

PRÉMIO NACIONAL

26
OCTUBRO
DE

PRÉMIO ENOTURISMO MELHOR CHEF DE COZINHA



Entidade Regional de Turismo
da Região de Lisboa



LOURES
CÂMARA MUNICIPAL

PRÉMIO ENOTURISMO – MELHOR CHEF DE COZINHA	2
Chef Afonso Dantas – Fita Preta.....	3
Chef André Carvalho – Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo	4
Chef António Bóia – JNcQuoi	5
Chef Carlos Silva - Monverde Wine Experience Hotel - Quinta da Lixa	6
Chefs Cintia Koerper e Chef Joachim Koerper – Herdade da Malhadinha Nova	7
Chef Diogo Rocha – Mesa de Lemos – Quinta de Lemos	8
Chef Edgar Alendouro Alves “The Rolfs Dinning Room – Niepoort	9
Chef Eduardo Grilo – Torre de Palma.....	10
Chef Pedro Monteiro – Matriaca Symington	11
Jacinta Belbute - País das Uvas - Honrado Vineyards	12
Chef João Mourato – Quinta do Quetzal	13
Chef José Guedes- Cantina do Ventozelo	14
Maria Josefa Repas - Herdade do Sobroso.....	15
Chef Rui Batista – Azores Wine Company	16
Chef Rui Vieira – Pedra Cancela.....	17
Chef Vítor Matos – 16 Legoas Quinta da Vacaria	18



Afonso Dantas nasceu no Funchal, Ilha da Madeira, em 1999. Desde muito jovem, desenvolveu um interesse profundo pela cozinha. Embora não tivesse ninguém na família envolvido na área da gastronomia, Afonso dedicava suas férias de verão, ainda aos 13 anos, a estagiar em diversos restaurantes e hotéis, procurando adquirir conhecimento e experiência no setor.

Durante o ensino secundário, optou por uma formação profissional na Escola de Hotelaria e Turismo da Madeira, onde aprimorou as suas habilidades culinárias.

Posteriormente, Afonso seguiu para a França, onde frequentou o prestigiado Institut Paul Bocuse. Esta experiência foi fundamental para sua carreira, pois proporcionou a oportunidade de trabalhar com diversos chefs de referência mundial.

Aos 23 anos, Afonso retornou à Madeira para a abertura do Audax, um restaurante que se destaca pela sua cozinha madeirense progressiva, onde continuou a expressar sua paixão e a contribuir para o enriquecimento da cena gastronómica local, até chegar à Fitapreta para abertura da Cozinha do Paço! É precisamente no Paço do Morgado de Oliveira que promove a redescoberta da cozinha alentejana com um toque contemporâneo.



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 das cozinhas do grupo JNcQUOI desde o início deste projeto, em 2016. O chef, reconhecido pela autenticidade e domínio das técnicas de culinária e gestão, nasceu em Santulhão (Vimioso) 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 e ter passado por alguns dos mais conceituados restaurantes e hotéis de Paris, em 1992 António Bóia regressou a Portugal onde contou com passagens pelo Alcântara Café, Hotel da Lapa, Hotel Penha Longa, Ritz Four Seasons e Expo-98, entre outros projetos de grande responsabilidade como as Olimpíadas de Culinária. É júri internacional da “World Association of Chefs ‘Societies” (WACS), assim como discípulo de Escoffier, entre outras distinções. É atualmente o Chef Executivo dos restaurantes JNcQUOI do HUB Lisboa.



À frente da cozinha do Monverde Wine Experience Hotel, o Chef Carlos Silva, destaca-se pela sua abordagem inovadora e respeito pela tradição gastronómica da região. Com um profundo conhecimento dos produtos autóctones, combina ingredientes locais com técnicas contemporâneas, criando pratos que elevam a experiência enogastronómica a um nível superior.

Carlos Silva, conta já com mais de 20 anos de experiência, formado pela Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, Passou por restaurantes como o restaurante do Hotel Forte São João, o Salsa & Loureiro no Porto Palácio Hotel, Restaurante & Wine Bar Degusto, Restaurante "Barão de Fladgate", Restaurante "O Comercial" - Palácio da Bolsa, Restaurante "Bull & Bear" e atualmente dirige os destinos Restaurante Monverde.

Cada refeição é uma viagem sensorial, onde a autenticidade dos sabores transmontanos e do Norte de Portugal se aliam a uma confeção cuidadosa e a harmonizações perfeitas com os vinhos da Quinta da Lixa.

O seu talento reflete-se na capacidade de transformar produtos simples em verdadeiras obras-primas gastronómicas, respeitando a sazonalidade e a origem dos ingredientes. A cozinha do Chef Carlos Silva é uma celebração da identidade regional, distinguindo-o como uma referência na gastronomia enoturística nacional.



Cintia Koerper: Chef Executiva de Pastelaria – Galardoada em Gastronomia pela *Alain Ducasse Formation* de Paris e Rio de Janeiro, estudou cozinha Italiana na *Apicius* em Firenze e trabalhou com Chefs de renome como é o caso dos Chefs Claude Troisgros, Roland Villar e Dominique Guerin. Com mais de 30 anos de experiência em cozinhas do Brasil e do mundo, especializou-se na cozinha italiana, francesa e brasileira e há 15 anos que trabalha em Portugal. Casada com o Chef Joachim Koerper, atua na confeção das sobremesas do Restaurante *Eleven* – 1 Estrela Michelin – e na *Malhadinha* – em que foi galardoada em 2024 com a Estrela Verde *Michelin*.

Joachim Koerper: Chef Executivo – Joachim Koerper, após um percurso iniciado na Alemanha, o seu país natal, passou por França, Espanha, Brasil até desaguar em Portugal, no *Eleven*, restaurante galardoado com uma estrela Michelin. Apaixonado pela cozinha mediterrânea, procura, em cada terroir, extrair da natureza a melhor matéria-prima, fazendo sobressair os aromas e texturas autóctones, respeitando as técnicas culinárias tradicionais e reinterpretando-as com o conhecimento adquirido pelos sítios e cozinhas por onde passou.



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.



Natural de Arronches, Eduardo cresceu rodeado pelos sabores e tradições do Alentejo, partilhando as suas raízes e visão do que é a gastronomia alentejana. Desta forma, trouxe para o Restaurante Torre de Palma uma identidade ainda mais enraizada no território e foca-se na valorização do produto local, bem como na estreita colaboração com os produtores da região.



O Chef Pedro Lencastre Monteiro lidera a cozinha do Matriarca com uma abordagem sensível, rigorosa e profundamente ligada ao vinho. O seu trabalho destaca-se pela capacidade de criar pratos que respeitam o produto e elevam a experiência enogastronómica, sempre com atenção ao detalhe e à sazonalidade. A sua cozinha é um reflexo do espírito do Matriarca - elegante, honesta e pensada para a mesa e para o vinho.



No coração do Restaurante País das Uvas, a Chef Jacinta é a alma da cozinha e a guardiã dos sabores do Alentejo. Com mais de 20 anos de experiência, dedica-se a uma gastronomia autêntica, onde cada prato conta uma história e cada ingrediente reflete a essência da região. Mais do que uma cozinheira, é uma contadora de memórias à mesa, recriando receitas tradicionais com o toque único de quem aprendeu a cozinhar com paixão e respeito pelas origens.



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.



Com um percurso marcado pela paixão pela gastronomia e pelo profundo respeito pelos produtos regionais, Rui Batista tem vindo a afirmar-se como um dos chefs mais inovadores dos Açores. Natural da Ilha de Santa Maria, iniciou a sua formação em Cozinha e Pastelaria na Ilha de São Miguel, passando depois por experiências internacionais em destinos gastronómicos de referência como Copenhaga e Genebra.

Atualmente, como Chef Executivo do restaurante da Azores Wine Company, Rui Batista desenvolve um conceito gastronómico único, onde a harmonização entre vinhos e pratos ocupa um papel central. A sua abordagem distingue-se pela valorização dos produtos locais, sazonais e biológicos, promovendo práticas sustentáveis e uma cozinha de identidade açoriana, enriquecida pelas suas vivências internacionais.

O seu trabalho tem um impacto significativo no enoturismo da Ilha do Pico, criando experiências imersivas que unem gastronomia, cultura e tradição. Com um menu que respeita as raízes açorianas, a criatividade de Rui Batista eleva cada prato a uma expressão autêntica do território, colocando os Açores no mapa da gastronomia de excelência.



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.



Vitor Matos, o chef português com mais estrelas MICHELIN, acumula atualmente cinco no seu total: duas estrelas no restaurante Antiquvm, no Porto, e uma estrela no restaurante Oculito, em Vila do Conde. Além disso, soma mais duas estrelas nos restaurantes do grupo Torel Boutiques: uma no 2Monkeys, em Lisboa, e outra no restaurante Blind, no Porto.

Reconhecido pela sua abordagem única à gastronomia, Vitor Matos combina produtos frescos, sazonais e regionais com uma fusão entre tradição e inovação. Com uma carreira que percorre Portugal e a Suíça, arrecadou diversos prémios de prestígio, incluindo múltiplos títulos de Chefe do Ano e o reconhecimento como Melhor Chefe de Portugal 2014. Atualmente, é chef consultor dos restaurantes 16Legoas e Schistó, no Torel Quinta da Vacaria, no Douro, onde continua a sua missão de elevar a gastronomia a novos patamares. Um verdadeiro mestre da cozinha, Vitor Matos é uma referência no mundo do enoturismo e da alta gastronomia.”