

RESIDÊNCIA



14 / 15
JUNHO

LISBOA

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.

LISBOA

RESIDÊNCIA

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



LISBOA

A Região de Lisboa é a mais densamente povoada de Portugal e reúne 18 municípios - Alcochete, Almada, Amadora, Barreiro, Cascais, Lisboa, Loures, Mafra, Moita, Montijo, Odivelas, Oeiras, Palmela, Seixal, Sesimbra, Setúbal, Sintra e Vila Franca de Xira - que, entre o litoral atlântico, os rios e as serras, guardam uma enorme riqueza de tradições e sabores.

Em Lisboa, os pastéis de nata, as sardinhas assadas e os pratos de bacalhau refletem a alma da cidade. Cascais, Sesimbra e Setúbal destacam-se pelo peixe fresco e marisco, com o choco frito como símbolo maior. Sintra encanta com os seus doces regionais - queijadas e travesseiros - e a herança romântica.

Mafra é terra de pão e queijo, enquanto Palmela oferece vinhos premiados e o icónico queijo de Azeitão. Barreiro, Seixal e Moita, de tradição marítima, servem caldeiradas e sopas de peixe. Alcochete, Montijo e Vila Franca de Xira celebram o Ribatejo com festas taurinas, fandango e pratos de arroz e carne. Oeiras, Loures e Odivelas combinam tradição e modernidade, com mercados e festividades locais. Amadora e Almada trazem uma forte mistura cultural, presente na diversidade gastronómica. Setúbal e Sesimbra completam este mapa de sabores com influência atlântica, vinhos, doçaria e peixe fresco.

Esta é uma região onde cada concelho conta a sua história à mesa - numa identidade comum que valoriza a terra, o mar e a tradição.

ÁREA

3.001,95 KM²

POPULAÇÃO

2.862.518
HABITANTES

CAPITAL

LISBOA



14 JUN 20H30

LOCAL

RESTAURANTE
FOGO

COM

JOÃO
RODRIGUES

CHEFS CONVIDADOS

ALEXANDRE SILVA
MARSIA TAHA



ALEXANDRE SILVA

Alexandre Silva é uma força criativa da natureza. Os portugueses conhecem-no do programa Top Chef, da RTP1, que venceu em 2012, e desde então têm acompanhado e acarinhado o seu percurso como cozinheiro. Formado em Cozinha/Pastelaria e em Gestão de F&B pela Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, completou ainda estudos em Gastronomia Molecular no Instituto Superior de Agronomia. Carismático e ousado, é reconhecido por todos pela sua abordagem inovadora. Foi no projeto Bocca, onde trabalhou entre 2007 e 2012, que começou a revelar o seu talento e ideias originais, marcando uma diferença significativa no panorama gastronómico da época. Paralelamente, criou o Projeto 4th Floor – Cozinha Experimental, uma plataforma dedicada à reflexão sobre a gastronomia portuguesa, os seus produtores, produtos, técnicas e criatividade. Esse espírito inquieto levou-o até ao Alentejo, onde assumiu a inauguração do Alentejo Marmòris Hotel & Spa como Chef Executivo. Ali teve liberdade criativa total e contacto direto com produtores locais, explorando o território, conhecendo novos ingredientes e experimentando com eles. Foi uma experiência marcante, que consolidou a sua visão gastronómica. De regresso a Lisboa, assume a posição de Chef Executivo da Bica do Sapato e, pouco depois, lança o seu primeiro projeto próprio: o Alexandre Silva no Mercado, no Mercado da Ribeira. Daí até ao LOCO – um sonho antigo tornado realidade – foi um passo natural. Em fevereiro de 2020, abre o restaurante Fogo, também em Lisboa, onde continua a explorar a essência da cozinha portuguesa com técnicas ancestrais e foco no elemento fogo.

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA ②

14 JUN 20H30

LOCAL

RESTAURANTE
FOGO

COM

JOÃO
RODRIGUES

CHEFS CONVIDADOS

ALEXANDRE SILVA
MARSIA TAHA



MARSIA TAHA

Defensora apaixonada da biodiversidade boliviana Marsia Taha Mohamed, distinguida em 2024 como Latin America's Best Female Chef, tem contribuído para colocar a Bolívia no mapa gastronómico há mais de uma década. Nascida na Bulgária, filha de pai palestino e mãe boliviana, mudou-se para La Paz ainda muito nova e cresceu rodeada por mulheres: a mãe, tias, primas e avó. Taha atribui à avó o mérito de lhe ter ensinado sobre mercados, comida de rua e de lhe ter dado os primeiros sabores da gastronomia tradicional boliviana. Embora tenha sido o padrasto a ensiná-la a cozinhar em criança, foi a mãe quem a incentivou a estudar gastronomia após a escola. Estudou cozinha na Primeira Escola de Hotelaria e Turismo da Bolívia e no Centro de Estudos Hoteleiros das Ilhas Canárias, em Espanha. Realizou estágios em restaurantes dinamarqueses como o Studio, The Standard e Geist. Participou em competições gastronómicas como o Concurso Culinário Azteca e nas eliminatórias para o Bocuse d'Or, além de ter trabalhado em várias cozinhas no velho continente antes de regressar à Bolívia. Em 2013, integrou a equipa do restaurante Gustu, com o sonho de fazer aquilo que mais ama na vida – cozinhar – e de juntar essa paixão a um propósito social, fazendo parte de um projeto com uma grande ambição: transformar a gastronomia boliviana num motor de desenvolvimento socioeconómico nacional. Começou como ajudante de cozinha, passando por todas as áreas do restaurante como chef de partie, até alcançar o cargo de sous-chef. Desde 2017, assumiu o papel de chefe de cozinha no Gustu, onde teve um papel fundamental na recriação de sabores tradicionais bolivianos com produtos nativos, influenciando fortemente o menu de um restaurante que é hoje reconhecido internacionalmente como um dos melhores da América Latina. Marsia Taha abriu o seu primeiro restaurante a solo, o Arami, no final de novembro de 2024, em La Paz, na Bolívia. O nome "Arami" significa "pedaço de céu" em guarani, refletindo a proposta do restaurante de oferecer uma experiência gastronómica que celebra a biodiversidade boliviana, com especial foco na região amazónica do país.

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA 2

15 JUN 13H30

LOCAL

LARGO DO
CORPO SANTO

COM

JOÃO
RODRIGUES

CHEFS LOCAIS CONVIDADOS

ALEXANDRE SILVA
FERNANDO CARDOSO
JOSÉ PAULO ROCHA
LEONOR GODINHO
LÍVIA OROFINO
MARCELLA GHIRELLI



ALEXANDRE SILVA

Alexandre Silva é uma força criativa da natureza. Os portugueses conhecem-no do programa Top Chef, da RTP1, que venceu em 2012, e desde então têm acompanhado e acarinhado o seu percurso como cozinheiro. Formado em Cozinha/Pastelaria e em Gestão de F&B pela Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, completou ainda estudos em Gastronomia Molecular no Instituto Superior de Agronomia. Carismático e ousado, é reconhecido por todos pela sua abordagem inovadora. Foi no projeto Bocca, onde trabalhou entre 2007 e 2012, que começou a revelar o seu talento e ideias originais, marcando uma diferença significativa no panorama gastronómico da época. Paralelamente, criou o Projeto 4th Floor – Cozinha Experimental, uma plataforma dedicada à reflexão sobre a gastronomia portuguesa, os seus produtores, produtos, técnicas e criatividade. Esse espírito inquieto levou-o até ao Alentejo, onde assumiu a inauguração do Alentejo Marmòris Hotel & Spa como Chef Executivo. Ali teve liberdade criativa total e contacto direto com produtores locais, explorando o território, conhecendo novos ingredientes e experimentando com eles. Foi uma experiência marcante, que consolidou a sua visão gastronómica. De regresso a Lisboa, assume a posição de Chef Executivo da Bica do Sapato e, pouco depois, lança o seu primeiro projeto próprio: o Alexandre Silva no Mercado, no Mercado da Ribeira. Daí até ao LOCO – um sonho antigo tornado realidade – foi um passo natural. Em fevereiro de 2020, abre o restaurante Fogo, também em Lisboa, onde continua a explorar a essência da cozinha portuguesa com técnicas ancestrais e foco no elemento fogo.

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA²

15 JUN 13H30

LOCAL

LARGO DO
CORPO SANTO

COM

JOÃO
RODRIGUES

CHEFS LOCAIS CONVIDADOS

ALEXANDRE SILVA
FERNANDO CARDOSO
JOSÉ PAULO ROCHA
LEONOR GODINHO
LÍVIA OROFINO
MARCELLA GHIRELLI



FERNANDO CARDOSO

Fernando Cardoso passou por restaurantes de referência distinguidos pelo Guia Michelin, tanto em Portugal (Feitoria*) como no estrangeiro (Arola, Enoteca**). Ao longo do seu percurso, participou na organização de eventos como a Residência, o Comboio Presidencial e o MasterChef Portugal, promovendo a partilha e a criatividade gastronómica. Atualmente, no restaurante Canalha, na Comporta, continua a explorar novos caminhos na cozinha, sempre com foco na autenticidade e na ligação entre o produto e as técnicas.



JOSÉ PAULO ROCHA

Cozinheiro ambicioso, natural de Lisboa mas minhoto de coração, Zé Paulo Rocha desenvolveu as suas capacidades na cozinha (e a nível pessoal) em casa, com a família – e é esse o trabalho que tem vindo a desempenhar desde então. Começou por se inclinar para a doçaria, mas rapidamente percebeu que toda a cozinha portuguesa o apaixonava. Formou-se em Cozinha na Escola de Turismo de Lisboa e iniciou a vida entre tachos em negócios de família. Em 2018, com apenas 20 anos, passou a integrar a equipa da Taberna Sal Grosso. Aos 21, abriu a sua própria casa: O Velho Eurico, onde hoje tem espaço para replicar tudo o que sabe, expressando a sua paixão pela cozinha e pelas boas tradições portuguesas. Curioso em relação ao futuro e ao que cada desafio pode trazer, define a sua cozinha como tradicional portuguesa – com margem para evolução sempre que possível, mas sem nunca perder a essência, pela qual tem profundo respeito. O bom receber e o bom comer estarão sempre ligados, e é isso que transmite a cada passo.

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA ②

15 JUN 13H30

LOCAL

LARGO DO
CORPO SANTO

COM

JOÃO
RODRIGUES

CHEFS LOCAIS CONVIDADOS

ALEXANDRE SILVA
FERNANDO CARDOSO
JOSÉ PAULO ROCHA
LEONOR GODINHO
LÍVIA OROFINO
MARCELLA GHIRELLI



LEONOR GODINHO

Leonor Godinho nasceu em Lisboa, em 1991. Foi o gosto por comer – e, consequentemente, por cozinhar – que a desviou de um mestrado na área da Psicologia, levando-a ao MasterChef Portugal, concurso de televisão no qual ficou em terceiro lugar. Autodidata, entrou no universo gastronómico do Altis Belém Hotel & Spa. Cresceu entre o Mensagem, o Feitoria, o método, as estrelas. O universo Michelin. Até que um convite para lançar a carta de comida e chefiar a Fábrica da Musa e a então recém-inaugurada Musa da Bica lhe trocou as voltas: fez as malas com tudo o que aprendeu, adaptou-se, reinventou-se e começou a estabelecer o seu próprio registo.

É uma das caras da nova geração de cozinheiros – não por acaso, é também uma das fundadoras do coletivo New Kids on the Block. Atualmente, gere e lidera a cozinha do Vago e, recentemente, abriu dois restaurantes em nome próprio: Vida de Tasca, uma ode ao património tasqueiro português, e Bibs, uma casa de sandes.



LÍVIA OROFINO

Natural do Rio de Janeiro, Livia Orofino desenvolveu desde pequena o gosto pela cozinha, inspirada pela avó de raízes italianas. Formou-se na escola de Alain Ducasse e ganhou experiência em cozinhas de renome, como o Lasai (2*) e o Feitoria (1*). Atualmente é chef Residente no restaurante Canalha, em Lisboa.

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA ②

15 JUN 13H30

LOCAL

LARGO DO
CORPO SANTO

COM

JOÃO
RODRIGUES

CHEFS LOCAIS CONVIDADOS

ALEXANDRE SILVA
FERNANDO CARDOSO
JOSÉ PAULO ROCHA
LEONOR GODINHO
LÍVIA OROFINO
MARCELLA GHIRELLI



MARCELLA GHIRELLI

Marcella Ghirelli, chef residente em Lisboa, construiu ao longo de mais de uma década uma vasta experiência em diversas cozinhas, do Brasil a Portugal. Ao longo desse percurso, desenvolveu um estilo próprio que combina técnicas variadas com uma sensibilidade apurada na escolha dos ingredientes, resultando em criações despretensiosas, mas com complexidade de sabores.

Essa visão deu origem ao Cella, o seu projeto nómada de sanduíches e tapas, que desde 2022 explora uma essência livre e criativa, com menus sazonais, temáticas variadas e uma cuidadosa seleção de vinhos de baixa intervenção. O Cella realiza residências e pop-ups em espaços gastronómicos e eventos.

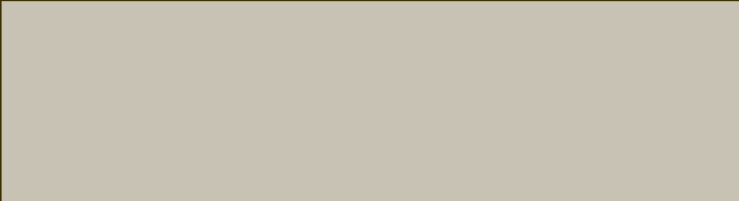
RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA ②

RESIDÊNCIA



APOIOS			
			
PARCEIROS			
			
			
			
PARCEIROS RESIDÊNCIA LISBOA			
			
