

# património gastronómico

— DA GRACIOSA —

A Ilha Graciosa receberá, entre os dias 30 de maio e 4 de junho, o Workshop de gastronomia do Património Gastronómico da Graciosa – Gastronomia Local Sustentável, um evento de seis dias que visa promover o património gastronómico da região e ajudar a projetá-lo para o futuro. Durante o evento, os participantes – entre os quais os Chefs Paulo Lourenço (Chef do restaurante QB em Angra do Heroísmo), Nuno Bergonse (Chef Consultor) e André Cruz (Chef do restaurante Feitoria, com Estrela Michelin) e profissionais da restauração local – terão a oportunidade de explorar a riqueza da gastronomia local e ser criativos na sua interpretação e forma de projetá-la para o mundo.

A iniciativa visa demonstrar a pertinência da utilização do património gastronómico local e ajudar a criar novas formas de transformá-lo em atividades lucrativas e de fomento da oferta, tanto para a população local quanto para visitantes. Com esta ação, espera-se contribuir efetivamente para a constituição de um produto turístico sustentável e duradouro na região, preservando e projetando a cultura gastronómica da Graciosa e dos Açores.

O Workshop Gastronómico será uma oportunidade única para os participantes explorarem e experimentarem novos sabores, conhecerem produtores locais, interagirem com outros entusiastas da gastronomia e trocarem experiências com chefs e especialistas renomados.

Será um evento único que contribuirá para a descoberta dos segredos da gastronomia da Ilha Graciosa e que acontece no âmbito do Projeto SABOREA, co-financiado pelo programa INTERREG MAC, tendo como promotores a Câmara de Comércio de Angra do Heroísmo e a ADCA - Agência para o Desenvolvimento da Cultura nos Açores e que tem como objetivo primordial a criação de destinos turísticos gastronómicos sustentáveis.



NO ÂMBITO DE:

**saboreaaçores**  
TASTING THE ATLANTIC

PROMOTORES:



PARCEIRO:

COFINANCIAMENTO:



PARCEIROS SABOREA:



# património gastronómico

— DA GRACIOSA —

**Workshop de Gastronomia**  
Gastronomia Local Sustentável



Membro da equipa inicial do “Feitoria”, onde entrou em 2009 com 21 anos o chef André Cruz, já tinha passado pela cozinha do antigo “Vírgula”, do Chef Bertílio Gomes e do “Bica do Sapato”.

Durante quase um ano decidiu fazer uma pausa e embarcar numa aventura gastronómica pela América do Sul, onde passou pelas cozinhas dos conceituados restaurantes “Gustu” com a Chef Kamilla Seidler, na Bolívia e Boragó considerado o melhor do Chile, segundo o guia The World’s 50 Best Restaurants do Chef Rodolfo Guzmán.

De volta a Portugal, em março de 2015 regressa à cozinha do Restaurante “Feitoria” a convite de João Rodrigues para Souschef, trazendo na bagagem uma maior consciência da importância da sustentabilidade, da proximidade com os produtores, do contacto e respeito pelo produto na sua essência — conceitos que aprofundou e partilhou no dia a dia, lado a lado com o Chef João Rodrigues e equipa.

André Cruz é um apaixonado pela natureza e gosta verdadeiramente de meter as mãos na terra, daí que tenha como hobby sério, a apicultura (apesar de ser altamente alérgico a abelhas), tem uma criação com 27 colmeias, lado a lado com uma horta biológica e criação de animais, numa propriedade familiar na margem sul, onde passa grande parte do seu tempo livre. Outra paixão é ser por natureza um recolector de frutos como amoras, espargos selvagens e todo o tipo de ervas comestíveis.

Em 2022 conquista a sua primeira estrela Michelin como chef executivo do restaurante Feitoria.

andré  
cruz



nuno  
bergonse



Nasceu e cresceu no Brasil, onde o Chef Nuno Bergonse adquiriu os primeiros hábitos alimentares e influências culturais. Adoptou uma alimentação macrobiótica durante dez anos, uma maneira de estar na vida em harmonia, sustentável e holística. A sua paixão pela cozinha surgiu naturalmente, e aos 16 anos entrou na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa. Enquanto estudava passou pelo Hotel Ritz, restaurante Vírgula, e restaurante Eleven.

Após acabar o curso, esteve um ano em Londres na sua primeira deslocação internacional.

No regresso a Portugal trabalhou com o Chef Bertílio Gomes e passou pelas cozinhas do hotel Penha Longa e hotel Polana em Moçambique.

Em 2007, rumou a Barcelona para o Hotel OMM para o restaurante dirigido pelos irmãos Rocca.

Ainda em Espanha seguiu-se a experiência de chefiar o restaurante Anakena em Menorca.

Ao regressar a Lisboa fundou o restaurante “Pedro e o Lobo”. Um projeto inovador e com uma linguagem gastronómica com muita personalidade.

Seguiram-se os desafios de chefiar a cozinha do “Ministerium Cantina” no Terreiro do Paço e de criar um departamento de catering e eventos. Dentro do grupo chefiou as cozinhas do “Duplex”, a pizzaria “La Puttana” e a marisqueira “Azul” no Mercado Time Out.

Em 2017 decidiu criar uma empresa de catering em nome próprio e começou a trabalhar como consultor, formador e criador gastronómico.

Paralelamente dedica grande parte do seu tempo a dois projetos sociais: o projeto “Marhaba” e o “É um Restaurante”. Ambos pertencem à Associação Crescer. O primeiro, insere-se no programa Municipal de acolhimento de refugiados na cidade de Lisboa. O segundo, é um restaurante que foi criado com o apoio da Câmara Municipal de Lisboa, onde o serviço é assegurado por pessoas que estão ou estiveram em situação de sem abrigo.

Paulo Lourenço concluiu o curso Técnico Profissional de Cozinheiro, no ano de 1999, na Escola Profissional da Praia da Vitória. Quando iniciou o curso, o intuito era concluir o ensino secundário, no entanto, o gosto pela cozinha foi crescendo e acabou por fazer desta a sua profissão. Fez um estágio em França, onde adquiriu novas técnicas e conceitos de cozinha internacional e conta já com alguns anos de experiência, que vêm enriquecendo os seus conhecimentos como profissional e como pessoa.

Exerceu a sua atividade principalmente em Angra do Heroísmo, sua cidade natal, em restaurantes como a “Casa da Roda”, “Primaz Catering” e “Hotel do Caracol”. O seu maior desafio foi a proposta do restaurante “Ambiente com Sabores”, onde Paulo Lourenço foi reconhecido como Chef de cozinha. Apesar da responsabilidade acrescida, foi igualmente um crescimento na carreira que permitiu uma evolução saudável a nível profissional. Em 2014, Paulo Lourenço teve a oportunidade de trabalhar em Angola, onde inclusive participou e foi premiado em feiras gastronómicas. Em Angra do Heroísmo, Paulo Lourenço foi diversas vezes premiado pela confeção dos seus pratos em vários eventos, salientando, no entanto, que o melhor prémio é o reconhecimento das pessoas e o facto de degustarem a sua cozinha com prazer. Neste momento, Paulo Lourenço exerce a sua atividade no restaurante “Q.B.” em Angra do Heroísmo.



paulo  
lourenço

