

**PRÉMIO
NACIONAL
DO ENOTURISMO
MELHOR CHEF
COZINHA
'24**



**PRÉMIO ENOTURISMO
MELHOR CHEF
COZINHA**



| | |
|---|----|
| PRÉMIO ENOTURISMO – MELHOR CHEF DE COZINHA | 2 |
| Chef André Carvalho – Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo | 3 |
| Chef António Bóia – JNcQuoi | 4 |
| Chef Diogo Rocha – Mesa de Lemos – Quinta de Lemos | 5 |
| Edgar Alendouro Alves “The Rolfs Dinning Room - Niepoort..... | 6 |
| Chef Emanuel Rodriguez – Herdade das Servas | 7 |
| Chef João Mourato – Quinta do Quetzal | 8 |
| Chef José Guedes- Cantina do Ventozelo | 9 |
| Maria Josefa Repas - Herdade do Sobroso..... | 10 |
| Chef Miguel Laffan – Torre de Palma | 11 |
| Chef Ricardo Costa – WOW..... | 12 |
| Chef Rui Vieira – Pedra Cancela..... | 13 |
| Chef Tiago Fitas Rodrigues - AdegaMãe..... | 14 |



Influenciado pela sua herança duriense, o chef André Carvalho e a sua equipa reescrevem a paisagem culinária do Vale do Douro em sintonia com o enólogo Jorge Alves.

André Carvalho tem formação em Gestão e Produção de Cozinha da Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego e o nível V de Gestão e Produção de Cozinha (Turismo de Portugal). Passou por restaurantes como o Aquapura Douro Valley, atual Six Senses Douro Valley, o Euro Stars Oasis Plaza e atualmente dirige o Restaurante Terraçu's da Quinta Nova Winery House Relais & Châteaux, sendo membro integrante do movimento Slow Food.

O Restaurante Terraçu's é o lugar ideal para relaxar e aproveitar a vida, desfrutar de grandes vinhos produzidos na propriedade e apreciar com calma o ambiente fantástico que atrai visitantes de todo o Mundo para desfrutarem dos pratos delicados e da comida fresca, textural e saborosa servida na Quinta Nova com naturalidade e atenção ao detalhe, traços da cultura e identidade portuguesa.



Considerado o mestre da gastronomia portuguesa, o Chef António Bóia está à frente da cozinha do JNcQUOI desde o início deste projeto, em 2016. O chef, reconhecido pela criatividade e domínio das técnicas de culinária, nasceu em Bragança e mudou-se para França aos 15 anos, onde deu os primeiros passos na indústria hoteleira. Depois de uma formação na conceituada escola Le Cordon Bleu, em 1992 António Bóia regressou a Portugal onde contou com passagens pelo Alcântara Café, Hotel da Lapa, Penha Longa Hotel, Ritz Four Seasons e Expo-98, entre outros projetos de grande responsabilidade como as Olimpíadas de Culinária. É atualmente o Chef Executivo dos restaurantes JNcQUOI.



Natural da região de Viseu, desde muito cedo que Diogo Rocha despertou a sua paixão pela arte da cozinha. Especializou-se também nas áreas da Gastronomia e Sustentabilidade no Turismo, tendo hoje um percurso notável e ímpar, tendo colocado o Restaurante Mesa de Lemos na rota das Estrelas Michelin. A natureza e a preservação do estado mais puro dos alimentos são as premissas que garantem a alta qualidade da sua cozinha, prova disso é a atribuição da Estrela Verde, pelo Guia Michelin, uma distinção que premeia as melhores práticas de sustentabilidade na restauração.



Desde miúdo que Edgar Alves guarda na memória as idas com o avô à adega, o cheiro do lagar, o pisar das uvas e os cozinhados da mãe. Mas inicialmente não foi esse o caminho que seguiu. Tirou Gestão de empresas e posteriormente especializou-se em contabilidade. Até que, três anos e meio depois de trabalhar num gabinete a fazer contas, percebeu que era na área da gastronomia e dos vinhos que seria feliz. Em 2016 conheceu Vasco Coelho Santos, futuro chef do Euskalduna Studio, no Porto, e decidiu especializar-se na área dos vinhos com um estágio no mítico restaurante Mugaritz (2 estrelas Michelin). “Ali, conheci muitas pessoas, muitos vinhos, visitei muitos produtores e aprendi muito.” - recorda Edgar.

Regressado ao Porto, fez a abertura do Euskalduna Studio e participou na definição do conceito do espaço com o chef, sendo sommelier durante 4 anos. Nessa altura, Dirk Niepoort desencaminhou-o para um novo desafio na Templo da Niepoort, à altura dos sonhos de Edgar: criar o "The Rolfs Dinning Room" - um espaço exclusivamente dedicado aos membros do Clube Rolf and The Collectors, nas caves da Niepoort em Vila Nova de Gaia. É aqui que hoje acontece magia, se juntam amigos que agora são família e se vivem momentos inesquecível



A cozinha do Legacy tem a assinatura de Emanuel Rodriguez, chef argentino com 21 anos de experiência. Nascido em Buenos Aires, mudou-se para o Brasil com três anos. Foi naquele país que, aos 17 anos, iniciou a sua carreira, entrando como estagiário e saindo como chef do Fasano, o restaurante mais premiado da América do Sul, onde esteve durante uma década. Formado em Gastronomia na faculdade HOTECH, em São Paulo, chegou a Portugal em 2011, onde continuou a sua carreira como chef no Grupo José Avillez e no Penha Longa Resort. Emanuel é fascinado pela simplicidade da cozinha clássica, mas gosta de lhe imprimir um toque de originalidade e modernidade.



João Mourato nasceu a 15 de outubro de 1995, em Portalegre no Alto Alentejo, sendo criado no campo, rodeado pela terra e sobreiros, pela vinha, as oliveiras e o amarelo do trigo. Essa circunstância e modo de vida marcaram-no de forma profunda, pois gostando de andar pelo campo tratando de animais, cuidando da horta e vinhas, em breve estaria ele mesmo a colher e a cozinhar os produtos que tinha plantado. Uma carreira como Chef de Cozinha surgiu, assim, com naturalidade, realizando formação superior na Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre (onde continua como professor) e, posteriormente, estágio no Vila Vita Parc Resort & SPA e no Grande Real Santa Eulália Resort (Algarve), começando profissionalmente no Alentejo Marmòris Hotel & SPA em Vila Viçosa. João Mourato é Chef residente no Restaurante da Quinta do Quetzal desde 2016, onde procura conciliar essa memória e tradição associada à vida no campo que o inspira, com uma sofisticação culinária que seja capaz de revelar o paladar que se descobre no que de simples a terra dá.



José Guedes é o chefe do restaurante Cantina de Ventozelo. O elogio aos saberes e sabores tradicionais da região mantém-se como principal linha orientadora desta cozinha duriense, que prima pelo enfoque na sustentabilidade e baixo impacto ecológico, além da sazonalidade dos ingredientes utilizados, maioritariamente colhidos na Quinta ou oriundos de produtores locais. “A Cantina é um espaço que vive das emoções à mesa, do registo de conforto e de comida honesta, bem feita”, explica José Guedes. “Pretendemos regressar às raízes do Douro, aliando bons sabores com boa técnica. Em Ventozelo, a simplicidade é autenticidade.”

José Guedes dá continuidade ao legado do chef Miguel Castro e Silva, que projetou os primeiros anos da Cantina de Ventozelo, aquando da abertura do projeto hoteleiro naquela quinta duriense. A relação de amizade e de respeito entre os dois chefs portuenses vem de longe, e até aos dias de hoje, mantendo ambos uma parceria a quatro mãos na liderança dos restaurantes DeCastro Gaia, no Espaço Porto Cruz, e Casario, no hotel Gran Cruz House. No Douro, José Guedes assume a solo a Cantina de Ventozelo, sendo a primeira vez que, em cerca de quinze anos de carreira, dá a sua assinatura em exclusivo a um restaurante.



Há coisas que se aprendem instintivamente, não se ensinam. A D. Josefa, cozinheira na Herdade do Sobroso é um desses casos. Nasceu no Alentejo, e desde sempre cozinhou em família. Sabe intuitivamente escolher os melhores ingredientes para pratos tradicionais que fazem crescer água na boca. Tudo o que faz é genuíno, de ver fazer, tendo aprimorado ainda mais com a experiência dos anos que lhe moldou a sabedoria, o olfato e o paladar. Pratos que lhe deram fama e que fazem os visitantes regressar em busca dos seus pratos deliciosos.

Começou a trabalhar na herdade desde o seu início em 2008. A sua simpatia em pessoa transparece também na confeção da sua gastronomia. Apaixonada pelo local, pelos produtos da terra, é uma impulsionadora da gastronomia tradicional alentejana, da qual já recebeu diversos prémios e distinções.



É natural de Cascais e apaixonado pela gastronomia, paixão essa que já lhe valeu uma estrela Michelin, a primeira num restaurante alentejano – o LAND Vineyard’s, em Montemor-o-Novo – e a primeira na sua carreira. Quando regressou a Cascais, trabalhou ainda no restaurante Porto de Santa Maria, onde acabou por sair novamente para regressar ao Alentejo, para o restaurante de Torre de Palma.

A sua experiência, acumulada em restaurantes de referência nacional e internacional, onde trabalhou com chefs de cozinha igualmente reconhecidos, faz com que seja um dos chefs mais badalados do país, com uma clara vocação para o Alentejo, já que se sente identificado com a simplicidade e genuinidade dos produtos da região, plenos de aromas e sabores. Na sua cozinha, promove a gastronomia local, sendo muitos os produtos provenientes da própria herdade.



O Chefe Ricardo Costa nasceu a 12 de agosto de 1979, em Aveiro, é casado e tem 2 filhos. É o Chefe Executivo do hotel The Yeatman desde setembro de 2010, tendo o seu trabalho sido distinguido com vários prémios, incluindo 2 estrelas Michelin.

Entusiasta da gastronomia portuguesa e com uma vasta experiência, é conhecido pela sua abordagem contemporânea e técnicas inovadoras. Todo esse conhecimento e experiência estão igualmente presentes no Mira Mira by Ricardo Costa, o seu primeiro restaurante de assinatura fora do The Yeatman, localizado no WOW, o Quarteirão Cultural de Gaia, a cinco minutos da zona ribeirinha de Gaia e pertencente ao mesmo grupo do The Yeatman. O Mira Mira by Ricardo Costa abriu em abril de 2023.

Formado na Escola de Hotelaria e Turismo da Universidade de Coimbra, o Chefe Ricardo Costa adquiriu uma vasta experiência em Hotéis e Restaurantes em Portugal Continental, Madeira, Espanha e Inglaterra (El Girasol, Alicante, Espanha; Hotel Vidago Palace, Chaves; Subchefe no Sheraton Porto Hotel & Spa; e Chef Executivo no Restaurante The Portal, Londres). Em 2007 assumiu o cargo de Chefe Executivo do Restaurante Largo do Paço, no Hotel Casa da Calçada, Amarante, e tornou-se o mais jovem Chefe português a receber uma Estrela Michelin em 2009 e 2010.

Assumindo a função de Chefe Executivo do The Yeatman, em 2010, Ricardo Costa passou a ser responsável por toda a gastronomia do Hotel, tendo conquistado vários prémios nacionais e internacionais, entre os quais: uma estrela Michelin para o Restaurante Gastronómico The Yeatman entre 2012-2016, e duas estrelas Michelin em 2017, as quais têm vindo a ser renovadas desde então.

Conquistou também os seguintes prémios individuais: o prestigiado prémio internacional Rising Chef of the Year, Relais & Châteaux (2017); Chef do Ano, Revista de Vinhos (Portugal, 2009); Chef do Futuro, Academia Internacional de Gastronomia (2012); e Melhor Chef de Portugal (2013) - Arco Atlântico Gastro, Espanha.

No panorama televisivo, o Chefe Ricardo Costa teve as seguintes participações: fez parte do Júri do Top Chef em Portugal em 2012, do Júri de duas edições do Hell's Kitchen em 2021 e 2022 e do Júri do Masterchef Portugal, em 2022.



Rui Vieira é transmontano de gema, mas tirou o curso de Cozinha na Escola de Hotelaria de Lisboa, tendo passado nos primeiros anos da sua carreira pelos restaurantes do Centro Cultural de Belém (CCB) e pela Vela Latina.

Mais tarde, rumou ao Algarve onde passou pelo Aldeamento Porto D. Maria (na Praia da Luz), e no restaurante D. Sebastião, em Lagos. Mas as viagens por território nacional continuaram para acumular experiência, desta feita em Lisboa, no restaurante Becas, sempre na linha da comida tradicional portuguesa, e mais tarde pelo restaurante Amo-te, em Viseu. Na região do Dão, inaugurou ainda em Mangualde o restaurante Cascata de Pedra, e passou também pelo restaurante Cabriz, da Global, na Quinta de Cabriz.

Desde há cinco anos até à data, encontra-se no comando da cozinha da Taberna da Adega, no interior da adega da Lusovini /Pedra Cancela. Neste restaurante, o chef propõe receitas típicas da região, desde os pratos mais emblemáticos até aos seus muitos variados petiscos. Seja com o tradicional cabrito assado no forno, com pratos de polvo e bacalhau, ou simplesmente com um queijo da serra DOP, existe toda a flexibilidade para criar as refeições mais adequadas aos vinhos que se queiram provar, sejam eles do Dão ou das outras regiões onde a Lusovini e os seus parceiros são produtores.



Tiago Fitas Rodrigues tem 25 anos e é natural de Santarém, onde se formou na Escola de Hotelaria e Turismo. Depois de vários estágios, incluindo na Fortaleza do Guincho, focou a sua aprendizagem na cozinha tradicional portuguesa e na interpretação dos produtos locais. Hoje, integra a equipa do Sal na Adega desde a sua abertura, em 2020. Assumiu a liderança da cozinha em 2022, exercendo uma cozinha de paixão pelos produtos de época, do mar e da terra.