

RESIDÊNCIA



10
OUTUBRO

CENTRO DE PORTUGAL

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA ③

RESIDÊNCIA

RESIDÊNCIA É UMA EXPERIÊNCIA ITINERANTE, QUE EXPLORA A CULTURA GASTRONÓMICA DE CADA REGIÃO DO PAÍS, DANDO ESPECIAL DESTAQUE AOS PRODUTOS E PRODUTORES LOCAIS.

É 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.

Ao longo das suas duas primeiras temporadas, o Residência já percorreu mais de 22.000 km, reuniu mais de 40 chefs portugueses e 11 chefs internacionais, trabalhou com mais de 100 produtores e deu origem a mais de 150 receitas inspiradas nos produtos e tradições de cada território.

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 terceira temporada do Residência decorre entre setembro de 2026 e julho de 2027, percorrendo sete regiões de Portugal – do Algarve ao Alentejo, passando pelas ilhas – e contará novamente com chefs internacionais que partilham da mesma visão. Acreditamos que a partilha entre diferentes culturas e territórios será extremamente enriquecedora para todos, tornando esta experiência ainda mais especial.

CENTRO DE PORTUGAL

RESIDÊNCIA

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



CENTRO DE PORTUGAL



ÁREA

28 199 KM²

POPULAÇÃO

2,3 MILHÕES
HABITANTES

CAPITAL

COIMBRA

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA^③

10 OUT 19H30

LOCAL

RESTAURANTE
TERRUJA

COM

JOÃO
RODRIGUES

CHEFS CONVIDADOS

JAIME RODRÍGUEZ
DIOGO CAETANO



JOÃO RODRIGUES

João Rodrigues é um dos chefs mais respeitados de Portugal, reconhecido pelo seu compromisso profundo com a terra, as pessoas e a cultura portuguesas – um trabalho que vai muito além da cozinha, cruzando gastronomia, ecologia e antropologia para explorar como a comida liga comunidades, paisagens e identidade. É essa investigação contínua sobre alimentação, cultura e território que o leva agora ao seu próximo projeto, o MOGO, um restaurante onde a investigação, a procura de conhecimento e o sabor se encontram, e onde a gastronomia se torna uma forma de compreender a paisagem.

Em 2016 criou o Projeto Matéria, plataforma sem fins lucrativos apoiada pela UNESCO que junta chefs e produtores de todo o país, mapeando saberes e redefinindo a relação da gastronomia com a terra – um trabalho com impacto internacional, distinguido em 2022 com o Game Changer Award da La Liste. Em 2023, esta visão deu origem à Residência, evento itinerante que percorre as regiões portuguesas e aborda temas como a despovoação rural e a perda de saberes tradicionais.

Ainda em 2023, abriu o Canalha, em Lisboa, rapidamente eleito Restaurante do Ano pela Mesa Marcada, distinguido com 1 Sol pelo Guia Repsol e um Bib Gourmand Michelin.

Entre 2012 e 2022, liderou o Feitoria, restaurante com estrela Michelin onde nasceram as bases do Matéria.

No fundo, é este o fio condutor de tudo o que João tem feito: dar a conhecer o que Portugal cultivava, produz e recorda, e ajudar a construir, projeto a projeto, o reconhecimento internacional da sua gastronomia.

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA³

10 OUT 19H30



JAIME RODRÍGUEZ

Chef colombiano com mais de duas décadas de experiência profissional, Jaime Rodríguez, aos 38 anos, afirmou-se como uma das figuras mais influentes da gastronomia contemporânea na Colômbia e no mundo. O seu trabalho caracteriza-se por uma ligação profunda ao território, pelo estudo da biodiversidade e pela recuperação das tradições culinárias ancestrais do Caribe colombiano.

É chef-proprietário e diretor criativo e de investigação do restaurante Celele, em Cartagena, internacionalmente reconhecido pela sua cozinha de investigação e pelo forte compromisso com a sustentabilidade. Em 2025, o Celele ocupou o lugar 48 na prestigiada lista "The World's 50 Best Restaurants" e foi distinguido com o título de "Sustainable Restaurant 2025". Desde a sua abertura, o restaurante tem sido também sistematicamente reconhecido pela "Latin America's 50 Best Restaurants", tendo recebido o prémio "One to Watch" em 2019 e o prémio "Art of Hospitality" em 2021, além de ter alcançado posições de destaque nos anos seguintes: lugar 49 (2020), lugar 19 (2022), lugar 16 (2023) e lugar 6 (2024).

Jaime é o fundador do Proyecto Caribe Lab, uma iniciativa de investigação que, há mais de 14 anos, percorre a Colômbia para explorar a sua cultura gastronómica e biodiversidade, com o objetivo de dar a conhecer a sua importância ao mundo e de encontrar nela inspiração para a criação dos seus pratos, através de uma cozinha contemporânea.

Em 2024, foi distinguido com três facas de chef e com o prémio especial "Best Chef Terroir" pelos The Best Chef Awards, onde ocupou também o lugar 75 entre os cem melhores chefs do mundo. Em 2025, voltou a receber três facas, reafirmando o seu lugar entre as figuras de referência da gastronomia contemporânea. Representou a Colômbia em eventos internacionais de renome, como a Madrid Fusión (2016 e 2020), o Bocuse d'Or México (2011) e o Jeunes Chefs Rôtisseurs World Competition, na Turquia (2011). Em 2021, foi selecionado pelo chef Virgilio Martínez para integrar o livro da Phaidon Today's Special: 20 Leading Chefs Choose 100 Emerging Chefs, que reúne as vozes mais promissoras da nova geração da gastronomia mundial.

10 OUT 19H30



DIOGO CAETANO

Natural de Mira de Aire, Diogo Caetano passou toda a sua juventude no campo. Foi esse contacto com a Natureza e a proximidade com as pessoas que moldaram a sua consciência de como a cozinha pode ser um fator identificador da nossa cultura, das nossas gentes e das nossas raízes.

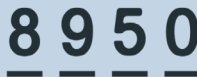
Apaixonado por comida desde tenra idade, foi apenas com a Licenciatura em Ciências da Nutrição que começou a sua “viagem” pelos alimentos. Seguiu-se a formação em Gestão e Produção de Cozinha pela Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa. Foram estas valências que o definiram enquanto cozinheiro, para quem a aprendizagem e a evolução são palavras-chave no desenvolvimento da profissão.

Ao longo da sua carreira, foi aprimorando o seu currículo na área do fine dining, trabalhando e adquirindo experiência em vários restaurantes com estrelas Michelin. Em Espanha, passou pelo Martín Berasategui e pelo Atrio. Em Portugal, pelo Belcanto e pelo Feitoria.

Foi chef executivo do grupo Pädaste Manor, na Estónia, onde liderava o restaurante Alexander e participou no desenvolvimento do conceito Nordic Islands Cuisine. No seu restaurante farm-to-table, criava uma simbiose entre produto, produtor e cozinheiro, tendo sempre como base a sustentabilidade. O Alexander ficou no top 3 dos restaurantes da Estónia pelo White Guide e entrou para o top 1000 da conceituada La Liste, integrando a seleção dos 1000 melhores restaurantes do mundo. Foi ainda reconhecido pela Sabato Magazine, ao receber um prémio da 100 Food Hotlist.

Regressou a Portugal para reabrir o restaurante Ceia, que entrou para a lista 50 Best Discovery do World's 50 Best.

Atualmente, fundou o Terruja, um restaurante baseado na Natureza, que descreve como uma extensão da sua sala de jantar, na sua terra natal. Este regresso a casa é um tributo ao lugar que o viu nascer e crescer. No primeiro ano de existência, o restaurante foi reconhecido com um Bib Gourmand pelo Guia Michelin.

APOIOS			
			
			
PARCEIROS			
			
			
PARCEIRO REGIONAL			
			
RESIDENCIAJR.PT	RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT	TEMPORADA③	