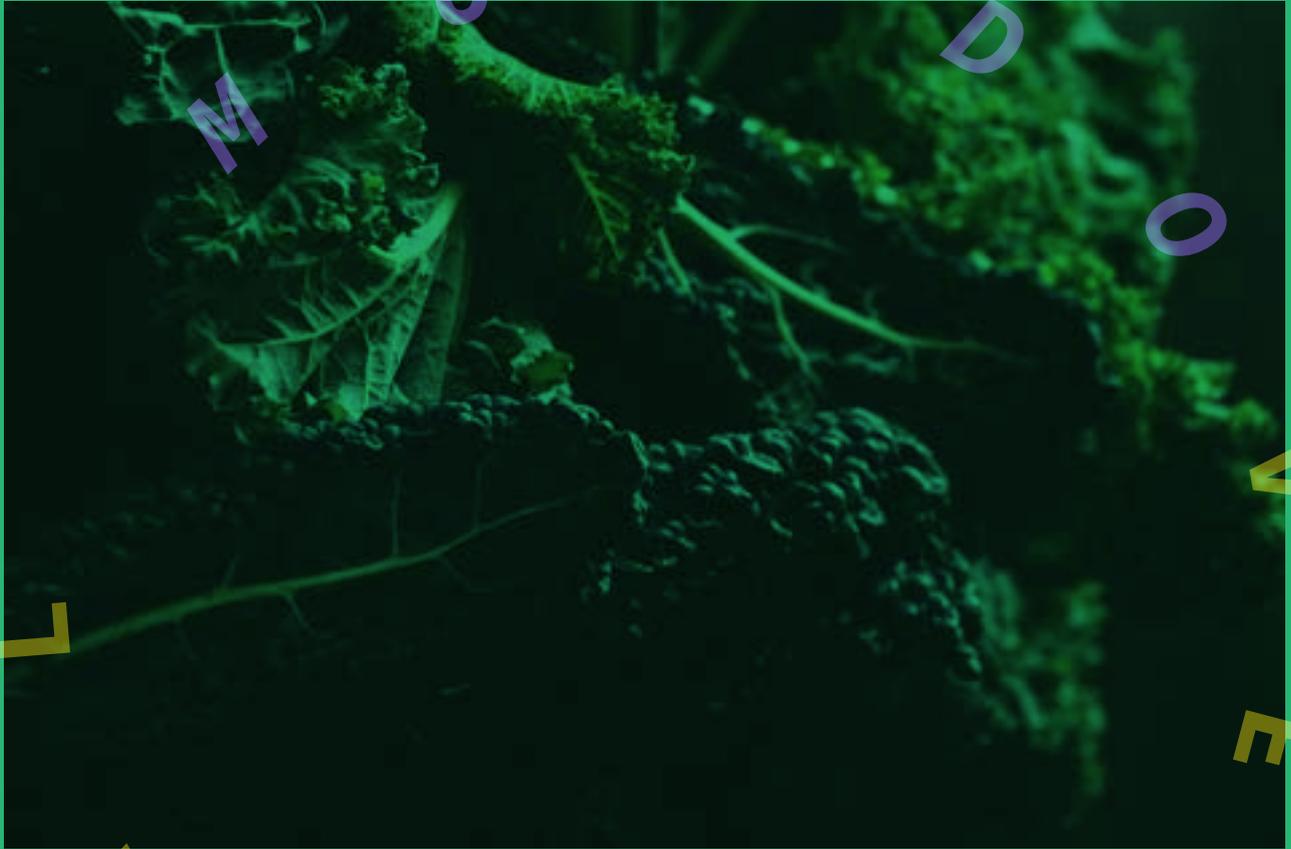
Formou-se em cozinha na Escola de Hotelaria de Manteigas e em gestão hoteleira na Escola Superior de Turismo e Hotelaria de Seia. Começou a trabalhar como cozinheiro no Hotel Aqua Pura e depois no Belcanto. Após essas primeiras experiências, aventurou-se pelo mundo entre Banguécoque, Austrália, China e Inglaterra.

Em 2011, chega à Finlândia e faz parte das equipas do restaurante Olo e do grupo Royal Ravintolat. Em 2016, com dois amigos e colegas, abre em Helsínquia o restaurante Nolla.

Carlos Henriques, Restaurante Nolla (Helsínquia)



[É o tema do agora e do futuro. Mas o que está na sua origem? Pode afirmar-se que se trata de um fenómeno? Haverá uma maior consciência dos recursos escassos ou será causa-efeito dos documentários relâmpago que mudam opiniões e mentalidades?



A No palco do Congresso dos Cozinheiros queremos promover o conhecimento, oferecer lugar para que se debata e partilhe ideias e projetos. O mundo vegetal é um tema evidente e implica olhar para outras opções como complementares às já existentes. Nas cozinhas portuguesas, a atenção ao produto vegetal como produto multifacetado, plenamente adaptável a todo o tipo de técnicas mais utilizadas na proteína animal é uma realidade.

O segredo, dizem os cozinheiros ou pasteleiros, é pensar no vegetal como um todo, explorando sabores, texturas, cores e estética. É não somente adaptar pratos mas também criá-los de raiz, tendo como base o respeito pelo produto, de preferência de origem biológica. A prova da sua aceitação em Portugal é a multiplicação de conceitos do casual dining ao fine dining. Mas o que isso quererá dizer? É o consumidor a adaptar-se a um novo estilo de alimentação ou o contrário? Estamos aqui a falar de uma tendência passageira ou com futuro?

]



os sonhos não têm
limites.



“A única forma de sermos bem-sucedidos é termos as melhores equipas e rodearmo-nos dos melhores parceiros. A NX HOTELARIA® não só é um desses parceiros, como também faz parte da nossa equipa. Contamos com o seu profissionalismo no nosso dia-a-dia.”

José Avillez

www.nxhotelaria.pt

A l u t a v e r d e
e o f u t u r o d o
f i n e d i n i n g

Formou-se em cozinha e pastelaria na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa. Estagiou nos hotéis Sheraton, Ritz e trabalhou no Lisboa Plaza. Durante três anos fez parte da equipa da Bica do Sapato e depois retornou ao Ritz. De seguida, integrou a equipa Pragma, altura em que vence o Chefe Cozinheiro do Ano. Em 2009, abraça o desafio do Altis Belém Hotel & Spa e do Feitoria como chefe residente, ascendendo a chefe executivo em 2013. Atualmente, a par do Feitoria, com uma estrela Michelin, é ainda chefe executivo do Rossio Gastrobar, no Altis Avenida, e de um espaço em nome próprio no Mercado da Ribeira. É fundador do Projeto Matéria.

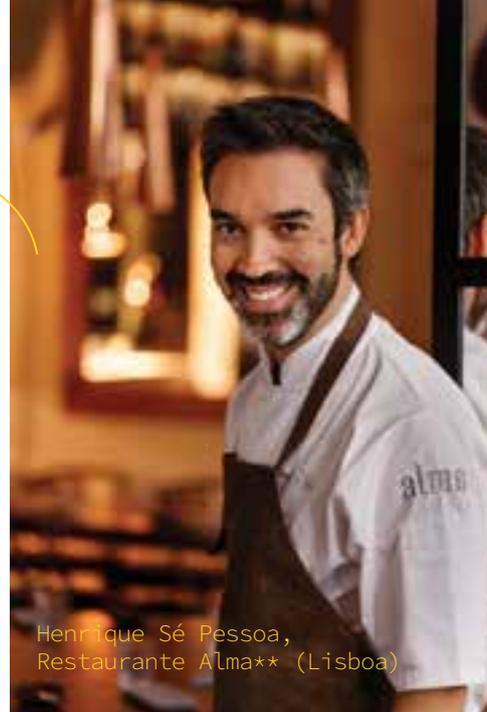
João Rodrigues,
Restaurante Feitoria* (Lisboa)



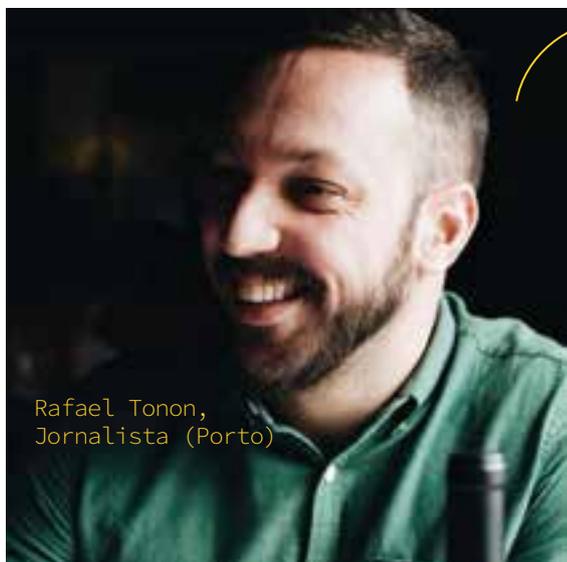
Estudou cozinha/pastelaria e gestão de food & beverage na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa e Gastronomia Molecular no Instituto Superior de Agronomia. Entre 2007 e 2012, foi chefe no restaurante Bocca, em Lisboa. Ainda em 2012, ganha o Top Chef Portugal e estagia no El Celler de Can Roca, Espanha. Após essa experiência muda-se para o Alentejo, inaugurando o Alentejo Marmóris Hotel & Spa. Volta a Lisboa em 2013 para assumir a chefia do Bica do Sapato e, logo depois, abre o seu primeiro negócio, o espaço Alexandre Silva no Mercado. Em 2015 abre na capital o seu primeiro restaurante de rua, o Loco, hoje com uma estrela Michelin. Em 2019 abre um segundo espaço de nome Fogo.

Alexandre Silva,
Restaurante Loco* (Lisboa)

Formou-se em cozinha no Pennsylvania Institute of Culinary Arts, nos Estados Unidos, entre 1996 e 1997. A sua carreira profissional arrancou em Londres, no Park Lane Hotel onde esteve até finais de 1999. Depois disso aventurou-se numa viagem a Austrália onde trabalhou no Sheraton on the Park, em Sidney. Em 2002, regressou a Portugal passando pelos restaurantes Lapa Palace, La Villa e Bairro Alto Hotel. Em 2005 vence o concurso Chefe Cozinheiro do Ano. Até 2008 foi responsável pela cozinha do Panorama, no Sheraton Lisboa Spa e Hotel. Em 2009 abre o seu primeiro restaurante Alma que atualmente conta com duas estrelas Michelin.



Henrique Sé Pessoa,
Restaurante Alma** (Lisboa)



Rafael Tonon,
Jornalista (Porto)

Rafael Tonon é um jornalista brasileiro enraizado no Porto, especializado em gastronomia. É correspondente no Brasil do Eater e colaborador de sites como Vice, Slate, Fine Dining Lovers, entre outros. Fez contribuições para o site de Anthony Bourdain (Explore Parts Unknown) e é coordenador do programa de mestrado em jornalismo e comunicação gastronómica do Basque Culinary Center, no País Basco, Espanha. Colabora em Portugal para publicações como o Público, Expresso, Inter Magazine e site Mesa Marcada. É autor do livro “As revoluções da comida: o impacto das nossas escolhas à mesa”, lançado em 2021.

A missão da Common Home of Humanity (CHH) é contribuir para alcançar a definição legal e o reconhecimento de um clima estável como um comum global que se estende para além das fronteiras como a base estrutural para a construção de uma economia regenerativa e de um novo sistema de governança global para a humanidade. Qual será o papel do sistema alimentar na alimentação dessa estabilidade?

Professora Auxiliar do Departamento de Ciências Sociais, Políticas e do Território (Universidade de Aveiro). Doutorada em Ciências Aplicadas ao Ambiente, Mestre em Desenvolvimento e Planeamento e Licenciada em Economia, é atualmente diretora executiva da CHH e coordenadora científica do projeto Pegada Ecológica dos Municípios Portugueses. Centra a sua investigação em políticas de sustentabilidade urbana, inovação territorial e governação. Colabora com inúmeras redes e projetos de investigação, com Câmaras Municipais, ONGs e empresas.

Sara Moreno Pires,
Common Home of Humanity
(V.N.Gaia)



U M A F Á B U L A

Recentemente, em um sítio qualquer, reuniam-se pessoas em torno de uma mesa. Gentes mais variadas. De várias camadas sociais, de várias origens e de algumas nacionalidades. Um pescador conversava com o camponês que plantava hortaliças e alho, enquanto isso, um padeiro conversava de maneira quase ininterrupta com o dono de um olival, cujo lagar produzia azeite. Do outro lado, a senhora do laticínio conversava com o produtor de marmelos.

O criador de borregos ia e voltava com um plantador de batatas, cujos olhos pareciam estar interessados no plantador de hortaliças. O apanhador de cogumelos parecia olhar a toda parte em busca de uma conversa. Enquanto isso, um usineiro de açúcar conversava com o senhor que criava galinhas. O casal que plantava uvas e produzia os mais belos vinhos parecia se desdobrar, dando atenção a todos naquela mesa - ou quase todos. A cada vinda dos cozinheiros à mesa, as conversas se alteravam, e uns punham-se a travar novos diálogos com os demais.

D A

Como em um baile, em volta da mesa corriam garçons simpáticos, de diversas partes do mundo. A sorridente sommeliere atendia a todos, com especial atenção àquele casal que plantava uvas, e cujo vinho era servido naquela noite. Da cozinha escutava-se ao longe o barulho das pias lavando os pratos de alguns ceramistas que não haviam podido comparecer - e mesmo assim estavam ali. Sobre esses pratos, sonhos de paisagens, de lugares e natureza combinavam-se a aromas que voavam a toda parte, juntando-se àqueles que despertavam das taças. E todo um universo - do tilintar dos talheres aos discos que repercutiam nas caixas - brotava diante de apenas um casal, que sozinho jantava no restaurante. Mas que tinha diante dele o mundo.

G A S T R O N O M I A

TEXTO: João Grinspum Ferraz



BOM SUCESSO

Genuíno Arroz de Portugal



OS COZINHEIROS ESCOLHEM... OS CLIENTES AGRADECEM! #donossocampoàsuamesa



MONOVARIETAL



orivárzea
a natureza do arroz



María Gómez,
Restaurante Magoga* (Espanha)

Redescobrimo o uso da cana

Os protagonistas da cozinha de María Gómez no seu restaurante Magoga, com uma estrela Michelin, são os produtos da sua terra natal, Cartagena, e do mar mediterrâneo. Desde o início que a chefe se dedica a investigar sobre produtos que os seus antepassados colhiam e consumiam, mas que agora estão em desuso, com a intenção de os trazer para o presente e lhes devolver o seu uso gastronómico esquecido. Parte desse trabalho é a cana-comum (Arundo donax), um produto que, no pós-guerra, durante a fome, foi consumido por muitas pessoas que se viram necessitadas dele.

Nascida em Fuente Álamo, em Múrcia, Espanha, María Gómez sempre soube que o seu futuro passaria pelo mundo da cozinha. Os seus anos de formação na Escola de Restauração Aiala de Karlos Arguiñano e no Basque Culinary Center permitiram-lhe desenvolver ferramentas que praticou em restaurantes como Arzak e elBulli. Juntamente com Adrián de Marcos, sommelier e seu companheiro de vida, embarcou em 2014 numa aventura com a abertura do restaurante Magoga, inspirado pela história da cidade de Cartagena e pelas suas experiências de infância.

A proposta gastronómica do restaurante Venta Moncalvillo, com uma estrela Michelin, é governada pela influência da lua. Para o chefe Echapresto, o trabalho principal começa na sua própria horta que é cultivada de acordo com as regras da biodinâmica e um dos pilares da sua cozinha.

Ignacio é um chefe autodidacta, que aprendeu os segredos da cozinha com a sua mãe. O seu estilo de cozinha está ligado aos sabores e aos produtos da terra de La Rioja, Espanha, de onde é natural. Em 1996, com o irmão Carlos, chefe de sala e sommelier, abriu o restaurante Venta Moncalvillo na sua terra natal. Ao longo dos anos foi apurando a sua cozinha, misturando a cozinha tradicional com técnicas modernas, respeitando o produto e a sua origem.



Carlos Echapresto,
Venta Moncalvillo* (Espanha)



Ignacio Echapresto,
Restaurante Venta Moncalvillo*
(Espanha)

Nascido em Daroca de Rioja, Espanha, é uma das metades do restaurante Venta Moncalvillo juntamente com o seu irmão, Ignacio. É responsável de sala e sommelier do restaurante com uma estrela Michelin. Impulsionador do primeiro curso para sommeliers em La Rioja, Carlos Echapresto é uma autêntica referência no setor dos vinhos, tendo sido reconhecido em 2016 com o prémio de Melhor Sommelier.

A Arte e a Gastronomia como forma de diálogo

Inserido num hotel que também é uma galeria de arte, o restaurante TAG cruza a cozinha de Hugo Candeias com a criatividade que a gastronomia e a arte podem oferecer numa experiência à mesa. De que forma estes dois elementos podem relacionar-se num prato?

Iniciou o seu percurso na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, com um estágio no Altis Belém Hotel & Spa. Terminado o estágio rumou ao Algarve para uma experiência na cozinha do Martinhal Sagres Beach Resort. Mais tarde mudou-se para Londres onde durante dois anos esteve no Galvin at Windows. Na procura de novos desafios, seguiu para Barcelona, onde trabalhou no Hotel Arts, o que lhe permitiu ingressar posteriormente no grupo do chefe Albert Adrià. Aqui iniciou experiência no Hoja Santa, sendo promovido pouco tempo depois a chefe de cozinha e onde permaneceu por quatro anos. Em 2020 voltou para Lisboa e aceitou o convite do Grupo Paradigma para exercer o cargo de chefe executivo de restaurantes como o TAG, no The Art Gate e o Ofício.

Hugo Candeias,
Restaurantes TAG/Ofício (Lisboa)



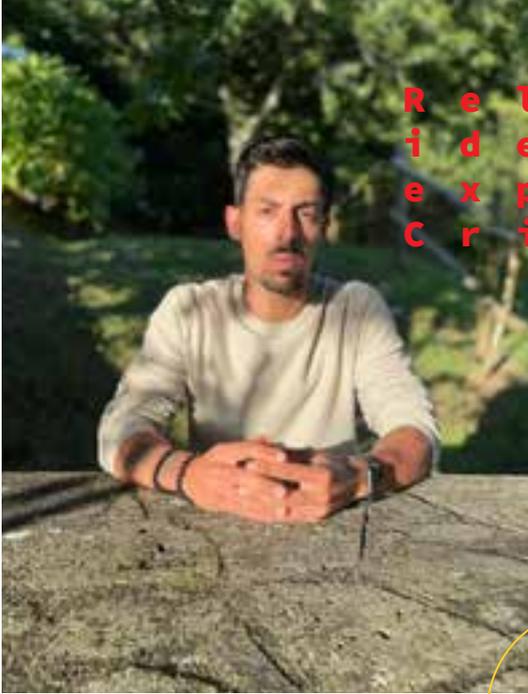
O projeto do chefe espanhol Martín Berasategui em Lisboa abriu em 2018. Com Filipe Carvalho ao comando, o restaurante conquistou um ano depois a primeira estrela Michelin - um objetivo claro desde o primeiro momento. Aqui há lugar para mestre e discípulo brilharem e, em conjunto, consolidarem a irmandade entre Portugal e Espanha.

Fifty Seconds Martín Berasategui

Estudou cozinha e pastelaria na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra. Os seus primeiros estágios foram no Hotel D. Inês, em Coimbra e no Grande Real Santa Eulália Resort & Spa, no Algarve. Depois disso, passa pela Quinta da Romeira e pelo Rio's. Em 2009 chega ao Altis Belém Hotel & Spa, para onde volta em 2014. Pelo meio, passa pelo Westchester Country Club, em Nova Iorque e volta a Portugal onde faz parte das brigadas do Fortaleza do Guincho e do Vila Joya. Em 2015 entra no mundo Martín Berasategui e durante três anos faz parte da equipa do Lasarte, com três estrelas Michelin, em Barcelona. Em 2017, regressa a Portugal para abrir o primeiro restaurante do chefe espanhol em solo nacional, Fifty Seconds Martín Berasategui.

Filipe Carvalho,
Restaurante Fifty Seconds
Martín Berasategui* (Lisboa)





Relação entre a identidade e a expressão! Criatividade!

Seiva, assim se chama o novo espaço de restauração de David Jesus em Leça da Palmeira. Nas suas palavras, é a homenagem, a essência daquele que criou e formou, aquele que sente e se expressa através do Seiva. A palavra Seiva vem de resina e homenageia o pai e o avô do cozinheiro. A apresentação no Congresso dos Cozinheiros será a representação da forma de expressão através da fusão entre a identidade de Jesus e do seu projeto.

David Jesus,
Restaurante Seiva (Leça da Palmeira)

Formou-se em produção alimentar em restauração na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. Estreou-se no Feitoria como estagiário e depois passou pelo Fortaleza do Guincho. Em 2016 muda-se para Espanha para trabalhar no DiverXO de Dabiz Muñoz. No ano seguinte regressa a Portugal, novamente ao Feitoria onde fica dois anos. Em 2018 volta a Espanha para trabalhar no restaurante Quique DaCosta e novamente no DiverXO. Em 2020 retorna a Portugal como responsável do departamento de investigação e desenvolvimento do grupo Cambas, que inclui o restaurante O Paparico. Em janeiro de 2021 vai estagiar para o restaurante Frantzén, Suécia, e quando retorna a Portugal desvincula-se do grupo para dar início ao seu sonho abrindo assim o seu primeiro restaurante, Seiva.

De personalidade irreverente, principalmente na forma de pensar cozinha, Dabiz Muñoz tem vindo a comprovar a razão de ser um dos chefes de cozinha mais relevantes da atualidade gastronómica. As suas ideias fora da caixa e a criatividade que imprime aos seus espaços valem-lhe um estatuto que só ele ocupa na cozinha moderna espanhola. Em entrevista no palco do Congresso dos Cozinheiros, o chefe falará do seu trabalho corrente e de temas ligados à criatividade em cozinha.

É um dos chefes mais criativos da atualidade. O encanto pela cozinha levou-o à faculdade de restauração, onde começou a sua formação académica. A par dos seus estudos, o madrilenho Dabiz Muñoz ganhou experiência em Espanha, nos restaurantes Balzac, Viridiana e Chantarella. Em 2002, mudou-se para Londres onde trabalhou em espaços como Orrey, Hakassan, Nobu, Nahm e Locanda Locateli. No regresso a Madrid, em 2007, decidiu abrir o seu próprio restaurante, DiverXO que hoje ostenta três estrelas no guia Michelin. Mais tarde, em 2012, abre o StreetXO, em Madrid e em Londres, mais focado em comida de rua. Em 2017 abre na capital londrina o CircusXO onde aplica toda a sua criatividade em elementos líquidos. Em 2021 conquistou o primeiro lugar da lista The Best Chef Awards.

Dabiz Muñoz,
Restaurante DiverXO*** (Madrid)



-david
jesus

R I A

Na minha visão, criatividade trata-se mais do ato de criar atividade do que a criação de algo inexistente. Criatividade é pensar diferente, é fazer aquilo que poucos fazem, é sentir aquilo que poucos sentem, é dizer aquilo que poucos dizem. Não por coragem, mas pelo ato de criar essa atividade. A criatividade é o reflexo espontâneo da identidade, não tem tempo, espaço nem medida, apenas surge naturalmente em função daquilo que somos.

Todos nós temos ideias, mas poucos de nós as sentimos de verdade para as fazer ganhar forma e sentido até chegarem à vida, até chegarem ao ponto em que fazemos acontecer. Criatividade é fazer mexer aquilo que existe, preencher os contornos do real com as cores da nossa imaginação, tornando-o único porque ao expressamos a nossa identidade, fundimos o nosso ser com a matéria existente. Cada um de nós é um ser individual, um ser único que embora viva situações similares na demais sociedade, desenvolve em si uma forma de ser, pensar e estar. Quando fundimos essa forma de ser, pensar e estar com as nossas ações temos a nossa identidade que é a base ou o elo de ligação entre nós e o que nos rodeia. A identidade é o nosso codificador da criatividade.

D A D

T
I
V
I

Anarchy

PRODUCED
BY



ICEL





ASSOCIAÇÃO DE COZINHEIROS PROFISSIONAIS

Com sede em Lisboa, fundada em 1977, a Associação de Cozinheiros Profissionais (ACPP) representa legalmente os profissionais portugueses de cozinha e de pastelaria a nível nacional e internacional e providencia uma oferta de formação nas áreas da cozinha e da pastelaria com cursos adaptados ao mercado de trabalho. A evolução de um já longo legado e o futuro da associação no palco do Congresso dos Cozinheiros.

Paulo Pinto,
ACPP (Lisboa)

Com apenas 14 anos entrou como aprendiz de cozinha no Hotel Eduardo VII, em Lisboa. Saiu em 1991 e passou a chefe de partida no Hotel Caesar Park Penha Longa. Em 1992, entrou para a Seleção Nacional de Cozinha e participou em várias edições das Olimpíadas da Culinária, tornando-se mais tarde responsável pela preparação e orientação da equipa sénior.

Desde então, o seu percurso em cozinha foi ascendente com experiências em vários hotéis e restaurantes, com destaque para o Hotel Meridien e para o restaurante Bica do Sapato. Na última década, foi chefe executivo do Grupo Hotéis Real. Em 2020 assumiu a posição de chefe executivo e secretário-geral da Associação Cozinheiros Profissionais de Portugal.



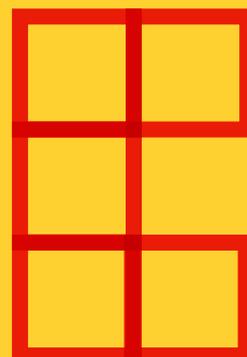
D O D E S E R T O ,
À H O R T A ,
À F L O R E S T A



António Guerreiro,
Restaurante Agulha no Palheiro
(Lisboa)

Através da observação da natureza, António Guerreiro propõe-se, utilizando o processo da sucessão natural, a criar um solo fértil e resiliente, que permite dar lugar a uma horta, encaminhando-a para a floresta, sem a utilização de fertilizantes químicos, pesticidas e fungicidas. A explicação do processo no Congresso dos Cozinheiros.

Estudou engenharia dos materiais na Universidade Nova de Lisboa, curso que viria a deixar mais tarde para dedicar-se à cozinha. Em 2003 inicia o seu percurso na área em restaurantes como Enoteca de Cascais, Hotel Pestana Palace, Vírgula, Fábulas e Largo. Em 2011 assumiu a cozinha do Cruzes Credo Café, em Lisboa. Passados quatro anos, em 2015, abriu o restaurante Agulha no Palheiro.



GRESILVA®

Inovação em
Grelhadores

chef Luís Barradas



www.gresilva.pt

grelhados na brasa
sem chama e sem carvão!

Lisboa Porto email
+351 219 628 120 | +351 229 829 947/8 | gresilva@gresilva.pt



#nósas pessoas
**CONGRESSO
DOS COZINHEIROS**

prochef para Inter magazine

makro



**OBRAS
VALLEY**

#nósas pessoas
**CONGRESSO
DOS COZINHEIROS**

prochef para Inter magazine

makro

**OBRAS
VALLEY**

p e s o a s



Em 2020 tornou-se evidente que as pessoas deveriam estar no centro do debate da grande reunião da cozinha em Portugal. O ano passado trouxe certezas de que é preciso olhar para dentro, de que é urgente parar, respirar, encontrar ferramentas e seguir em frente. Os tempos agitados e a velocidade excessiva em que corria o setor contribuíram para que o tema da saúde mental nas cozinhas ganhasse lugar. Pressão psicológica, excesso de horas de trabalho, ambiente de trabalho tóxico e falta de tempo para a vida pessoal e familiar são alguns dos desafios que foram sendo agravados com o tempo. Mas a mudança está aí. É olhar para o lado e ver que a nova geração de cozinheiros, pasteleiros, barmen e colaboradores de sala em Portugal está atenta a estas questões e são os próprios que evidenciam a mudança.

Falar sobre estas temáticas é colocar a pessoa no centro, o indivíduo além cozinha. Sob uma perspetiva equilibrada, chamámos a debate na edição passada do Congresso dos Cozinheiros o tema. Olhámos para dentro e demos o nosso contributo, oferecendo ferramentas para uma melhor gestão de relacionamento entre os atores da cozinha sinalizando esses modelos através do programa Nós As Pessoas.

É parte da nossa missão dar um contributo para a valorização humana num setor que nem sempre deu a atenção necessária ao tema. Está na agenda e vamos mantê-lo por muito tempo, trabalhando ao lado das gentes da gastronomia em prol de boa saúde psicológica de todos. Vamos falar sobre pessoas, dar atenção às suas vontades, necessidades, receios e ideias. O grande palco da gastronomia em Portugal é delas.

Qual o papel da cultura alimentar afrodescendente na identidade gastronómica portuguesa? Heranças e legados entre as duas gastronomias.

André Magalhães,
Restaurante Taberna da Rua
das Flores (Lisboa)



Taberna
dos
Jornalistas

Nascido em Angola, é um cozinheiro, especialista em vinhos, professor e entusiasta da gastronomia. Iniciou a sua formação académica no Texas, Estados Unidos e posteriormente na Universidade de Cambridge. Durante mais de duas décadas, trabalhou em produção audiovisual e foi jornalista. Entre 2005 e 2011 aventurou-se como proprietário e chefe de cozinha do restaurante Clube dos Jornalistas, em Lisboa. É desde 2012 o “taberneiro-mor” da Taberna da Rua das Flores.

Qual a importância da cultura alimentar afrodescendente do Brasil na formação da identidade culinária do povo brasileiro? Que ingredientes e formas de preparação foram herdados e hoje se aplicam no país? Uma conversa sobre passado, presente e futuro.

A Natural de São Paulo, tem ascendência portuguesa e italiana. Começou a carreira como estagiária no restaurante Fasano até partir para Nova Iorque, onde aperfeiçoou os seus conhecimentos no Culinary Institute of America e estagiou no Payard. De seguida, trabalhou no D.O.M. e lançou seu próprio serviço de catering para eventos. Logo depois tornou-se conhecida do público com o restaurante Madelleine. Nos dois anos seguintes comandou a cozinha do Sabuji. Em 2005, parte para novas experiências e passa por países como Inglaterra França e Portugal. De volta a casa, abre o restaurante Dui. Em 2010, lança o Clandestino, projeto ao qual se dedica até hoje. Atualmente, está à frente do Cuia, inserido na Livraria Megafauna, em São Paulo.

Bel Coelho,
Restaurante Cuia (São Paulo)



B Iniciado no candomblé tradicional baiano de nação Ketu, é formado em biblioteconomia e Pedagogia pela UFSCar, com especialização em espanhol pela Puc/Cogea. Tem ainda um mestrado em estudos Ibéricos pela KU Leuven na Bélgica. Atualmente estuda e pesquisa sobre comida de santo e sobre ingredientes e modos de preparação da cozinha sertaneja baiana, em conjunto com a sua esposa, Ieda de Matos, chefe do restaurante Casa de Ieda.

Profissionalizou-se num curso superior de gastronomia, fez estágios no Brasil, Bélgica e Londres. Retornada ao Brasil investiu em comida de rua na kombi Bocapiu durante três anos. Após esse período decidiu abrir um ponto fixo, destinado a servir os sabores da sua terra natal, Chapada Diamantina, no restaurante Casa de Ieda, em Pinheiros, São Paulo. Aprendeu sobre comida de santo em Salvador quando morou por um tempo num terreiro.

José Carmo,
Restaurante Casa de Ieda (São Paulo)

Ieda de Matos,
Restaurante Casa de Ieda (São Paulo)



MAIS DE 30 ANOS AO SEU SERVIÇO

Mais de **30 anos** dedicados a **inspirar** os seus pratos. Um grande futuro repleto de **inovação** e com a oferta de **soluções vegetais** fáceis, saborosas e surpreendentes.



Obrigado
CHEF

P O R Q U E C O Z I N H A M O S
A S S I M N E S T E S
R E S T A U R A N T E S ?

No contexto atual culinário coexistem várias abordagens ao cenário gastronómico. Nascendo e aprendendo com o fine dining e o casual, surgiram negócios independentes focados em monoprodutos, técnicas específicas, diferentes abordagens para um ingrediente, prato e até estilo culinário. Microespecializações em áreas macro da gastronomia. Para que futuro caminhamos? Quais as abordagens ideais para cada um deles na atualidade? Podem coexistir? Como melhorar em cada um dos setores?

Em 2011, criou um blog para onde escrevia receitas e em paralelo ia desenvolvendo outras iniciativas como o serviço de chefe privado, catering e workshops. Em 2014, inscreve-se no Masterchef Portugal e fica em terceiro lugar. O passo seguinte foi saltar para a cozinha profissional e propor-se a um estágio no Altis Belém Hotel & Spa, onde acabou por ficar quatro anos e se dividir entre os restaurantes Mensagem e Feitoria. Em 2018, surge a oportunidade de se estrear a solo e juntar-se ao Musa da Bica, da Cerveja Musa. É membro fundador do coletivo New Kids On The Block.



Leonor Godinho,
Restaurante Musa da Bica
(Lisboa)/New Kids On The Block



Francisca Dias,
Restaurante 100
Maneiras* (Lisboa)

Natural de Mação, é filha e neta de duas gerações de pasteleiras. Licenciada em produção alimentar em restauração pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, já passou por restaurantes como o Feitoria, no Altis Belém Hotel & Spa e o Rossio Gastrobar, no Altis Avenida Hotel - ambos em Lisboa. Atualmente, faz parte da equipa do restaurante 100 Maneiras, com uma estrela Michelin. É vencedora do primeiro Hell's Kitchen Portugal, realizado em 2021.

Começou a vida profissional nas áreas do cinema e da música. Na altura, já tinha uma curiosidade pela cozinha e era comum cozinhar para amigos. Decidiu experimentar a cozinha profissional no Vírgula, de Bertílio Gomes. Depois foi para o País Basco onde passou pelo três estrelas Michelin de Martín Berasategui. De regresso a Lisboa passou pela Casa da Comida e pelo Pharmarcia. Desde 2013 é proprietária e chefe da Estrela da Bica. Mais recentemente abriu a padaria Terrapão, depois do curso de padaria da Escola de Hotelaria de Lisboa, em 2017, e de um curso de fermentados no Basque Culinary Center, em 2018.



Marta Figueiredo, Restaurante
Estrela da Bica/Padaria Terra-
pão (Lisboa)

De volta à região, Miguel Laffan apresenta a sua visão sobre o Alentejo e a sua gastronomia, como o passado pode viver no presente e quais as ferramentas e técnicas que podem contribuir tanto para a evolução como para a sua preservação.

Regresso ao Alentejo

Natural de Cascais, procura na sua cozinha criar sensações e experiências com sabores únicos. Constanam no seu curriculum restaurantes de 1 a 3 estrelas Michelin em Portugal, Espanha, França e Brasil, como Fortaleza do Guincho, Le Jardin des Remparts, Le Clous de la Violette e Azurmendi. Como chefe executivo dirigiu o restaurante Casa Velha do Palheiro e o restaurante do Hotel Quinta da Casa Branca, no Funchal. Em 2011, aos comandos da cozinha do L'and Vineyards, em Montemor-o-Novo, ganhou a primeira estrela Michelin para o restaurante. Mais recentemente, lançou o Once In a While, um serviço de chefe personalizado premium e regressou ao Alentejo para liderar o restaurante Palma - Miguel Laffan, no Hotel Torre de Palma, em Monforte.



Miguel Laffan,
Restaurante Palma - Miguel Laffan (Monforte)



Júlio Pereira,
Restaurante Kampo (Funchal)

Projeto criado em 2021 por Júlio Pereira que, motivado pelo gosto da partilha da sua cozinha, desenvolveu uma iniciativa para não só mostrar a Ilha da Madeira aos seus pares mas também dar-lhes a oportunidade de fazer o que mais gostam: cozinhar e partilhar experiências à mesa.

Formou-se em cozinha na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril e o seu primeiro trabalho foi em 1998 na Torre Vasco da Gama. Logo depois viajou até aos Alpes Italianos, em Torino. No regresso a Portugal, fez a abertura do Hotel Villa Itália, em Cascais, e depois trabalhou no Arola, no Hotel Penha Longa. Em 2009 viaja até Luanda, onde exerceu o cargo de chefe executivo do Hotel de Convenções Talatona. Em 2013, volta a Madeira e passa pelos hotéis Galo Resorts, Hotel Choupana Hills e Nini Design Centre. Em 2018 abre o restaurante Kampo, no Funchal, e no ano seguinte, o Akua. Em 2020, inaugura a padaria de fermentação natural, Kôdea.

Natural de Câmara de Lobos, Madeira, iniciou-se em 2014 no mundo da hotelaria e restauração no Hotel Choupana Hills Resort & Spa, primeiro na sala e depois na cozinha, com Júlio Pereira, onde permaneceu até 2016. De seguida, passou pelo Nini Design Center e trabalhou em vários projetos de consultoria em hotéis da ilha. Desde 2018 é subchefe executiva dos restaurantes de Júlio Pereira no Funchal, onde se incluem os espaços Kampo, Akua e Kôdea.

Liliana Abreu,
Restaurante Kampo (Funchal)



Identidade e contra-cultura

A ideia de cozinha como ponte para outras áreas, das artes à música. Pedro Abril irá abordar o movimento de contracultura dos anos 70, a beat generation, o existencialismo de Sartre, o tropicalismo brasileiro e os movimento punk e hippie e fazer um paralelismo de como estes se aplicam no contexto temporal e específico da gastronomia.



Pedro Abril,
New Kids On The Block

Tudo começou com 14 anos, altura em que Pedro Abril frequenta um minicurso de cozinha no Instituto Vaqueiro. A inscrição em cozinha na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa acontece mais tarde, aos 20 anos. Um estágio no Bairro Alto Hotel dá início à sua carreira profissional, que inclui experiências nos restaurantes Casa da Comida, Lekker by MJ e Expressões. Mais recentemente, fez parte das equipas de cozinha da Taberna Sal Grosso e da Taberna Salmoura. Em 2020, criou a marca Shogun e começou a chefiar o Chapatô à Mesa, projeto que deixou em 2021. É membro fundador do coletivo New Kids On The Block.

A comida elemento inclusivo

A comida pode também ser um elemento de integração. A arte de CIBO passa por espalhar mensagens inclusivas através de símbolos de comida. O seu objetivo é inspirar outras pessoas a fazer o mesmo, com a sua própria linguagem, para em conjunto erradicar o ódio. No palco do Congresso, o italiano abordará este e outros temas do trabalho que o move.

CIBO (comida em italiano) é um street artist natural de Verona, Itália, cujo seu trabalho se tornou conhecido por espalhar, através da sua arte, mensagens inclusivas ao pintar símbolos de comida por cima de mensagens de ódio ou racismo nas paredes da sua cidade. Desde 1997, CIBO está ligado ao setor da arte, mas só em 2008 nasceu o projeto que o traria para a ribalta. Recentemente, representou Itália com a sua arte na Semana da Língua Italiana no Mundo e colabora ativamente com projetos sociais como o Banco Alimentar.

Pier Paolo Spinazzè [CIBO],
Street Artist (Itália)



ABERTO

iCombi Pro. iVario Pro. Preparados para o arranque!

Volte com as energias recarregadas e a 100%. Abra as portas aos seus clientes. Já está tudo preparado?

Mostramos como preparar a sua cozinha para a nova abertura. Participe nas nossas demonstrações de produto com cozinha ao vivo perto de si.

Inscreva-se agora:
rational-online.com/pt/live

GET
READY



RATIONAL

e n s a r a z i n h a

A sua mente não para. A cozinha é um tópico especial, sempre em mutação no mundo e em Nuno Mendes. Em muitas ocasiões, o próprio esteve à frente do seu tempo. Agora, com décadas de experiência em cozinhas internacionais, sem perder de vista a sua Lisboa, como pensa ele a cozinha atual?

É um dos nomes portugueses mais conhecidos em Londres. Estudou cozinha no California Culinary Academy, nos Estados Unidos, tendo passado por restaurantes como Jean-Georges Vongerichten e elBulli (Espanha). Em 2006 muda-se para a capital londrina, onde atualmente vive. Por lá foi responsável pela abertura de espaços como o Viajante, o Bacchus, o Corner Room, a Taberna do Mercado e o Mãos. Pelo meio, em 2014, abraçou o cargo de chefe executivo do Chiltern Firehouse - onde se mantém atualmente. Em 2018 criou o projeto Fuel for Learning e no ano seguinte iniciou a sua parceria com o Bairro Alto Hotel, em Lisboa, onde é diretor criativo de comidas e bebidas e responsável por projetos como o restaurante BAHR.

Nuno Mendes,
Restaurante BAHR (Lisboa)/
Restaurante Chiltern Firehouse (Londres)



n t e s a z i n g

O regresso à origem, o início de tudo. Com visões claras do que quer imprimir na sua cozinha, mais experimentada e apurada, Catarina Nascimento fala do desejado regresso a casa, a Nantes, Trás-os-Montes, para cumprir o seu sonho de sempre, ter um restaurante onde se possa expressar, um espaço para ser e estar.

Natural de Nantes, Trás-os-Montes, formou-se inicialmente em relações internacionais e iniciou um percurso profissional que passou pelas mais diversas áreas. Aos 26 anos, decide transformar a sua verdadeira paixão na sua forma de viver e inscreve-se na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto. Findo o curso, a vida real começa ao lado de Ricardo Costa no The Yeatman. Algum tempo depois, com fome de novos desafios rumo a Espanha e, durante três anos, trabalha com Dabiz Muñoz, nos seus dois restaurantes em Madrid, StreetX0 e DiverX0. Em 2019 regressa a Portugal com o objetivo de cumprir o seu sonho, o de abrir um restaurante em Chaves.

Catarina Nascimento, Chaves

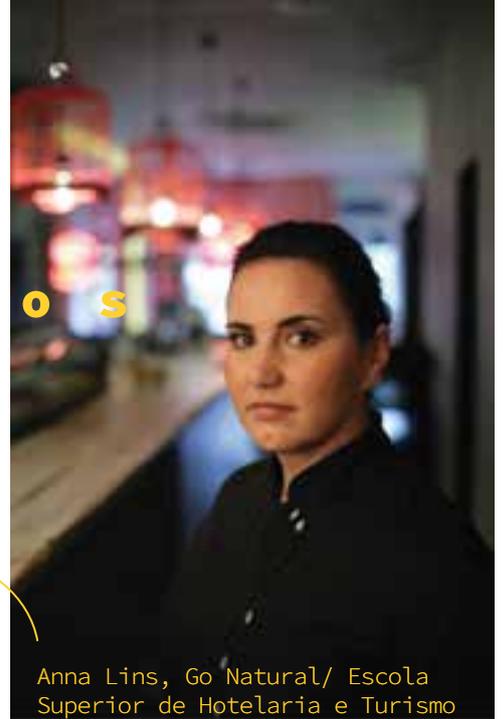






Literacia alimentar, de jovens adultos de hoje em dia e o impacto no meio ambiente das escolhas associadas a esta.

a cozinha surgiu como uma escolha óbvia visto ser o seu local de refúgio e zona de conforto. Foi ainda a frequentar a licenciatura de cozinha na ESHTe, que complementou a formação com trabalho e iniciou-se na cozinha japonesa no restaurante Midori (Cesar Park Penha Longa) tendo sido a primeira portuguesa a aventurar-se por estes caminhos e a primeira a ser certificada pela AIL Japan Sushi Association. Passou pelo sushi bar da Bica do Sapato, QB Essence, Miss Jappa e mergulhou num projeto próprio de cozinha asiática, o Umai Asian twist e Izakaya do Umai. No panorama da alimentação saudável é chefe consultora de projetos como o Go Natural. Desde 2009, leciona as disciplinas de cozinhas do mundo e cozinha dietética, na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

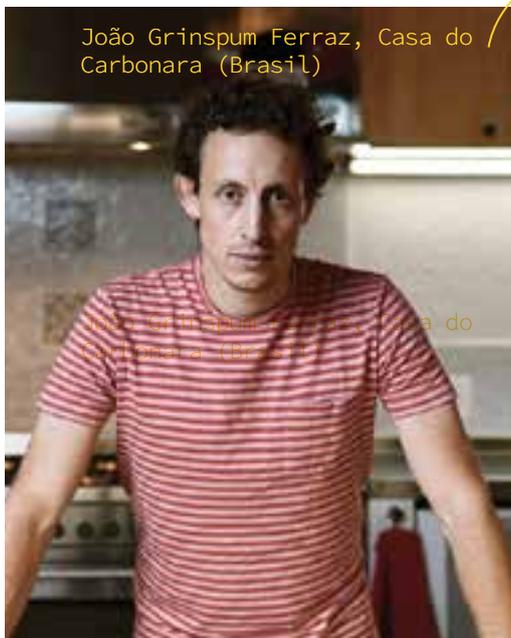


Anna Lins, Go Natural/ Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

A globalização, o regionalismo e a cultura. O ciclo do produto e da internacionalização do capital no contexto das culturas regionais e a produção de alimentos.

Campo,

Cidade,
e Ciências Políticas pela Universidade de São Paulo, é professor universitário. Em paralelo trabalha em projetos sobre a cultura brasileira desde 2005. Em 2008 foi curador do Museu do Pão em Ilopolis, curou o conteúdo do Museu do Café que seria realizado em Conceição do Rio Verde. Desde 2014 tem dedicado as suas pesquisas também às áreas da cultura e da comida. No seu projeto Casa do Carbonara, dedica-se a entrevistar chefes nacionais e internacionais, abordando os temas da comida, cultura e território. Em 2020 lançou o documentário "Behind The Plate" com conversas com Ferran Adrià, Dan Barber, René Redzepi, entre outros.



João Grinspum Ferraz, Casa do Carbonara (Brasil)

João Grinspum Ferraz, Casa do Carbonara (Brasil)

Dirty Hands é o projeto de Shay Ola que fornece soluções agrícolas para restaurantes que se esforçam para alcançar mais autossuficiência, reduzir a pegada de carbono e viver o tão desejado sonho farm-to-table.

Dirty Hands

Tudo começou nos barbecues que organizava para amigos e culminou na abertura do The Rebel Dining Society, que acabou por tornar-se num dos mais conhecidos pop up dinners da capital inglesa. Os ecos desse projeto abriram-lhe o caminho para a consultoria de marcas, a abertura do seu primeiro restaurante, Death by Burrito, e a oportunidade de conhecer boa parte do mundo. Foi numa dessas ocasiões que se cruzou com Lisboa. Em 2019 abre o seu primeiro restaurante na capital portuguesa, Queimado, que recentemente foi realocado para o hotel Esquina Cosmopolitan Lodge. Em 2020, abriu na mesma localização o bar Static.



Shay Ola, Queimado (Lisboa)

Coral Coletivo nasceu em 2021 da união de três pequenos negócios lisboetas. Feito por microempreendedores, imigrantes, agitadores culturais e entusiastas de tudo o que é autêntico, simples e acessível, que querem contribuir com a cultura e a gastronomia local de uma forma inovadora, libertária, criativa e real, segura principalmente para as mulheres e as pessoas LGBTQIA+.



Vítor Mortara, Coral Coletivo
- Café Mortara (Lisboa)

Vítor Mortara estudou letras, mas foi na restauração que se fez profissional como barista/especialista em café. Chegou a Portugal oriundo do Brasil com a companheira, Letícia, na procura da mais qualidade de vida e para abrir o seu espaço Café Mortara, um restaurante em que produzem de raiz mais de 15 variedades de pastas frescas, molhos caseiros e pratos afetivos. Em 2021 abre na capital o espaço Coral Coletivo onde estão inseridos o Café Mortara, o restaurante Valsa e a ArtesanaLis Bottle Shop.

Thiago Rocha é um geógrafo e músico brasileiro. Durante o seu doutoramento em geografia em França interessou-se por panificação e decidiu investigar processos de fermentação natural a partir de massa mãe. Apaixonou-se pelo mundo das pizzas e já em Lisboa, criou a Pizzandante. Em 2019 começou a fazer pop ups no Valsa, um espaço de convívio com eventos culturais criado por Marina Ginde e Mariana Serafim, onde se mantém como pizzaiolo residente. Em 2021 abre na capital o espaço Coral Coletivo.



Thiago Rocha, Coral Coletivo -
Restaurante Valsa (Lisboa)

Martha Varella é museóloga de profissão e trabalhou muitos anos em comércio de moda até decidir mudar de vida e, com o companheiro Pedro, estabeleceu-se em 2018 em Portugal. O casal brasileiro, que já era entusiasta de cerveja artesanal, abriu em Lisboa uma garrafeira dedicada, a ArtesanaLis Bottle Shop, com mais de 150 rótulos portugueses e estrangeiros. Em 2021 abre na capital o espaço Coral Coletivo.



Martha Varella, Coral Coletivo
- ArtesanaLis Bottle Shop
(Lisboa)

Barcelona 1876



PREMIADA
CERVEZA MEDITERRANEA
DE PALSA I ARROZ
**ESTRELLA
DAMM**
BARCELONA
1876
AUGUST KUENTZMANN DAMM

100% INGREDIENTES NATURAIS



Empresas meramente competentes constituem a maioria do nosso mercado e são a espinha dorsal desta indústria. Em períodos de decréscimo da oferta turística, tendem a ser mais afetadas por essa quebra que as empresas que apresentam elevados níveis de serviço e mestria. Em 2020 algo mudou neste modelo. Uma paragem, uma quebra na procura alterou para sempre a segurança anterior. Novos processos de distribuição apareceram de rompante em cena, obrigando a adaptações rápidas e sem muito tempo para pensar.

Na ponta do espetro estão em menor número restaurantes que apresentam elevados níveis de competência. Uma mestria própria de cuidar de cada detalhe, processo e serviço. Trabalharam a perceção dos elementos constituintes de um restaurante e refinaram em muito todos os pontos de contacto entre aquilo que oferecem e o cliente, criando experiências memoráveis e duradouras. Em geral apresentam características únicas, às quais se tornam difíceis de serem copiadas por outros restaurantes.

Em geral são espaços cujo objetivo é melhorar o dia dos clientes e não servir comida. Usam a comida como um veículo de conexão, criando sensação nos clientes de que a vida é magnífica. Estes restaurantes interagem com os cinco sentidos do ser humano e também com o seu coração através da linguagem da comida.

Muitos destes restaurantes buscam a mudança, não gostando da segurança de comida repetitiva e garantida. Mudam porque querem entusiasmar os seus clientes. Mudam porque sabem que ao arriscar, podem definitivamente ser criadores. Ou mudam para garantir que os pratos clássicos continuam a ser melhores. Atingir a mestria não significa ter um restaurante caro ou luxuoso. Significa que o valor que entrega é de tal forma elevado que o preço que pode cobrar é em muito superior ao que os meramente competentes podem cobrar.

Após a pandemia, o mundo irá mudar e a restauração que deseja melhorar o seu estatuto deverá alterar também.

Com base em três pilares - pessoas, natureza e gastronomia - ,
Bruno Azevedo define uma dezena de ideias que poderão
contribuir positivamente para uma melhoria da gestão de
negócios, produtos e vendas.

Licenciado em Turismo pelo Instituto Politécnico de Viana do Castelo, iniciou a sua carreira no grupo Visabeira como assistente de diretor de F&B, alcançando no ano seguinte o cargo de diretor de comidas e bebidas do Hotel Casa da Calçada. Entre 2004 e 2008, passou por diversos hotéis em Espanha e Timor tais como Hotel Cervol e Casa del Armino. Em 2009, foi diretor do restaurante Foz Velha, Porto. Em 2010, entra no mundo Hard Rock como responsável de operações em Lisboa. Três anos depois, muda-se para Barcelona, exercendo o mesmo cargo na filial espanhola. Por esta altura torna-se diretor de F&B do Dom Pedro Hotels. Em 2017 regressa ao Hard Rock ao aceitar o convite de ser o diretor do espaço no Porto.

Bruno Azevedo, Hard Rock Café
(Porto)



10
P
A
R
A
M
A
N
D
A
M
E
N
T
O
S
P
A
R
A
N
O
V
A
G
E
S
T
Ã
O
D
E
U
M
R
E
S
T
A
U
R
A
N
T
E

E V O C a m b a s a P r u m o - 2 0 0 8 - 2 0 2 6

Seguir um caminho crescente associado a uma visão futura é o objetivo das marcas do Grupo Cambas, da cervejaria ao fine dining. Evolução é a palavra de ordem para um pensamento eficiente e criativo dos restaurantes geridos por Sérgio Cambas, um gestor, uma alma irrequieta e um apaixonado pela arte de bem receber. O futuro do grupo português e os novos projetos no Congresso dos Cozinheiros.



Cresceu no restaurante dos pais e naturalmente o mundo da hotelaria e restauração o encantou. Após frequentar a Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, lançou-se numa experiência no estrangeiro na cadeia Ritz Carlton onde conquista uma posição na área da hospitalidade no Hotel Arts, em Barcelona. A cadeia acabou por contratá-lo e no caminho fez pequenos estágios com os gerentes de cada departamento do hotel. Depois disso, ganhou uma posição no programa Leaders, na cadeia Hilton e durante dois anos trabalhou em várias posições na área de alojamento em países como Inglaterra, França, Itália e Malta. No regresso a casa, vê O Papparico à venda e arrisca-se na sua grande aventura que dura até aos dias de hoje. Segue-se a abertura das quatro Cervejarias Brasão em 2014, 2017, 2019 e 2021, bem como a criação de diversas marcas como DOMU, Têsto, entre outras.

Sérgio Cambas,
Grupo Cambas (Porto)

2021 é o ano de maior expansão e evolução do Grupo Euskalduna. Depois da criação do Euskalduna Studio e do Semea by Euskalduna com uma identidade própria e diferenciadora, o projeto do chefe Vasco Coelho Santos começa a contemplar outros complementares aos restaurantes. Com este crescimento, o objetivo é criar um circuito de fornecimento aos vários projetos, mantendo a identidade Euskalduna em todos os eles.

G r u p o E u s k a l d u n a - A e v o l u ç ã o

Foi no Porto que a sua carreira ia sendo em Gestão, mas a um ano do fim da licenciatura decidiu ouvir o coração e foi para cozinha. Era 2008, Vasco Coelho Santos muda-se para Lisboa e ingressa na escola Atelier de Cozinha Michel. Em simultâneo trabalha no Olivier e terminado o curso estagia no Tavares Rico. Em 2010, aventura-se por Espanha e faz parte das equipas do Mugaritz, Arzak e elbulli. Após três anos regressa ao Porto onde trabalha com Pedro Lemos. Em 2015 abre o restaurante BaixóPito e no final de 2016, inaugura o Euskalduna Studio. Dois anos depois abre outro espaço, o Semea by Euskalduna. Mais recentemente, continua a empreender com a abertura da Ogy by Euskalduna e da Peixaria by Euskalduna.

Vasco Coelho Santos, Grupo Euskalduna (Porto)



Um restaurante é um negócio que por si só tem objetivos e metas a cumprir. Além da comida que serve ou do tipo de serviço que oferece, um restaurante é uma marca, uma marca que deve ser pensada, estruturada, trabalhada e desenvolvida consoante pilares definidos. Parte desse plano é a comunicação que permite chegar a uma audiência, um público: os clientes.



Pedro Miguel Ramos, Grupo Sana (Lisboa)

Com uma longa experiência nas áreas do marketing e da comunicação, foi coordenador da Pós-Graduação de Marketing Manager e professor de gestão de comunicação no IPAM, tendo nas décadas de 90 e 2000 feito um percurso nas rádios TSF, Rádio Energia e Comercial e nos canais de televisão RTP, SIC e TVI. Em 2001, apostou numa carreira empresarial e lançou a marca amo.te. Mais tarde, foi responsável pela agência de comunicação BrandRouge onde desenvolveu estratégias para diversas marcas. Atualmente, é diretor de comunicação do Grupo Sana, ao qual está ligado desde 2017. Nas atuais funções tem a responsabilidade de comunicar conceitos e marcas como Fifty Seconds Martín Berasategui, Epic Sana, Myriad by Sana, entre outras.

Comunicar e pensar a marca de um restaurante





NUNO DINIZ

O chefe urbano e rural, culto dos livros e da natureza. O homem que vive na cidade e que está a preparar a sua mudança para o campo. O homem dos cozidos de Portugal e da valorização dos produtos, das regiões, do que é antigo, mas sem receio de aceitar o que é moderno. Este filme resulta do acompanhamento feito por Paulo Amado a Nuno Diniz durante vários momentos dos últimos anos, pelas lentes distintas de Fábio Silva, Tiago Pereira e Frank Saalfeld. O momento alto das filmagens é a viagem a casa de Diniz em Sezelhe, Montalegre, para uma maior compreensão de quem é o homem, do conhecimento do seu ambiente e vontades.

EVARISTO

Evaristo é a documentação da procura de algumas atividades da gastronomia essenciais escolhidas pelos autores Olavo Silva Rosa e Tiago Antunes. De câmara em punho foram conhecer produtores portugueses de pão, azeite, vinho, porco e peixe. No Congresso dos Cozinheiros apresentam o primeiro de quatro episódios de uma visão particular e independente sobre as temáticas.



REPSOL

Inventemos o futuro



Ganhe Pontos Repsol Move na compra da sua garrafa de gás

O gás da Repsol é a **energia mais eficiente e versátil**, que cobre todas as necessidades da sua casa ou do seu negócio, onde quer que esteja, agora com **nova imagem**. Disponível em diferentes capacidades ganhe **Pontos Repsol Move** que poderá trocar por uma grande variedade de artigos.

Descubra mais em repsol.pt, ligue para o **800 200 270** ou leia o código QR com o seu Smartphone.



REPSOL
move



Conheça a
nova imagem
em repsol.pt



edições do
8º

VIRGÍLIO
GOMES

FINAL DO CONCURSO 2021



O Melhor Pastel de Nata

18 Outubro | Congresso dos Cozinheiros



OEIRAS 27
DAMOS FORMA
AO FUTURO



makro



NXHOTELARIA

C O N C U R S O O M E L H O R P A S T E L D E N A T A

O Pastel de Nata é, seguramente, o mais internacional dos doces portugueses. Várias vezes centenário continua a ser um grande embaixador da vontade gulosa dos portugueses e que, felizmente, souberam passar o seu entusiasmo de consumo para outros países. Mesmo em território nacional o Pastel de Nata é produzido em todo o país quase como um emblema da nossa herança doceira.

Parece que o documento mais antigo data de 1628, um manuscrito do Mosteiro de Tibães. A primeira receita escrita que conhecemos, como a mais antiga, data de 1729 e é oriunda do Convento de Santa Clara de Évora.

É certo que há padrões para a sua confeção, o docinho evoluiu, mas o equilíbrio entre a massa folhada e o creme é ditado pelos consumidores que têm os seus locais de eleição, e quase ritualizada a sua aquisição para ser ingerido.

Com a evolução dos tempos, e o início da produção industrial do Pastel de Nata pareceu importante a Vicente Themudo de Castro lançar uma prova de escolha do Melhor Pastel de Nata de confeção artesanal, digamos de «Fabrico Próprio». Teve lugar a primeira prova em 2009 apenas interrompida em 2020 devido às limitações que, infelizmente, todos conhecemos. A prova regressa com toda a força e todos os princípios ao qual foi votada desde a primeira edição.

texto: **Virgílio Nogueiro Gomes**

U M A R E V I S
T A P A R A
S E R M A N U S
E A D A L I D A
D E G # 2 7 3 C O L
U S A T ✓ inter magazine E C I
A D E N T O N A
A E S O D A



ASSINE
AQUI →



DESDE

DA REVISTA DA
GASTRONOMIA
EM PORTUGAL

1989

inter
magazine



R O T A D E
R E S T A U R A N T E S
- C N C 2 1 -

8 a 2 3 d e
o u t u b r o

O Congresso dos Cozinheiros 2021 apadrinha uma rota pelos melhores restaurantes de Oeiras e convida à descoberta da oferta gastronómica do município.

Consulte a lista de restaurantes e especialidades destacadas em www.congressodoscozinheiros.com

F I C H A T Ê C N I C A

Fundador Edições do Gosto: Paulo Amado

Textos: Catarina Amado

Colaboradores: Bruno Azevedo, David

Jesus, João Grinspum Ferraz, Olavo

Silva Rosa e Virgílio Nogueiro Gomes

Revisão: Catarina Amado e Susana

Hurtado

Gestora de projeto: Sílvia Alves

Fotografia: Humberto Mouco, Miguel

Mares, Theo Gould, Thays Peric, Filipe

Vera-Cruz e DR

Design gráfico: Diana do Carmo

Edições do Gosto

Ana Gouveia, Andreia Gomes, Catarina

Amado, Paulo Amado, Rita Cupido, Sílvia

Alves, Sónia Alcaso, Susana Hurtado.

Com Mário Batista.

INTERDITA A REPRODUÇÃO DE TEXTOS E

IMAGENS SEM O DEVIDO CONSENTIMENTO



#NOS

AS PESSOAS

AS

Um projeto
de apoio ao
bem-estar
psicológico
dedicado às
pessoas que
trabalham em
gastronomia.