

Ricardo Costa^(PT)

The Yeatman Hotel,  *Michelin*, Porto

28 de Junho



O Chef Ricardo Costa, formado na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, desde cedo percebeu o seu gosto e apetência pela cozinha.

A sua experiência conta com passagens por vários hotéis e restaurantes em Portugal Continental, Madeira, Espanha e Inglaterra.

Exerceu a função de Chefe de Partida no Restaurante "El Girassol" com o chef Joachim Koerper. Mais tarde foi Sub-Chef no Sheraton Porto Hotel & Spa, trabalhando com o Chef Executivo Jerónimo Ferreira, sendo ainda responsável pelo "Porto Novo", restaurante pertencente ao referido hotel. Foi ainda Chef de Cozinha no restaurante "The Portal", em Londres.

Como resultado do seu trabalho, foi galardoado com uma estrela Michelin em 2009 e 2010, quando desempenhava a função de Chef Executivo no Restaurante Largo do Paço, no Hotel Casa da Calçada, Relais & Chateaux, em Amarante. Recebeu ainda o prémio de Chefe do Ano 2009 pela conceituada revista portuguesa "Wine", tendo sido considerado líder da nova geração de Chefs portugueses. Mais tarde, em 2013, foi premiado na categoria de "Melhor Cozinheiro de Portugal", na segunda edição do Festival Arco Atlântico, que decorreu em Gijón (Espanha).

Atualmente exerce o cargo de Chef Executivo no The Yeatman, estando responsável pelas suas cozinhas, sendo de salientar a do Restaurante Gastronómico. O Restaurante do The Yeatman foi galardoado com uma estrela Michelin, nos guias de 2012, 2013 e 2014.