

Diogo Noronha

30 Abril

EB1 Raul Lino



Conta o chefe: *na adolescência, quando me dei conta da forma desenfreada com que a humanidade estava a consumir o planeta, decidi seguir o caminho alternativo do vegetarianismo vegan e aí tive de provar, junto da minha família, que era capaz de sobreviver. E provei. Durante 10 anos respeitei uma dieta vegetariana.*

Foi assim que me estreei na cozinha. Só anos mais tarde, já depois de ter terminado uma licenciatura em Comunicação Social, e durante uma viagem pela Ásia, é que senti o chamamento. Meses a fio pela Índia, Nepal, Tailândia, Laos, Camboja e Vietname levaram-me ao encontro dos monges budistas com quem aprofundei os conhecimentos de meditação e que me despertaram o interesse pela cozinha holística, associada à medicina tradicional chinesa e ayurvédica.

Decidi então inscrever-me no Natural Gourmet Institute for Health and Culinary Arts em Nova Iorque. Após o curso, integro o Pure Food and Wine, na altura, a referência mundial da dieta raw. Contudo, uma oportunidade para trabalhar com o chefe Thomas Keller, 3 estrelas Michelin, no "Per Se", criou-me o dilema. Trabalhar no restaurante que era símbolo máximo da alta gastronomia nova-iorquina implicava inevitavelmente uma grande mudança. A dieta vegetariana foi suspensa, mas a consciência da responsabilidade em termos ecológicos ficou até hoje.

Passados dois anos decido regressar à Europa para integrar a equipa do restaurante Moo, em Barcelona, com uma estrela Michelin, considerado o melhor restaurante do Mundo em 2013. Seguiu-se depois a incrível experiência de trabalhar com Jordi Villa, um dos mais talentosos chefes de Espanha, no conhecido Alkimia.

Só passados sete anos regresso a casa, em 2009, com a cabeça cheia de ideias e na alma a vontade de abraçar um projeto revolucionário na gastronomia lisboeta. E foi o que aconteceu com o restaurante "Pedro e o Lobo", um conceito muito inovador para uma Lisboa ainda pouco desperta, na altura, para a alta gastronomia. Após o fecho deste restaurante sou convidado, em 2013, pela Mainside, empresa responsável por projetos como a Lx Factory e a Pensão Amor, para desenvolver o primeiro negócio de restauração do grupo. Assim nasceram a Casa de Pasto, a Vinharia e mais tarde, em 2015, o gastrobar Rio Maravilha.

Em 2016 sou desafiado pelo Rui Sanches para partirmos juntos à pesca de ideias e criar um conceito arrojado, único e diferenciador, capaz de dar resposta ao elevado nível de exigência que Lisboa merece. Assim nasce o Pesca.

O Pesca nasceu "virado para o mar", com um grande foco na sustentabilidade e onde se presta homenagem à gastronomia nacional Atlântica. O desenvolvimento deste novo conceito levou o Chefe e a sua equipa à construção de uma ementa equilibrada, onde o peixe se apresenta como principal figura, acompanhado pelos melhores produtos sazonais, criteriosamente selecionados para uma carta que pretende ir além do convencional.

Sebastião Castilho

7 Maio

EB1 Trajouce



Sebastião Castilho é um chef autodidata. Em 'Sabores do Mercado' Sebastião Castilho pode montar a sua cozinha móvel e preparar uma deliciosa refeição confeccionada com os ingredientes mais frescos, acabadinhos de comprar num mercado perto de si!!!

Sebastião monta uma cozinha em quatro metros quadrados. E, se for preciso, em menos de uma hora. Tem um trabalho sem horários. Depende do que os clientes querem. Tal como o preço das refeições. Mas Sebastião Castilho não é só um cozinheiro. Ou melhor, ser cozinheiro é só um dos lados do negócio recém-criado pelo designer licenciado pelo IADE, em 2000. "Queria criar um momento especial com a comida. Percebi, na Costa Rica e em todos os sítios por onde passei – inclusivamente nos jantares que fazia em minha casa-, que a comida facilita a comunicação. Aproxima as pessoas – eu queria fazer isso."

Foi para a Costa Rica. Quando cheguei, disse: Faço o que precisarem e pago a minha participação." Durante quatro meses, tratou das refeições de cerca de 140 voluntários. Sebastião nunca tinha treinado os conhecimentos culinários em larga escala. Só em casa, onde a mãe lhe dava a cozinha para as mãos às sextas-feiras. "Eu gostava era de fazer bifes e batatas fritas." A Costa Rica foi o empurrão para encarar a cozinha de maneira profissional. De regresso a Portugal, "sem a mínima ideia do que fazer", ofereceu-se para substituir o chef ausente do restaurante Enoteca, em Cascais. "Foi a minha primeira experiência de cozinha real." Saiu, um ano depois, para ser assistente de José Bento dos Santos, no programa de televisão O Sentido do Gosto. Porém, Sebastião queria mais e foi pensando no assunto, enquanto geria a cantina da Leya. Com o projeto Clandestino, começou por fazer jantares em casa dele, com amigos e amigos de amigos: em Outubro de 2010 registou a marca Simply Sebastião, com 5 mil euros emprestados pelo pai. Refeições que podem ser em qualquer sítio e com os ingredientes que os clientes quiserem, dando preferência aos nacionais, de época. Siemens, Bosch e Diesel foram as primeiras empresas a apostar nos serviços da Simply.

Sebastião não pára, apesar de lhe faltar um parceiro "tão apaixonado como eu pela cozinha" para dividir o investimento de 35 mil euros e lançar o Taste of Portugal, "um espaço para juntar o que de melhor se faz em Portugal, onde os turistas provem um bocadinho do País sem saírem de Lisboa".

Luca Bordino

14 Maio



EB1 Areia Guincho

Apesar da sua juventude conta já com uma vasta experiência e muitas aventuras pelo mundo da Gastronomia.

Formado na Escola de Hotelaria de Lisboa, trabalhou na Quinta dos Frades com Igor Martinho, antes de se dedicar durante alguns anos á Cozinha Divina, com Chakall.

Passou pelo Ritz Carlton Penha Longa Resort antes de uma aventura o levar a Chefia do BOCA, primeiro restaurante Português em Singapura, um excelente trabalho que foi muito reconhecido em Portugal e no Oriente.

O seu prazer pela Aventura levou-o a novas descobertas e tem passado os últimos anos a levar a Gastronomia Portuguesa aos Mais Variados países Indonésia, Filipinas ou Nova Zelândia.

Está neste momento a trabalhar com o Avillez no Maxime. Outrora, um famoso cabaret lisboeta, o Maxime é agora um hotel boutique que conta com um restaurante e bar homónimos. Luca Bordino é o chefe responsável por devolver ao novo espaço o ambiente boémio de antes com boa comida à mesa.

Justa Nobre

15 Maio



EB1 Parede

Justa Nobre é um nome incontornável da cozinha portuguesa, expoente máximo dos sabores tipicamente nossos. Nascida no coração de Trás-os-Montes, Justa Nobre transportou alma e o sabor da cozinha tradicional portuguesa para a capital. Cedo se tornou chefe de cozinha e não demorou a inaugurar o seu próprio espaço, que desde então, se tornou uma referência da gastronomia portuguesa. Conhecida por reinventar a boa cozinha portuguesa, Justa Nobre sempre teve a preocupação de utilizar produtos novos e de qualidade na confeção das suas receitas.

Muitas das inspirações e sabores que sempre acompanharam Justa Nobre, estão consigo desde sempre, desde a sua origem, em Trás-os-Montes. As cores e texturas dos ingredientes encantam-na e inspiram-na em cada receita. A sazonalidade é outro factor relevante nas suas escolhas, para garantir que os ingredientes são servidos na altura certa, com todas as suas características intactas. A sua permanente curiosidade faz com que olhe sempre para os alimentos com uma perspetiva criativa, tornando-os versáteis e criando novas receitas, mas sempre sem perder de vista o que é tradicional, o que é nosso. Especialidades da Chef – Sopa de Santola, Lombo de Robalo Selvagem à Justa e Perninha de Cabrito Assado no Forno à Transmontana.

Bertílio Gomes

22 Maio (a confirmar)

EB Carcavelos 1



Depois de ter aperfeiçoado o seu talento em Nova Iorque, passou pelo restaurante Bica do Sapato em Lisboa e acabou por conquistar o título de Jovem Cozinheiro do Ano em 1998.

A sua especialidade é a cozinha tradicional portuguesa, usando produtos menos tradicionais encontrados em Portugal.

Até ao início de 2011 foi responsável pela cozinha do restaurante Casa da Comida, e encontra-se agora no Chapitô à Mesa.

José Maria Lino

23 Maio

EB1 S. Pedro ou Areias



O Chefe José Maria Lino é caracterizado essencialmente pela atitude inovadora e arrojada que incute na elaboração dos seus pratos e pela paixão que nutre pela arte de cozinhar. Licenciado em psicologia é um assumido autodidata na área da culinária, confessa ter ganho o gosto pela cozinha desde muito novo e em grande parte fruto das diversas experiências gastronómicas que foi vivenciando ao longo da vida.

Durante cinco anos geriu a cozinha do Restaurante Vila Hotel, espaço onde expôs toda a sua criatividade e que lhe permitiu solidificar a sua experiência e conhecimentos na área da gastronomia. Posteriormente trabalhou em diversos restaurantes na região de Lisboa com alguns nomes reconhecidos da cozinha nacional.

No passado ano, decidiu viver uma experiência internacional e rumou em direção à Holanda onde promoveu a cozinha portuguesa durante um período de sete meses. Agora de volta a Portugal, dedica-se principalmente à promoção de produtos, receitas e iguarias nacionais participando em diversas feiras e eventos culinários.

Pedro Almeida

28 Maio

EB1 S. Domingos de Rana



(Midori, Penha Longa Resort)

A arte da culinária é uma paixão de Pedro desde muito cedo. Dos cozinhados da mãe, tipicamente portugueses, aos produtos cultivados nas quintas em redor da sua casa, tudo serviu como mote de inspiração.

Pedro estava certo de que o seu futuro seria satisfazer os paladares dos outros. A cozinha japonesa chegou depois, como inspiração e resultado de um processo de crescimento profissional. Aprendeu com os melhores, caso do Sushi Man Paulo Morais.

Disciplina, perseverança, preocupação com os detalhes e respeito pelos ingredientes acentuaram o gosto pela cozinha japonesa.

O Chef Pedro liderou a abertura do restaurante MOMO do Casino de Lisboa e dali para a cozinha do Midori, no Penha Longa Resort, foi um passo. Neste restaurante, Pedro Almeida encontrou a base e inspiração para uma cozinha de fusão entre Portugal e Japão.

Com a colaboração dos *chefs*: Sara Soares e Bruno Edgar responsável pelo restaurante Arola

João Rodrigues

31 Maio (a confirmar)

EB1 Alvide



O chef João Rodrigues estudou na área de química na escola e sua ambição era se tornar um biólogo marinho, por sua paixão pela natureza e especialmente pelo mar. Licenciou-se em Culinária e Pastelaria na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa com 21 anos.

Fez estágio no Sheraton Hotel e Ritz Hotel e trabalhou no Lisboa Plaza Hotel. Ganhou o título de Best Cooking Student e depois iniciou a licenciatura em Artes Culinárias na Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Estoril.

Depois de trabalhar no restaurante Bica do Sapato durante 3 anos com o Chef Fausto Airoldi, o nosso Chef também trabalhou ao lado do Chef Stephane Hestin e do Chef Sebastien Gropelier (2 estrelas Michelin) no Restaurante Varanda do Ritz Hotel Four Seasons.

O projeto seguinte foi a abertura de áreas de restauração no Casino de Lisboa, onde trabalhou no Restaurante Pragma no comando do Chef Fausto Airoidi. Em 2007, ganhou o concurso "Chefe Cozinheiro do Ano".

Desde 2009, ele participou na abertura do Altis Belém Hotel & Spa como Sous-Chef do hotel e residente Chef do Restaurante Feitoria ao lado do Chef Cordeiro. A Feitoria conquistou sua primeira Estrela Michelin em 2011 e vem renovando por 7 anos consecutivos. Desde 2013, João Rodrigues é o Chef Executivo do Altis Belém Hotel & Spa e em 2015 foi galardoado com o prêmio de Chef de L'Avenir (Chef do futuro) pela International Gastronomy Academy. Em 2016, o Chef João Rodrigues é distinguido como o Chef do Ano pelo Concurso Boa Cama Boa Mesa.

Cátia Goarmon

4 Junho

EB1 José Jorge Letria



Define-se como "apresentadeira" que segundo a própria "é cozinheira e apresentadora ao mesmo tempo". Foi assim que se deu a conhecer ao país no concurso televisivo MasterChef que, reza a lenda, se não se tivesse lesionado, teria sido a grande vencedora. E é assim que também a podemos ver no formato Os Segredos da Tia Cátia, no 24Kitchen.

Para quem perdeu as emissões, a Chef Cátia lançou o livro com o mesmo nome. Se quiser ficar a conhecer os segredos da sopa da pedra e do cozido à portuguesa, mas também de outros pratos que tem vindo a aprimorar ao longo do tempo, só tem que se dirigir à livraria mais próxima e pedir o livro da Chef Cátia.

Apesar de se considerar uma especialista em "comfort food" - daquela que conforta o estômago e a alma, não necessariamente por esta ordem de importância - a cozinha da Cátia já está num outro nível. Quem não se lembra dos Raviolis Nero di Sepia que fez no Masterchef? Uma maravilha.