

RESIDÊNCIA



20
FEVEREIRO

PORTO E NORTE

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.

PORTO E NORTE

RESIDÊNCIA

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



PORTO E NORTE

Porto e Norte de Portugal

A região de Porto e Norte de Portugal estende-se desde a vibrante cidade do Porto até às paisagens rurais do interior, incluindo o Minho, o Douro, Trás-os-Montes e a Beira Norte. É uma região marcada por grande diversidade territorial: do litoral atlântico com cidades históricas e praias, aos vales verdes, rios e montanhas do interior, como o Parque Nacional da Peneda-Gerês e os vinhedos do Douro Património Mundial da UNESCO.

A região é rica em cultura e tradições, com festivais populares, artesanato típico, música e danças locais, refletindo uma forte identidade regional. A gastronomia é uma das suas grandes atrações: pratos como o bacalhau à Gomes de Sá, a posta à Mirandesa, os enchidos transmontanos e a lampreia do rio Minho convivem com os famosos vinhos do Porto e do Douro e os brancos Alvarinho e Vinho Verde.

Combinando paisagens deslumbrantes, história, cultura e sabores autênticos, Porto e Norte de Portugal é um destino que oferece experiências únicas, desde turismo urbano e cultural até aventuras na natureza e descobertas gastronómicas.

ÁREA

21.278 KM²

POPULAÇÃO

3.6 MILHÕES
HABITANTES



20 F E V 19 H 3 0

LOCAL

STRAMUNTANA

COM

JOÃO
RODRIGUES

CHEFS CONVIDADOS

NIEVES BARRAGÁN
MIHAI TOADER

CHEF LOCAL

LÍDIA BRÁS



NIEVES BARRAGÁN

Nascida e criada em Santurtzi, uma histórica vila piscatória perto de Bilbau, Nieves Barragán cresceu numa cultura onde comida, comunidade e tradição são inseparáveis. Observando as emblemáticas sardineiras no porto, desenvolveu desde cedo um profundo respeito pelos ingredientes e pelo património culinário espanhol.

Influenciada pela mãe, uma dedicada cozinheira de casa, construiu uma compreensão intuitiva do sabor e da sazonalidade. Aos dezanove anos mudou-se para Londres, iniciando um percurso que a levou por algumas das cozinhas mais respeitadas da cidade, afirmando-se como uma das vozes mais relevantes da cozinha espanhola contemporânea.

Em 2017 abriu o restaurante Sabor, em Londres, rapidamente distinguido com uma estrela Michelin em 2018. Em 2025 apresentou o seu projeto mais pessoal, Legado, uma expressão profundamente autoral da sua vida entre Espanha e Londres, onde memória, identidade e investigação culinária se encontram para dar forma a uma linguagem gastronómica singular e em constante evolução.

O Legado recebeu em 2026 a sua primeira estrela Michelin.

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA²

20 FEB 19H30

LOCAL

STRAMUNTANA

COM

JOÃO
RODRIGUES

CHEFS CONVIDADOS

NIEVES BARRAGÁN
MIHAI TOADER

CHEF LOCAL

LÍDIA BRÁS



MIHAI TOADER

Mihai Toader é o chef e proprietário do Soro Lume, em Bucareste. Nasceu e foi criado na Transilvânia, passando grande parte da infância na casa dos avós, onde se inspirou no avô, que foi chef na década de 1960.

Em 2013, Mihai mudou-se para Bucareste e conseguiu o seu primeiro emprego num restaurante. Em 2016, começou a viajar por toda a Roménia à procura de ingredientes e técnicas culinárias. Em 2017, fundou o projeto “Fragmente”, que reflete o seu desejo de valorizar as tradições culinárias romenas, adaptando-as aos gostos e expectativas do público atual. Desta forma, Fragmente não só honra o património gastronómico da Roménia, como também oferece uma nova perspetiva sobre a gastronomia romena – um projeto que procura criar uma ponte entre o passado e o futuro através da comida e da música.

Em 2021, abriu o Soro Lume, um restaurante baseado numa pesquisa extensa que apresenta técnicas e tradições ancestrais romenas sob uma perspetiva moderna. O seu estilo de cozinha, NeoRomanian, é considerado pioneiro. A gastronomia do restaurante foca-se em ingredientes locais, técnicas de fogo aberto, receitas esquecidas, influências multiculturais e diversidade micro-regional.

No Soro Lume, Mihai incorporou técnicas e utensílios ancestrais de várias regiões da Roménia, incluindo o fumoír da Transilvânia, o forno de mosteiro da região de Gorj e o forno da Bucovina. O restaurante tornou-se um marco da gastronomia moderna romena, reconhecido pela sua abordagem inovadora e pelo compromisso com a preservação e reinvenção das tradições culinárias do país.

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA²

20 F E V 19 H 3 0

LOCAL

STRAMUNTANA

COM

JOÃO
RODRIGUES

CHEFS CONVIDADOS

NIEVES BARRAGÁN
MIHAI TOADER

CHEF LOCAL

LÍDIA BRÁS



LÍDIA BRÁS

Nascida em Trás-os-Montes, no nordeste de Portugal, é em Vila Nova de Gaia que lidera a cozinha do projeto Stramuntana – “Transmontana” na língua mirandesa. Com formação inicial em Artes, foi na cozinha que encontrou o seu verdadeiro lugar e vocação. O seu trabalho parte do respeito pela autenticidade, pela sazonalidade e pelos códigos da cozinha portuguesa, aos quais acrescenta, pontualmente, uma leitura pessoal e contemporânea. Profundamente ligada às suas raízes, mantém uma relação intrínseca com Trás-os-Montes, onde investiga o receituário ancestral da região – maioritariamente associado a festas populares, comidas do campo e rituais próprios daquele território. Para além da participação em programas televisivos, feiras gastronómicas, eventos privados e showcookings, é sobretudo no Stramuntana que dá voz aos produtos, às receitas e aos produtores do nordeste de Portugal.

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA²

APOIOS



Cutipol
PORTUGAL

makro



SKODA

guia repsol

PARCEIROS



studioneves



ISTO. Transparently
made in Portugal



Reserva
Reservafood.com

Farta

bimby

Prochef

8 9 5 0
— — — —

PARCEIROS RESIDÊNCIA PORTO E NORTE

Stramuntana

Soto Antigo

**Terras de
Trás-os-Montes**
CIM-TTM Comunidade Intermunicipal

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA