

RESIDÊNCIA



6 / 7
SETEMBRO

ALGARVE

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.

ALGARVE

RESIDÊNCIA

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



ALGARVE

Mar. Ria. Serra.

Al Gharb, em árabe, significa “ocidente”, designação que batizou o Algarve, outrora a região mais a oeste de Al Andaluz. Da força dos ventos do Barlavento, com Aljezur a noroeste e Vila do Bispo a sudoeste, até ao Sotavento, onde Alcoutim, Castro Marim e Vila Real de Santo António tocam Espanha, o Algarve estende-se num clima mediterrânico, com invernos curtos e verões longos. A sul e sudoeste, o clima árido reflete-se nas falésias agrestes que dominam a costa banhada pelo Atlântico, interrompidas por praias que variam entre extensos areais e pequenos recantos secretos. Já a leste, o mar entra sereno no Parque Natural da Ria Formosa, refúgio de aves que pintam a paisagem ao longo do ano. Aqui crescem plantas halófitas, como as que Miguel Salazar cultiva na RiaFresh, símbolos de uma agricultura inovadora ancorada na tradição.

As águas do Atlântico alimentam também as redes dos pescadores que, madrugada dentro, desafiam o mar para trazer o peixe fresco que Pedro Bastos escolhe criteriosamente para a Nutrifresco. É a base dos inúmeros pratos algarvios: desde o peixe grelhado aos arrozos caldosos, passando pelos bivalves e crustáceos tão apreciados. Terra adentro, as serras do Caldeirão, de Espinhaço de Cão e de Monchique erguem-se com paisagens mais verdes e abundância de gado caprino, além de serem territórios de caça que enriquecem o receituário regional com pratos de perdiz e coelho. No Barrocal, entre o mar e a serra, destaca-se a criação de porco alentejano no Zambujal, em Alcoutim, trabalhado pelos irmãos Jerónimo na Feito no Zambujal, que convidam a provar enchidos diretamente na origem. Mais a leste, na Reserva do Sapal de Castro Marim e Vila Real de Santo António, Jorge Raiado colhe com mestria a flor de sal da Salmarim nas salinas ancestrais, um ingrediente que eleva o sabor dos pratos algarvios, das saladas aos grelhados. A cozinha completa-se com a doçaria feita de amêndoas, figos e alfarroba, a laranja suculenta, o mel e os queijos que fecham a mesa algarvia com o doce sabor da terra.

ÁREA

4 960 KM²

POPULAÇÃO

492.747
HABITANTES

CAPITAL

FARO



RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA²

6 SET 20H00

LOCAL

RESTAURANTE
AUSTA

COM

JOÃO
RODRIGUES

CHEFS CONVIDADOS

KARIME LOPEZ
GUCCI OSTERIA DA
MASSIMO BOTTURA
DAVID BARATA
AUSTA



KARIME LOPEZ

Nascida e criada no México, Karime Lopez chegou à liderança do Gucci Osteria em Florença como resultado de uma viagem culinária notável e profundamente pessoal. Tudo começou na infância, quando descobriu o lado lúdico da gastronomia ao observar a mãe a preparar as refeições da família. Cresceu num ambiente em que os restaurantes eram o negócio familiar, o que alimentou desde cedo a sua paixão pela cozinha. Os estudos levaram-na a Paris, onde se revelou o seu verdadeiro propósito: cozinhar. A partir daí, o seu talento floresceu e abriu-lhe portas para trabalhar em algumas das mais prestigiadas cozinhas do mundo, passando por Espanha, México, Peru e Japão. Em 2018, chegou a Florença para assumir o comando do Gucci Osteria, tornando-se a primeira mulher mexicana a conquistar uma estrela Michelin – marco que simboliza não só o reconhecimento do seu percurso, mas também o carácter único da sua cozinha, sempre inspirada pelas suas raízes e pelas experiências vividas um pouco por todo o mundo.



DAVID BARATA

David Barata cresceu na zona de Sintra, mas as suas origens remontam a aldeias beirãs, da Guarda e Covilhã. A ligação aos alimentos esteve presente desde tenra idade, sobretudo porque a subsistência da sua família dependia de atividades agrícolas. Na busca por experiências diferenciadas, a sua carreira conta com passagens pelos restaurantes; Eleven, Maaemo - Oslo, Feitoria, Ceia e Bon Bon, este último quando se mudou para o Algarve. No sopé da Serra de Monchique encontrou o que tanto desejava; viver num ambiente rural, onde pudesse criar os seus animais, explorar sítios idílicos para apanhar cogumelos e proximidade para pescar na sua zona preferida do país - Costa Vicentina. A paixão pelos cogumelos, levou-o à criação do seu pequeno negócio, Da Floresta - recolhendo e distribuindo cogumelos selvagens oriundos das florestas do sul de Portugal. No austa, em Almancil, Algarve, podem encontrá-lo a fazer uso dos melhores produtos no pico da estação, numa cozinha criativa sem amarras, que honra as memórias portuguesas e com inspiração no mundo.

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA²

RESIDÊNCIA



7 SET 13 H 30

LOCAL

MORGADO
DO QUINTÃO

COM

JOÃO
RODRIGUES

CHEF LOCAL CONVIDADA

NOÉLIA
JERÓNIMO

NOÉLIA JERÓNIMO

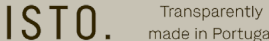
Noélia Jerónimo nasceu em Cabanas de Tavira, no Algarve, onde começou a trabalhar cedo no negócio familiar. Autodidata apaixonada, transformou uma pequena pizzaria no hoje célebre restaurante Noélia & Jerónimo, onde serve pratos que são um hino ao mar e aos produtos locais, sempre frescos e sazonais. É conhecida pelos menus manuscritos que mudam diariamente, adaptando-se ao que o mar e o mercado oferecem. A sua cozinha simples, mas rica em sabor, conquistou prémios como Chef do Ano e o Garfo de Prata, e atrai colegas chefs de todo o país, valendo-lhe o título de "Cozinheira dos Chefs". Em 2024 abriu o "Marina com Noélia", em Olhão, reforçando a ligação à Ria Formosa. Apesar do reconhecimento nacional e internacional, prefere continuar no Algarve, perto das origens que inspiram cada prato, mantendo a humildade e o gosto por aprender sempre mais.



RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA ②

APOIOS			
			
			
PARCEIROS			
			
			
			
PARCEIROS RESIDÊNCIA ALGARVE			
			
			