

Albano Lourenço^(ES)

Hotel Quinta das Lágrimas, Coimbra

22 de Junho



O chef Albano Lourenço formou-se em Cozinha/Pastelaria no final dos anos 80 na Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve. Iniciou a sua carreira naquela Região e destacou-se pelo percurso de 10 anos no restaurante São Gabriel (1 estrela Michelin), no qual chegou a Chefe de Cozinha.

Depois de algum tempo, decide voltar à sua terra natal e abraçar um novo desafio, desempenhando desde final do ano 2000 as funções de Chef Executivo do Hotel Quinta das Lágrimas, onde voltou a ser distinguido pelo Guia Michelin com 1 estrela em 2004.

Albano Lourenço tem recebido inúmeros prémios ao longo da carreira, sendo de realçar por exemplo o prémio de Figura do Ano 2005 pela Inter Magazine.

Ao longo dos anos tem integrado com regularidade diversos júris de provas de cozinha, e foi autor do livro "A bíblia contada pelos sabores".

Simplicidade na elaboração dos pratos é um dos seus grandes trunfos. Diz que tudo o que faz assenta nas bases da cozinha portuguesa e considera que o país tem o melhor peixe, boa carne e excelente fruta. Gosta de aproveitar os produtos que sejam familiares às pessoas, e as façam sentir em casa. Fiel às tradições da sua Região, diz que em casa só faz comida de tacho e de lenha.

É frequentemente convidado para grandes eventos gastronómicos em Portugal e no estrangeiro.

Em 2010 foi-lhe atribuído pela Academia Portuguesa de Gastronomia o Diploma de Honra.