

RESIDÊNCIA



9 / 10
OUTUBRO

AÇORES

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA ②

RESIDÊNCIA

Uma iniciativa do Projeto Matéria, lançada em 2023 pelo Chef João Rodrigues e Vânia Rodrigues, com o objetivo de promover os territórios, as pessoas, as suas tradições locais, os produtos, os produtores e, sobretudo, a riqueza da cultura gastronómica portuguesa.

A primeira temporada do Residência, em 2023, atravessou o país e, durante 12 meses, percorreu 12 regiões. Foram mais de 12.000 km percorridos, envolvendo mais de 20 chefs locais. Os participantes tiveram a oportunidade de conhecer mais de 60 produtores e territórios, e foram criadas mais de 100 receitas com produtos locais. Trata-se de um projeto que permite alertar para diversas problemáticas, como as dificuldades enfrentadas pelas regiões de menor densidade populacional, a desertificação dos territórios e o desaparecimento do saber-fazer e das tradições, que são símbolos da nossa cultura.

E a partilha de conhecimento sobre os modos de produção orgânica e regenerativa, respeitando a natureza e o ambiente, assim como a valorização dos pequenos produtores enquanto guardiães dos territórios, com o objetivo de contribuir para uma maior consciencialização sobre o consumo alimentar.

A segunda temporada do Residência irá passar por 7 regiões - Porto e Norte, Centro de Portugal, Lisboa, Alentejo, Algarve, Açores e Madeira, e contará com a presença de chefs internacionais. Acreditamos que a partilha entre diferentes culturas será extremamente enriquecedora para todos, tornando esta experiência ainda mais especial.

AÇORES

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA ②

RESIDÊNCIA

Uma experiência itinerante, que explora a cultura gastronómica de cada região do país, dando especial destaque aos produtos e produtores locais.



AÇORES

Mar. Lagoas. Vulcões. 9 ilhas.

Os Açores, arquipélago de nove ilhas vulcânicas no meio do Atlântico, formam um território de natureza exuberante, onde montanhas, lagoas e fajãs se cruzam com o mar profundo. Esta geografia singular molda também a mesa açoriana, marcada pela autenticidade dos sabores e pela ligação direta à terra e ao oceano. Em São Miguel, destacam-se o cozido das Furnas, preparado nas caldeiras vulcânicas, o ananás de estufa e o chá da Gorreana; em Santa Maria, a meloa de sabor delicado; na Terceira, a tradicional alcatra; em São Jorge, o queijo de renome internacional e o raro café cultivado nas fajãs; nas Flores e no Corvo, os queijos artesanais, o peixe e o marisco que fazem parte da identidade local.

No Pico ergue-se a montanha mais alta de Portugal, símbolo da força geológica dos Açores. Nas suas encostas, as vinhas plantadas entre muros de pedra negra compõem a Paisagem da Cultura da Vinha do Pico, classificada como Património Mundial pela UNESCO em 2004. Esta herança vitivinícola, com destaque para o vinho Verdelho, é um exemplo único de como o homem soube adaptar-se à dureza do território, transformando lava em cultura e tradição em identidade.

Assim, os Açores revelam-se não apenas como um santuário natural, mas também como um arquipélago onde a gastronomia é extensão viva da paisagem, unindo património, sabores e território numa síntese autêntica e inesquecível.

ÁREA

2 322 KM²

POPULAÇÃO

236 413
HABITANTES

CAPITAL

PONTA DELGADA
SÃO MIGUEL



RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA ②

9 O U T 2 0 H 0 0

LOCAL

AZORES WINE
COMPANY

COM

JOÃO
RODRIGUES

CHEFS CONVIDADOS

NICANOR VIEYRA
BERNABÉ
SIMON PADRÓS

MENU: 250€
(BEBIDAS INCLUÍDAS)

CHEF LOCAL

RUI BATISTA



NICANOR VIEYRA

Nicanor Vieyra descobriu a sua paixão pela cozinha ainda muito cedo, inspirado pela família, especialmente pela mãe, que cozinhava diariamente para ele e para a sua numerosa família. Natural da Argentina, esta ligação precoce à comida e os valores de partilha e cuidado com os ingredientes moldaram a sua filosofia culinária.

Aos 20 anos, decidiu seguir o seu talento e mudou-se para o Peru para estudar gastronomia. A sua primeira grande experiência na alta cozinha aconteceu na cozinha de Virgilio Martínez, no Central, eleito em 2023 o Melhor Restaurante do Mundo pelo The World's 50 Best Restaurants. Ávido por ampliar horizontes, Nicanor viajou depois pela Europa, trabalhando em restaurantes de prestígio, como o L'Enclume (** Michelin) em Inglaterra e o Nerua (* Michelin) no País Basco, experiências que moldaram profundamente o seu estilo culinário.

De regresso a Lima, integrou o Central como chef executivo, liderando a equipa durante seis anos, explorando as diversas regiões do Peru, trabalhando em estreita colaboração com as comunidades locais e inspirando-se nos ecossistemas únicos do país.

Em agosto de 2021, Nicanor levou a sua filosofia até Moscovo, onde abriu o Olluco, rapidamente reconhecido como Best Chef e Best Restaurant de Moscovo em 2024, e como Best Chef da Rússia em 2025, nos Where To Eat Awards. Olluco materializa a sua paixão: uma fusão entre a biodiversidade peruana, a cultura latino-americana e os ingredientes locais, transformada numa experiência gastronómica inesquecível.

Hoje, Nicanor Vieyra é celebrado como um dos maiores talentos da sua geração, reconhecido pela sua criatividade, técnica apurada e visão singular da cozinha contemporânea.

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA ②

9 O U T 2 0 H 0 0



BERNABÉ SIMON PADRÓS

Bernabé Simón Padrós é um chef argentino, natural de Salta, reconhecido pelo seu trabalho em alguns dos restaurantes mais prestigiados da gastronomia peruana. Após iniciar estudos em Direito na Universidade de Buenos Aires, descobriu a sua verdadeira paixão pela cozinha e formou-se no Instituto Argentino de Gastronomía (IAG).

Antes de trabalhar no Peru, trabalhou no País Basco, em 2015/16, com Josean Aliza em Bilbao. Logo a seguir, mudou-se para o Peru, onde trabalhou no Astrid & Gastón, de 2016 até ao final de 2017. Em 2017 integrou a equipa do Central, eleito em 2023 o Melhor Restaurante do Mundo pelo The World's 50 Best Restaurants, e também trabalhou no Kjolle, ambos pertencentes ao grupo de Virgilio Martínez e Pía León.

Em 2024, foi nomeado chef executivo do grupo e assumiu a liderança do Kjolle, colaborando estreitamente com Pía León.

Atualmente, Bernabé Simón Padrós continua a expandir a sua influência na cena gastronómica global, mantendo-se fiel às suas raízes argentinas e explorando novas fronteiras culinárias.



RUI BATISTA

Rui Batista nasceu na ilha de Santa Maria, nos Açores, há 31 anos. Desde cedo, a cultura gastronómica esteve presente à mesa e em família, moldando a sua paixão pela culinária. É também entusiasta de atividade física, amante de música e da boa companhia de amigos.

Aos 17 anos, mudou-se para a ilha de São Miguel para estudar Cozinha e Pastelaria durante três anos na então Escola de Formação Turística e Hoteleira. Após concluir o curso, embarcou numa experiência de seis meses em Copenhaga, no restaurante Hos Fischer, que enriqueceu a sua formação inicial. No ano seguinte, em 2015, mudou-se para Genebra, onde trabalhou durante quatro anos no restaurante do Hotel Les Bergues (Four Seasons).

De regresso aos Açores, assumiu o cargo de subchefe num dos restaurantes de referência da região, o Otaka, em Ponta Delgada, onde esteve durante quatro anos. A vontade de enfrentar um novo desafio coincidiu com a oportunidade de liderar o restaurante da Azores Wine Company, na ilha do Pico, para onde se mudou em outubro de 2023.

No restaurante da Azores Wine Company, Rui Batista continua a explorar e partilhar a sua paixão pela gastronomia e pelos vinhos, inspirando-se fortemente nos produtos locais, mas integrando também uma abordagem mais ampla, fruto de mais de uma década de experiências nacionais e internacionais.

10 OUT 13H30

LOCAL

BIOMA

COM

JOÃO
RODRIGUES

CHEFS CONVIDADOS

NICANOR VIEYRA
BERNABÉ SIMON PADRÓS

MENU: 125€
(BEBIDAS INCLUÍDAS)

CHEFS LOCAIS

FRANCO PINILLA
RAFAEL ÁVILA MELO



FRANCO PINILLA

A cozinha de Franco reflete a sua história. Cresceu na Patagónia argentina, rodeado por ingredientes puros e por tradições gastronómicas profundamente enraizadas na terra. Aos 17 anos, começou a trabalhar numa churrasqueira familiar e, pouco depois, mudou-se para Buenos Aires para estudar pastelaria e aprofundar os seus conhecimentos culinários. Passou por algumas das cozinhas mais prestigiadas da Argentina, incluindo o Mishiguene, classificado entre os World's 50 Best Restaurants, sob a liderança do chef Tomás Kalika. Mais tarde, assumiu a chefia do Grupo Mezcla, onde desenvolveu um trabalho focado na sustentabilidade e na utilização de hortas biológicas. Chegar ao Pico foi um regresso às origens – um reencontro com a autenticidade dos ingredientes e com a importância de respeitar os ritmos da natureza. No BIOMA, Franco traz toda a sua experiência e a sua perspetiva internacional, valorizando os sabores locais com um olhar renovado.



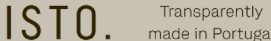
RAFAEL ÁVILA MELO

A paixão de Rafael pela gastronomia começou em casa, influenciado pela mãe e pelos sabores da sua ilha. Aos 17 anos, mudou-se para São Miguel para estudar na Escola de Formação Turística e Hoteleira e, posteriormente, seguiu para o Porto, onde trabalhou no Wish. O seu percurso levou-o até ao Nerua, no Museu Guggenheim em Bilbao, restaurante com 1 Estrela Michelin de Josean Alija, classificado entre os 50 melhores do mundo em 2019, pelo The World's 50 Best Restaurants. Durante quatro anos, viajou pelo mundo, participou em eventos gastronómicos internacionais e aprendeu com alguns dos melhores chefs da atualidade. Mas foi o regresso ao Pico que consolidou a sua visão. Rafael mergulhou nas tradições locais, explorou técnicas ancestrais como a queijaria, a panificação e a pesca, e criou uma cozinha que combina precisão técnica com a identidade açoriana. No BIOMA, Rafael dá voz ao seu território, respeitando o que é genuíno e criando uma cozinha que reflete tanto o passado como o futuro dos Açores.

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA 2

APOIOS			
			
			
PARCEIROS			
			
			
			
PARCEIROS RESIDÊNCIA AÇORES			
			
			