

RESIDÊNCIA



17
JANEIRO

CENTRO DE PORTUGAL

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA²

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.

CENTRO DE PORTUGAL

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA 2

RESIDÊNCIA

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



CENTRO DE PORTUGAL

Mar. Serra. Terra.

O Centro de Portugal nasce do encontro entre o Atlântico e a montanha. Um território onde a paisagem define o ritmo e a cultura se constrói a partir da relação direta com o lugar. Estende-se pelos distritos de Aveiro, Coimbra, Leiria, Castelo Branco, Guarda e Viseu, reunindo concelhos costeiros e interiores onde o mar, a serra e a terra se cruzam num território diverso e contínuo.

No litoral, o mar marca presença constante. Os extensos areais da Costa de Prata, as ondas frias e a arte xávega revelam um território moldado pelo sal, pelo vento e pelo trabalho coletivo. Entre dunas e canais, a Ria de Aveiro destaca-se como paisagem singular, onde arquitetura, água e gastronomia se cruzam.

Rumo ao interior, o relevo sobe e o tempo abranda. A Serra da Estrela impõe-se como eixo natural do Centro, berço de rios e biodiversidade preservada. As aldeias históricas e as Aldeias do Xisto surgem integradas na paisagem, feitas de pedra, memória e permanência.

À mesa, o território traduz-se em identidade: peixe fresco, enguias e caldeiradas no litoral; cabrito, chanfana, maranho e enchidos no interior. O Queijo da Serra da Estrela, os vinhos do Dão e da Bairrada, o arroz do Baixo Mondego, o azeite da Beira Interior, o mel de urze, as cerejas da Cova da Beira e a doçaria conventual constroem um mapa de sabores enraizado na terra, no tempo e nas estações.

Entre mar e serra, cidades como Coimbra ligam património, conhecimento e vida contemporânea.

O Centro de Portugal é um território contínuo e sereno, para ser percorrido com tempo e atenção, onde a paisagem se transforma em identidade.

ÁREA

28 400 KM²

POPULAÇÃO

2,2 MILHÕES

17 JAN 19H30

LOCAL

MESA
DE LEMOS

COM

JOÃO
RODRIGUES

CHEF CONVIDADO

WILLEM
HIELE

CHEF LOCAL

DIOGO
ROCHA



WILLEM HIELE

Willem Hiele é um chef belga cuja cozinha está profundamente enraizada no Mar do Norte e nas paisagens costeiras que rodeiam Ostende. Cresceu numa família de pescadores, contexto que moldou desde cedo uma relação direta e intuitiva com o peixe, o fogo e os vegetais, sempre guiada pelo ritmo das estações e pela pesca do dia.

Após vários anos a cozinhar em Koksijde e Oudenburg, abriu o seu restaurante homónimo, Willem Hiele, hoje instalado num edifício de arquitetura brutalista integrado na paisagem dos polders flamengos. Neste espaço, apresenta uma cozinha pessoal e centrada no produto, onde o rústico e o refinado convivem em equilíbrio, e onde cada menu reflete o que o território e o mar oferecem em cada momento.

A sua abordagem valoriza a cocção pelo fogo, o uso integral dos ingredientes e uma relação estreita com pescadores e produtores locais, assumindo a sustentabilidade como prática quotidiana mais do que como discurso. O trabalho de Willem Hiele foi distinguido com uma Estrela Michelin e reconhecido internacionalmente, incluindo a presença em listas como The World's 50 Best Restaurants, afirmando-o como uma das vozes mais singulares da cozinha contemporânea europeia.

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA ②

17 JAN 19H30

LOCAL

MESA
DE LEMOS

COM

JOÃO
RODRIGUES

CHEF CONVIDADO

WILLEM
HIELE

CHEF LOCAL

DIOGO
ROCHA



DIOGO ROCHA

Diogo Rocha iniciou cedo o seu percurso na cozinha profissional. Passou por projetos como Enconstrus, Terreiro do Paço, Vila Joya e Valle Flor, antes de integrar o grupo Dão Sul, onde assumiu a chefia executiva dos espaços Quinta de Cabriz, Quinta do Encontro e Paço dos Cunhas de Santar.

Em 2013, juntou-se ao grupo de Celso de Lemos e, em abril de 2014, abriu o Mesa de Lemos como chef executivo. A sua cozinha assenta no respeito absoluto pelo produto e na preservação da sua expressão mais pura, com uma abordagem profundamente ligada à natureza, à sustentabilidade e ao território do Dão. Muitos dos ingredientes utilizados no restaurante são produzidos na própria propriedade, reforçando uma visão de proximidade e identidade.

Paralelamente, Diogo Rocha desenvolveu um trabalho consistente de reflexão e divulgação da gastronomia portuguesa através da escrita. É autor de Hoje Diogo Rocha, publicado também em inglês (Today Diogo Rocha), distinguido com o Prémio de Fotografia na Portugal Cookbook Fair, bem como de Queijaria do Chef e de Mãe, Hoje é Bacalhau à Chef Diogo Rocha, dirigido ao público juvenil. Desde 2015, é embaixador da Lugrade, tendo lançado um lote especial de bacalhau de cura prolongada.

Em 2019, o Mesa de Lemos conquistou a sua primeira Estrela Michelin, distinção que mantém até hoje, somando em 2022 a Estrela Verde Michelin, que reconhece as melhores práticas de sustentabilidade na restauração. Desde 2017, é também embaixador oficial de Viseu, promovendo a gastronomia da cidade e da região em Portugal e no estrangeiro, e mantendo-se envolvido em diversos projetos ligados ao território do Dão e à cozinha portuguesa contemporânea.

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA²

RESIDÊNCIA



CENTRO DE PORTUGAL

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA 2

APOIOS



Cutipol
PORTUGAL

makro



SKODA

guia repsol

PARCEIROS



studioneves



ISTO. Transparently
made in Portugal



Reserva
Reservafood.com

Farta

bimby

Prochef

8 9 5 0
— — — —

PARCEIRO RESIDÊNCIA CENTRO DE PORTUGAL

Quinta de
Lemos



RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA