

RESIDÊNCIA



9
NOVEMBRO

MADEIRA

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.

MADEIRA

RESIDÊNCIA

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



RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA²

M A D E I R A

Atlântico. Floresta Laurissilva. Levada.

Arquipélago português em pleno Atlântico, a Madeira é um território montanhoso e verdejante, composto por duas ilhas habitadas – Madeira e Porto Santo – e diversas ilhas desertas. Região Autónoma de Portugal, integra a Macaronésia, conjunto de arquipélagos que inclui também Açores, Canárias e Cabo Verde.

A ilha principal, Madeira, é conhecida pela sua impressionante orografia de origem vulcânica, com vales profundos, picos escarpados e encostas cobertas por vegetação luxuriante. No coração desta paisagem encontra-se a Floresta Laurissilva, relíquia subtropical húmida e Património Mundial Natural da UNESCO desde 1999. Esta floresta endémica cobre cerca de 20% do território e abriga uma biodiversidade única, sendo essencial à conservação ecológica da região.

A Madeira é também famosa pelas suas levadas, canais de irrigação construídos a partir do século XVI para transportar água das zonas húmidas do norte para as áreas agrícolas do sul. Estes caminhos de água serpenteiam por montanhas e florestas, proporcionando trilhos pedestres de rara beleza natural.

O clima ameno e os solos férteis favorecem uma agricultura rica e diversificada. Frutas exóticas como banana da Madeira, anona (com DOP), papaia, maracujá, manga, goiaba, pitanga, tabaibo (figo-da-índia) convivem com culturas tradicionais como a maçã, tangerina, limão, ameixa, nêspera e physalis.

A cana-de-açúcar, introduzida no período dos Descobrimentos, continua a ser fundamental na produção de aguardente e do tradicional mel de cana, base do emblemático Bolo de Mel da Madeira. O inhame (branco ou vermelho), a batata-doce (cultivada sobretudo em Santana, Calheta e Ponta do Sol), o cuscuz artesanal de Lameiros e o cozido no panelo, servido em folha de couve no Seixal, fazem parte da herança gastronómica local.

No mar, o peixe é rei: peixe-espada preto, bodião, sargo, castanqueta, lapas e cracas (especialmente no Porto Santo) enriquecem a culinária atlântica da região. A doçaria é completada com as Queijadas da Madeira, feitas com requeijão de cabra.

A acompanhar tudo isto, está o inconfundível Vinho da Madeira, generoso de renome internacional, perfeito para degustar com calma, enquanto se aprecia o verde exuberante desta ilha que é, verdadeiramente, uma das mais preciosas jóias do Atlântico.

ÁREA

801 KM²

POPULAÇÃO

251 000
HABITANTES

CAPITAL

FUNCHAL

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA²

9 NOV 2020

LOCAL

DESARMA

COM

JOÃO
RODRIGUES

CHEF CONVIDADO

MITSUHARU
TSUMURA

CHEF LOCAL

OCTÁVIO
FREITAS



MITSUHARU TSUMURA • MAIDO

Mitsuharu “Micha” Tsumura é um renomado chef peruano de ascendência japonesa, reconhecido internacionalmente pela sua contribuição à gastronomia nikkei. Em 2024, recebeu o Chef’s Choice Award do The World’s 50 Best Restaurants – único prémio da lista votado exclusivamente por chefs.

O seu projeto mais pessoal é o restaurante Maido, em Lima, um reflexo da sua personalidade acolhedora, divertida e elegante. Desde a abertura, o Maido tornou-se uma referência global da cozinha nikkei e peruana. Foi eleito Melhor Restaurante do Peru por seis anos consecutivos e liderou o ranking dos 50 Melhores da América Latina entre 2017 e 2019, e novamente em 2023.

O maior reconhecimento chegou em junho de 2025, quando o Maido foi eleito o Melhor Restaurante do Mundo pelo The World’s 50 Best Restaurants. Micha também foi distinguido com as três facas (3 knives) – a mais alta categoria do The Best Chef Awards – nas edições de 2024 e 2025.

Apaixonado pela inovação e pela sua herança cultural, Micha combina as raízes peruanas com a tradição japonesa em pratos criativos e cheios de identidade. A sua cozinha destaca sabores intensos e equilibrados, com ingredientes do mar e da Amazónia.

Além do Maido, lidera outros projetos como o Torie, o Mai Mai Restaurant (Panamá), o Karai by Mitsuharu (Chile) e as Salsas MT, que levam um pouco da sua cozinha a outras partes do mundo. É também autor do livro Nikkei is Peru e curador do documentário Peru, Tesouro Escondido (Netflix).

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA 2

9 NOV 20H00

LOCAL

DESARMA

COM

JOÃO
RODRIGUES

CHEF CONVIDADO

MITSUHARU
TSUMURA

CHEF LOCAL

OCTÁVIO
FREITAS



OCTÁVIO FREITAS

A paixão pela Madeira e pelas características naturais dos seus produtos foram influências determinantes na carreira de Octávio Freitas que nasceu em Câmara de Lobos em 1982. Desde cedo manifestou um gosto e uma curiosidade fora de comum pela gastronomia madeirense, por isso, a entrada, aos 16 anos, na Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira era o percurso mais natural. Foi também nessa altura que iniciou a sua experiência profissional no mundo da restauração.

Aos 19 anos, já formado, a sua história distanciava-se do que era mais comum: em vez de procurar inspiração fora da ilha, Octávio Freitas decidiu que seria a Madeira a sua fonte de inspiração, numa forma de a homenagear e de potenciar as suas tradições alimentares.

Se, no início, a sua ousadia foi vista com algum ceticismo, depressa se consolidou a sua imagem como alguém que pretendia elevar o nome da gastronomia regional madeirense a outros patamares e colocar a Madeira no roteiro dos destinos gastronómicos. Em 2009, com 27 anos, é convidado a integrar o grupo The Views (na altura The Four Views) como Chef Executivo das suas três unidades hoteleiras. Em formação profissional, passou por Paris, onde fez a Trilogie à la Française Alain Ducasse.

Fundou, no Funchal, a OF Escola, dedicada à formação na área da hotelaria e restauração; e lançou o seu próprio hotel, Socalco Nature Calheta, onde também produz os vinhos Galatrixa, Cagarra e Massaroco Rosé e Massaroco Palhete.

Em 2023, passou a acumular as suas funções nos hotéis The Views com a de chef e mentor do restaurante Desarma, localizado no The Views Baía. Em fevereiro de 2024, um ano após a sua abertura, o Desarma conquistou a sua primeira Estrela Michelin. Octávio Freitas conseguiu demonstrar que a genuinidade dos produtos madeirenses e as características únicas da Madeira unidas ao conhecimento e à técnica de uma cozinha de alto nível são armas invencíveis numa batalha que ainda vai a meio.

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA²

RESIDÊNCIA



MADEIRA

RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA 2

APOIOS



Cutipol
PORTUGAL

makro



SKODA

guia repsol

PARCEIROS



studioneves 



ISTO. Transparently
made in Portugal



Reserva
Reservafood.com

Farta

bimby

Prochef

8 9 5 0
— — — —

PARCEIRO RESIDÊNCIA MADEIRA



RESIDENCIAJR.PT

RESERVAS@RESIDENCIAJR.PT

TEMPORADA 