



10 FEST AÇORES '14

10 DIAS • 10 CHEFS

ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA E HOTELEIRA

19 a 28 de Junho

Restaurante Anfiteatro
Portas do Mar, Ponta Delgada





Bem-Vindos ao 10 Fest Açores 2014 – 10 dias, 10 chefs!

Depois do sucesso das duas primeiras edições, este festival gastronómico afirmou-se na Região e além-fronteiras, e está já entre os mais relevantes em Portugal. Este ano vêm uma vez mais aos Açores grandes nomes da cozinha portuguesa e excelentes profissionais de vários países da Europa e América do Norte. Pela primeira vez na história do festival, mais de metade dos jantares são da responsabilidade de Chefs vindos do estrangeiro.

Será uma experiência imperdível provar os Açores em mais estes 10 jantares extraordinários, assinados por chefs de Portugal, Espanha, França, Inglaterra, Dinamarca, EUA e Canadá.

O 10 Fest Açores – 10 dias, 10 chefs, é um evento marcante que sintetiza a visão da Escola para a gastronomia dos Açores no século XXI, e a sua relevância para o turismo na Região. Acreditamos que é incontornável atribuir cada vez mais importância à valorização dos nossos produtos e sabores, numa perspetiva contemporânea.

É num ambiente de festa que os colaboradores e alunos empenham toda a sua dedicação e entusiasmo num evento que é o auge da atividade anual do Restaurante/Lounge Anfiteatro – a unidade de aplicação da Escola.

O 10 Fest Açores – 10 dias, 10 chefs é já uma marca significativa no percurso formativo dos jovens, coroando um ano letivo intenso e exigente, quer nas aulas quer em todos os projetos nos quais os formandos são envolvidos.

Sendo hoje uma referência nos Açores, a EFTH aposta forte na formação de jovens e na formação contínua dos atuais profissionais, e estabeleceu relevantes parcerias nacionais e internacionais, trazendo ao arquipélago uma dinâmica ímpar, com milhares de horas de formação nas mais diferentes áreas, ministradas por alguns dos melhores profissionais portugueses.

Para além disto, a Escola tem também desenvolvido inúmeras atividades como workshops, consultorias e eventos gastronómicos em quase todas as ilhas do arquipélago, fruto da colaboração com diversas entidades e associações empresariais.

A EFTH é também um parceiro estratégico na promoção da Região, tendo realizado nos últimos anos vários projetos em Portugal e no estrangeiro em cooperação estreita com o Turismo dos Açores e a SATA.

A Escola pretende assim continuar a liderar um movimento de atualização da cozinha açoriana, que motive as empresas, os profissionais e os jovens para a inovação.

O 10 Fest Açores 2014 – 10 dias, 10 chefs será mais um evento marcante para todos os que tenham oportunidade de visitar o Restaurante Anfiteatro entre os dias 19 e 28 de junho.

Durante 10 dias, 10 chefs irão preparar 10 jantares diferentes.

É mais uma vez uma honra para a EFTH reunir no mesmo espaço, e em pouco tempo, excelentes Chefs nacionais e internacionais aos quais se aliam reconhecidos sommeliers portugueses.

Um renovado obrigado a todos os colaboradores da Escola que ao longo destes anos têm trabalhado arduamente por um projeto aliciante, desafiador e muito relevante para o turismo nos Açores.

Obrigado a todos os amigos que se juntam a nós neste evento.

Obrigado também aos patrocinadores e parceiros deste projeto.

10 Fest Açores 2014 - 10 dias, 10 chefs. Para degustar e desfrutar!



Now with new routes

sata

- Regular route
- Charter flights
- Codeshare destinations TAP
- Interline destinations Westjet
- Interline destinations US Airways
- Interline destinations Virgin America

SATA Sales Offices

SATA Contact Center

707 22 7282

07:00 am - 09:00 pm Azores

Travel Agents

www.sata.pt



sata

The Atlantic
and You™





Chefs

19 de Junho

Fernando Agrasar^(ES)

Restaurante Las Garzas, Galiza (1 Estrela Michelin) 07

20 de Junho

Helena Loureiro^(CA)

Restaurantes Helena & PortusCalle, Montreal 10

21 de Junho

Chefs EFTH & Açores^(PT)

..... 15

22 de Junho

Albano Lourenço^(PT)

Quinta das Lágrimas Hotel, Coimbra 19

23 de Junho

Paulo Matos^(PT)

Hotel Aquapura Douro, Lamego 21

24 de Junho

Kevin Duffy^(EUA)

Johnson & Wales University, Providence 23

25 de Junho

Rui Martins^(FR)

Cuisin'Arts & Management, Paris 25

26 de Junho

Adam Gray^(UK)

Restaurante Skylon, Londres 27

27 de Junho

David Fischer^(DK)

Restaurante Hos Fischer, Copenhaga 30

28 de Junho

Ricardo Costa^(PT)

The Yeatman Hotel (1 Estrela Michelin), Porto 35

Baker Chef

19 a 28 de Junho

Mitch Stamm^(EUA)

Johnson & Wales University, Providence 06

Sommeliers

19 de Junho

Sommelier Bruno Antunes^(PT)

Wine Man Company, Lisboa 08

28 de Junho

Sommelier João Pires^(UK)

Restaurante Dinner by Heston Blumenthal, Londres 33

Barman

19 a 28 de Junho

João Couto^(PT)

EFTH/Restaurante Anfiteatro Lounge, Ponta Delgada 13



EM VEZ DE HORAS, OS RELÓGIOS DA AÇOREANA MARCAM EUROS.



Não é uma questão estética, acredite,
é antes uma questão de justiça.
Os seguros existem para resolver problemas,
por isso se chamam... seguros.

Quando a sua seguradora falha, é justo
que lhe dê a devida compensação.

Na Açoreana, quando os nossos serviços
se atrasam, nós pagamos-lhe.

Por exemplo, no nosso seguro Multirriscos, por cada 15 minutos
de atraso da peritagem, a Açoreana paga-lhe 15 Euros*.

É claro que confiamos em absoluto na nossa pontualidade,
caso contrário não lhe faríamos esta proposta.

Mas como atrás foi referido, é sobretudo uma questão de justiça
e de compromisso para consigo.

Fale com um Agente Açoreana ou entre em contacto connosco
através do nosso site ou por telefone.

Verá que nunca a expressão "tempo é dinheiro"
foi levada tão a sério.

*Até ao valor máximo de €150,00 e desde que cumpridos
os requisitos contratualmente estabelecidos.



Chef Mitch Stamm^(EUA)

10 Fest Baker Chef

Johnson & Wales University, Providence

19 a 28 de Junho

O Chef Mitch Stamm foi uma das estrelas do 10 Fest Açores 2013 – 10 dias, 10 chefs!

Mitch Stamm inicia a sua formação em 1981 percorrendo várias escolas nos Estados Unidos da América e França, dando especial atenção à pastelaria e principalmente aos pães internacionais como os franceses, italianos e alemães.

Iniciou a sua carreira em 1983 como proprietário de uma padaria em Denver, passando desde 1990 a desempenhar funções como Chef Executivo de Pastelaria no Sun Valley Resort. Em 1995 Stamm torna-se gerente de Padaria no Atkinson's Market e posteriormente, Chef de Pastelaria no Zingerman's Bakehouse. Mais tarde volta a Chef Executivo de Pastelaria no Sun Valley Resort, e a partir de 2003 até o presente desempenha funções de formador associado no College of Culinary Arts da Universidade de Johnson & Wales, em Providence, Rhode Island.

Para além do vasto leque formativo, Mitch Stamm foi por 7 vezes premiado com medalha de ouro pela Societée Philanthropique, New York Food Show. Em 2011 ganhou o Grande prémio do mesmo programa pela sua fantástica apresentação de pães. Stamm para além das várias participações como profissional e formador é frequentemente júri de vários concursos.

Para além das competições práticas, Mitch Stamm ganhou por 5 vezes o "Research and Publishing Award", pela Johnson & Wales University (JWU), e foi considerado pela Dessert Professional Magazine um dos "Top Ten Bakers" nos EUA. Em 2010 entrou para o Livro dos Recordes do Guinness como membro de equipa da Mais Alta Escultura de Pão do mundo.

Após a sua extraordinária participação no 10 Fest Açores 2013, Mitch Stamm foi convidado para integrar um elenco de luxo no evento Rota das Estrelas que decorreu no final de novembro na Casa da Calçada, Relais & Chateaux, em Amarante.

Ao abrigo da colaboração com a JWU, tem vindo frequentemente ministrar formação na EFTH.

É com enorme orgulho que a EFTH recebe uma vez mais um dos seus maiores amigos para 10 Fest Açores 2014 – 10 dias, 10 chefs.

Fernando Agrasar^(ES)

Restaurante Las Garzas (🍷 *Michelin*), Galiza

19 de Junho



Começou a carreira pela mão dos seus pais, grandes empreendedores no mundo da hotelaria de Santiago de Compostela, os quais inauguraram o restaurante Las Garzas em 1990. Desde o ano 2000 que Fernando Agrasar e a sua esposa, Maria José Sanchez, o gerem. Ela ocupa-se da sala e ele da cozinha, inspirado por aquela que considera uma grande cozinheira - a sua mãe!

Nascido em 1973, é um chef autodidata, que partilhou os fogões com a famosa chef galega Toñi Vicente, uma estrela Michelin. É também proprietário do restaurante Garfio, em Denia, Alicante, e sócio do restaurante Pé Franco, em pleno centro da Corunha.

Defende uma cozinha virada para o gosto do cliente, com base numa cuidadosa seleção de produtos comprados nos mercados locais, e trabalhados numa cozinha de fusão do tradicional com as técnicas modernas. Com raízes galegas, o restaurante Las Garzas oferece como especialidade peixes e frutos do mar exclusivos da costa da Galiza.

Foi Prémio Nacional de Gastronomia da Galiza "Alvaro Cunqueiro" em 2011, Prémio "Faros Nérios" no ano 2012 e conquistou os prémios "Doces do Antroido" de Malpica de Bergantiños, nos anos 2009, 2010 e 2011.

Desde o ano 2010 que detém um sol Repsol e uma estrela Michelin. Considera que estes reconhecimentos são importantes quer a nível pessoal quer profissional, pois colocaram o trabalho de equipa num alto padrão de qualidade. É o único restaurante galardoado com uma estrela Michelin na Costa da Morte, Galiza.



Bruno Antunes^(PT)

Wine Man Company, Lisboa

19 de Junho

Bruno Antunes tem há vários anos dedicado a sua vida profissional à sua grande paixão: Os vinhos.

Iniciou a formação de Sommelier na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, passando também pela Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril.

Teve o privilégio de trabalhar em hotéis como o Hotel da Lapa e o Hotel Sheraton, foi Sommelier no Restaurante Varanda do Hotel Ritz Four Seasons, Restaurante Vírgula, Restaurante Tavares Rico, Restaurante Nobre e no El Corte Inglés.

É formador na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril e na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, tendo também ministrado formação a profissionais dos Açores através da EFTH.

Em 2009 foi distinguido pela Revista de Vinhos como o Escanção do Ano, em 2010 venceu o concurso do melhor Escanção/Sommelier de Portugal pela Associação de Escanções de Portugal para representar o país no concurso Mundial de Sommelier no Chile, e em 2013 conseguiu repetir a proeza e venceu novamente o concurso do melhor Escanção/Sommelier de Portugal que o levou até ao concurso mundial de Sommelier's em Tokyo.

Fez parte do painel de júris de vários concursos de vinhos no Estoril, em Santarém e Bruxelas.

Em 2011 surgiu a ideia e oportunidade de criar o seu próprio negócio, a Wine Man que é uma empresa virada para a consultoria, formação e distribuição de vinhos. Os vinhos que comercializa são muitos deles desconhecidos, mas que selecionou pela sua qualidade e paixão.



zon-acores.pt

€24,99
/MÊS

TV + NET + FIXO

DURANTE 6 MESES

Preço promocional válido para novos clientes que adiram ao pacote FIBRA 30 promocional até 17/03/2014. Saiba mais em zon-acores.pt



ZON



Helena Loureiro^(CA)

Restaurantes Helena & PortusCalle, Montreal

20 de Junho

Nascida em Portugal, Helena Loureiro decide atravessar o Atlântico e instalar-se na ilha de Montreal. Há mais de 20 anos a viver no Quebec, ela partilha a cultura do seu país natal com os montrealenses.

Helena termina os seus estudos no Instituto do Turismo e de Hotelaria do Quebec no início da década de 90. Alguns anos mais tarde concretiza o sonho de abrir o seu próprio restaurante, o PortusCalle, em pleno bairro português. Uma verdadeira instituição da Maine, o restaurante PortusCalle celebrou no final do ano passado o seu décimo aniversário. A Chef decide então abrir o seu segundo restaurante, Helena, no centro histórico de Montreal, e transpõe neste novo espaço as suas memórias das cervejarias com tetos altos da velha Lisboa. Os seus dois restaurantes refletem esse ambiente europeu em Montreal e propõe aos seus clientes uma atmosfera jovial e uma cozinha familiar com toques de gastronomia e finura nos seus pratos. Desejosa de partilhar a sua paixão, Helena escreve um livro de receitas, “Helena, 100 receitas portuguesas”, e prepara já a redação de um segundo livro. Para breve está também a abertura do Cantinho de Lisboa, um mercado requintado e acessível, permitindo aos bolsos menos recheados a oportunidade de viajar pela gastronomia portuguesa. Perfeccionista, Helena só usa produtos de primeira qualidade de produtores locais e portugueses. Ela afirma sem hesitar: «A frescura e a qualidade dos produtos representam um quarto do trabalho». Do porco alentejano, ao queijo de São Jorge e o azeite de Trás-os-Montes, com um jeito de sabedoria, uma colher de imaginação à portuguesa e talento com paixão, estes são os segredos de Helena Loureiro.



FITAPRETA

V I N H O S



Distribuição Alimentar
SOL*MAR
RECHEIO

Construção Civil e Obras Públicas

Saúde
Clínica São Sebastião



GRUPO MARQUES
O Futuro Constrói-se

Rua Joaquim Marques, 34 - 9600-049 Ribeira Grande - São Miguel Açores - T +351 296 205 800 - F +351 296 636 311 - grupomarques@grupomarques.org - www.grupomarques.org

João Couto^(PT)

Barman 10 Fest

EFTH/ Restaurante Anfiteatro Lounge,
Ponta Delgada

19 a 28 de Junho



Nascido em Marco de Canavezes, formou-se, no ano de 2005, em Restaurante/Bar na Escola de Hotelaria e Turismo de Santa Maria da Feira, tendo prosseguido estudos na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto onde concluiu em 2007 o curso de Gestão e Técnicas Hoteleiras. Durante estes anos de formação estagiou em hotéis como o Vila Baleira 4* (Porto Santo), Cliff Bay 5* (Funchal) e Vila Lara 5* (Algarve).

Como formando ganhou em 2005 o Prémio de Jovem Escanção das Escolas de Hotelaria e Turismo de Portugal.

Em 2007 rumou até Londres para trabalhar no Hotel The Halkin, um 5* que incluía um restaurante com estrela Michelin.

Em 2009 vem para os Açores para integrar o projecto da Escola de Formação Turística e Hoteleira onde se mantém como Chefe de Sala/Bar do Restaurante/Lounge Anfiteatro e responsável pela formação daquela área. Durante estes cinco anos, em conjunto com a sua equipa, formou dezenas de alunos, alguns dos quais conquistaram prémios a nível internacional, designadamente duas medalhas de ouro, uma de prata e duas de bronze em provas de Bar e Serviço de Mesa.

Representou Portugal na Coupe Georges Batiste 2012, em Tokyo, uma das competições internacionais mais completas e exigentes da área de Serviço de Restaurante/Bar.

10 Fest Açores 2014 - 10 Dias, 10 Chefs
patrocinado por



Montepio

Chefs EFTH & Açores^(PT)

21 de Junho

Sandro Meireles nasceu em Paços de Ferreira, e formou-se em 1996 na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, onde inicia a sua vida profissional como monitor, tendo posteriormente colaborado em diferentes projetos na Região Norte do país. Em 2004 voa até Macau, onde permanece um ano, antes de se fixar em S. Miguel como responsável de cozinha do Hotel Holiday Inn. Colabora com a EFTH desde 2007, projeto que abraçou com grande dedicação, e que agora coordena, com particular atenção à vertente formativa.



Pedro Oliveira nasceu em S. Miguel e formou-se em 2001 na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa/Núcleo de Setúbal. Mas foi em 1998, no Chateau Impney Hotel, em Worcestershire, Inglaterra, que teve o primeiro contacto com o mundo da cozinha, pelo qual desde logo se entusiasmou. Após 10 anos de experiência em Lisboa em hotéis de referência como o Cascais Miragem 5* e Le Meridien 5* (atual Tiara Park), regressa à sua ilha natal em meados de 2010 para integrar o projeto da EFTH como um dos chefs/formadores.



Nos últimos anos os **Chefs Sandro Meireles e Pedro Oliveira**, em conjunto com a sua equipa, formaram mais de cento e cinquenta alunos, alguns dos quais conquistaram prémios, destacando-se duas medalhas de bronze em provas europeias, e três prémios de Cozinheiros do Futuro e um de Melhor Equipa no Festival Internacional na EHT Algarve.

Ambos têm participado em inúmeros workshops, formações e jantares vínicos em diferentes ilhas dos Açores. Têm igualmente contribuído para a promoção da Região no Continente e no estrangeiro, através da realização de Showcookings, jantares e outros eventos gastronómicos. Destacam-se os menus Açores em ações promocionais em Boston com a cadeia de restaurantes Legal Sea Foods, em 2012, e mais recentemente, com o Langham Hotel Boston.

Azorean menus in promotion events in Boston at the restaurant chain Legal Sea Foods in 2012, and recently at the Langham Hotel Boston.

Chefs EFTH & Açores^(PT)

21 de Junho



ALDA CORREIA

Natural de S. Miguel, concluiu em 1991 o Curso de Cozinha no Centro de Formação Profissional dos Açores. Iniciou a sua carreira em 1991 no restaurante “Bar do Monte”. De 1992 a 1998 trabalho no Hotel Açores Atlântico e desde então é Chefe de Cozinha na empresa VerdeGolf, SA.. Ao longo do seu percurso orientou um Curso de Pastelaria na Escola EBI da Povoação e um Curso de Cozinha para Idosos, na Santa Casa da Misericórdia da Madalena, na Ilha do Pico.



GRAZIELA FERREIRA

Nasceu em Vila Franca do Campo, inicia a sua carreira como pasteleira e 5 anos depois aceita o desafio como cozinheira pela curiosidade em aprender mais. Após alguns anos assume o desafio de chefiar a cozinha do hotel Bahia Palace. Nos últimos anos tem apostado na sua atualização e valorização através das várias formações ministradas pela EFTH.



CARLA LIMA

Carla Lima nasceu em S. Miguel e formou-se em cozinha na Escola Profissional de Capelas, onde teve a oportunidade de participar em vários concursos dos quais se destacam um 1º lugar no concurso regional de cozinha e um 3º lugar no concurso nacional de cozinha. Ingressou em 2001 na Bensaude Hotels onde tem vindo a evoluir nas cozinhas do São Miguel Park Hotel. A forte aposta do grupo em formação continua tem-lhe dado a oportunidade de marcar presença em diversas formações para profissionais ministrada na EFTH.



ROBERTO CABRAL

Roberto Cabral cresceu com o gosto pela arte de cozinhar. Iniciou a sua formação numa pastelaria na cidade de Montreal e regressou à sua ilha natal, Santa Maria, onde criou uma empresa de catering. Em 2002 decide ganhar novas bases e enriquecer as suas competências, e inscreve-se como aluno na EFTH. Colaborou posteriormente com a Escola, onde foi Sub-Chefe e Formador até 2006. Atualmente organiza Workshops e Showcookings em Santa Maria e está a escrever um livro sobre as origens da cozinha Mariense, explorando os produtos e técnicas populares usados no passado.

Chefs EFTH & Açores^(PT)

21 de Junho

ANTÓNIO AGRIPINO

Natural de Santarém, começou a paixão pela cozinha aos 17 anos onde trabalhou num hotel do Grupo Grão Pará, no Algarve. Com 30 anos rumo à ilha Terceira, ingressando no Hotel Terceira Mar do Grupo Bensaúde. Como Chef passa pelo Hotel Terra do Mar, o Club de Golfe da Terceira e o Angra Marina Hotel. Em 2010 abre o seu próprio Restaurante. Tem apostado muito na sua atualização e valorização profissional através da participação em várias ações de formação para profissionais promovidas pela EFTH.



ANA DUTRA

Natural da ilha do Pico, Ana é fascinada por tachos e panelas desde criança. Decide formar-se em cozinha na EFTH, terminando o curso de Cozinha/Pastelaria (Qualificação pós 12º ano) em 2011. Devido ao seu bom desempenho enquanto formanda a Escola proporciona-lhe a oportunidade de estudar por alguns meses na Universidade Johnson & Wales, Providence, EUA. De volta aos Açores inicia a sua carreira no Restaurante Anfiteatro. Após um ano regressa à sua ilha natal, colaborando atualmente com o Restaurante Ancoradouro.



JOEL VIEIRA

Joel Vieira é um jovem natural da ilha das Flores. Formou-se em 2012 na EFTH no curso de Cozinha/Pastelaria (Qualificação pós 12º ano). Apesar da sua curta carreira, tem já experiências muito diversificadas em restaurantes e hotéis nos Açores, Portugal Continental, Hong Kong e mais recentemente em Boston, no Langham Hotel. Valorizar os produtos regionais e procurar a perfeição são os seus principais motes. A sua paixão é Cozinhar! Em Março deste ano passa a integrar a equipa do Terra Nostra Garden Hotel, nas Furnas, uma referência gastronómica no panorama regional e nacional.



JOANA SILVA

Nascida em S. Miguel, Joana inicia a sua formação profissional na EFTH em 2009, tirando o curso de Técnico de Restauração Cozinha/Pastelaria, no qual se destaca desde o início pelo seu empenho, persistência e iniciativa, qualidades que cedo pôs ao serviço do "Yatch Club". Foi este o restaurante que a acolheu para estágio e é esta a cozinha que atualmente lidera.



AÇORES
WINES

Viajaria a
Paris e
NÃO visitaria
a Torre Eiffel?

Consuma

**VINHOS
DOS AÇORES**

Peça-os em qualquer
restaurante
ou loja

...
Tenha uma
boa estadia!

Para mais informações
visite www.cvracores.pt
ou ligue 292 623 605



C.V.R. Açores

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.

PARA ESTA HARMONIA CONVIDÁMOS O SOL E A FLORESTA ALENTEJANA.



Na Herdade São Miguel acreditamos que há mais num vinho do que boas uvas: toda a harmonia da natureza que as rodeia. Por isso dedicamo-nos à florestação, à preservação de espécies em extinção. E vinificamos cada vinho artesanalmente, apenas com uvas da herdade. A cada colheita a natureza recompensa-nos. Como neste Colheita Seleccionada, distinguido com 24 Prémios e menções. Esperamos que o surpreenda também a si pela sua complexidade e harmonia.



HERDADE SÃO MIGUEL
VINHOS COM ALMA

WWW.HERDADESAOMIGUEL.COM

Paulo Matos^(PT)

Hotel Aquapura Douro, Lamego

23 de Junho



Paulo Matos tem 37 anos e desde 2009 lidera as cozinhas dos restaurantes Almapura e Vale Abraão, do Hotel Aquapura Douro Valley, uma unidade de 5*, que se situa numa zona classificada pela UNESCO como Património da Humanidade, enquadrado por uma paisagem magnífica, marcada pela forte presença do Rio Douro. É pela mão do chef Paulo Matos que chegam à mesa menus contemporâneos que respeitam as características, cores e sabores dos ingredientes das 4 estações, equilibrando produtos durienses autênticos com os sabores únicos da costa atlântica.

Paulo Matos rege-se por três princípios básicos: “a procura constante de novos produtos – uma das formas de evolução da cozinha; a escolha dos ingredientes – criteriosa, privilegiando a sazonalidade e a origem local dos produtos; a procura da excelência – para valer a pena fazer diferente, é necessário fazer melhor”.

Iniciou a sua carreira em restaurantes e hotéis na zona de Braga, a sua cidade natal e participou em inúmeros eventos, entre eles o Festival “Peixe em Lisboa”, Vila Joya’s International Gourmet Festival e o I Circuito Gastronómico de Natal-Brasil. Ao longo da sua carreira estagiou com chefs de renome nacional e internacional tais como, Miguel Castro Silva, José Avillez (restaurante Tavares Rico 1* Michelin), Nuno Diniz (Hotel York House), Joachim Koerper (restaurante Eleven, 1* Michelin), José Maria (restaurante Zuberoa, 2* Michelin), Dieter Koschina e Matteo Ferrantino (Hotel Vila Joya, 2* Michelin).



Companhia Agrícola S^{do} Sanguinhal



QUINTA DAS CEREJEIRAS

DOC ÓBIDOS



QUINTA DO SANGUINHAL

DOC ÓBIDOS



QUINTA DE S. FRANCISCO

DOC ÓBIDOS



Companhia Agrícola do Sanguinhal

Quinta das Cerejeiras, Bombarral - Portugal

Tel.: 262 609 190 Fax: 262 609 191 e-mail: info@vinhos-sanguinhal.pt site: www.vinhos-sanguinhal.pt



Kevin Duffy^(EUA)

Johnson & Wales University, Providence

24 de Junho



Kevin Duffy iniciou a carreira na Irlanda, o seu país natal, tendo completado a aprendizagem no Restaurante Casino, na Suíça, e no Skyline Hotel, em Londres.

De seguida, em meados dos anos 70, viajou para as Bermudas, onde desempenhou as funções de Chef Saucier no Elbow Beach Hotel, e de Chef Executivo no Royal Bermuda Yacht Club.

Em 1980, Kevin Duffy é convidado para trabalhar no Ritz Carlton Hotel em Boston, e decide mudar-se para os EUA. Pouco depois assume a função de Chef formador no College of Culinary Arts da Universidade Johnson & Wales, em Providence, Rhode Island. Em 1987 Kevin Duffy abre o primeiro de dois restaurantes que gere com sucesso durante 10 anos.

Regressa à Johnson & Wales em 1997 como formador e pouco depois é nomeado Diretor Assistente para a Educação Culinária, sendo posteriormente nomeado Reitor do College of Culinary Arts, função que desempenha durante 7 anos, até meados 2012.

É durante o seu mandato que se inicia a colaboração entre a Universidade Johnson & Wales e a EFTH, ao abrigo da qual formadores e formandos da Escola têm aprofundado conhecimentos no College of Culinary Arts, tendo também sido realizadas em Ponta Delgada centenas de horas de formação ministradas por vários chefs daquela instituição. Desde 2008 visitou os Açores por três vezes, e o seu empenho pessoal foi determinante para o sucesso da parceria com a EFTH, bem como também para ações promocionais dos Açores na Nova Inglaterra.

O Chef Kevin Duffy tem um bacharelato em Food Service Management e Mestrado em Culinary Education. É atualmente formador na Johnson & Wales University, em Providence.

CASTELLO
D'ALBA

Uma das mais fortes marcas do Douro, presente nos melhores restaurantes, hotéis e garrafeiras. Um valor seguro, recomendada pela consistência de qualidade e preço.



RUI ROBOREDO MADEIRA
VINHOS DO VALE DO DOURO

Rui Martins^(FR)

Cuisin'Arts & Management, Paris

25 de Junho



Rui Martins é um luso-francês, nascido em Cholet, a 1 Maio 1977, cujo gosto pela cozinha cedo se revelou desde cedo. Formou-se em Cozinha na Escola CFA ST Michel Mont Mercure.

Entre 1994 e 1996 trabalho no restaurante “Le Belvédère Cholet” (1 estrela Michelin), iniciando um processo de grande aprendizagem e evolução técnica.

Decide então continuar a aprofundar os seus conhecimentos em Paris, e junta-se à equipa do prestigiado restaurante “La Maison du Danemark” (1 estrela Michelin) nos Champs Elysées, onde permanece até 1999.

Passa entretanto pelo restaurante “Les Olivades”, trabalhando com a Chef Flora Mikula, e integra depois a cozinha do “Hotel Le Parc” com o Chef Pascal Bardet, do Grupo Alain Ducasse.

Entre 2002 e 2004 Rui Martins viaja para a ilha da Madeira, onde trabalha durante dois anos com o Chef Benoit Sinthon, único chef com estrela Michelin da ilha. Nos anos seguintes seguem-se passagens pelo Sul de França, e Austrália, e no entretanto volta a trabalhar com o Chef Pascal Bardet no “Restaurant Bar et Boeuf” (1 estrela Michelin), no Mónaco.

Foi Chef Executivo no restaurante “Spoon”, Paris, no Hotel Marignan do Grupo Alain Ducasse, entre 2009 e 2011.

Ministrou workshops na Escola de Formação Turística e Hoteleira em 2011 e 2012, no âmbito de projetos com a prestigiada Ducasse Education.

Atualmente é proprietário da empresa Cuisin'Arts & Management, e continua sua colaboração com a Ducasse Education.



ADEGA MAYOR

DO ALENTEJO AOS AÇORES VALUM VINHO MAYOR

FROM ALENTEJO TO AZORES
WITH A MAJOR WINE



O Alentejo e os Açores estão unidos no 10 Fest,
Festival Gastronómico de Ponta Delgada.
Venha brindar às combinações surpreendentes
da gastronomia açoriana com os aromas alentejanos.

Alentejo and Azores together at the 10 Fest,
Gastronomic Festival in Ponta Delgada.
Join us with a toast to the surprising combinations
of Azores food, with tastes from Alentejo.

Adam Gray^(UK)

Restaurante Skylon, Londres

26 de Junho



O Chef Adam Gray começou sua formação no Northamptonshire College, onde completou os três anos do curso “City and Guilds Catering”, enquanto, simultaneamente, trabalhou no restaurante Red Lion e depois, no Broomhill Hotel, em Spratton.

Em 1989, Adam muda-se para Londres com a intenção de trabalhar com o Chef Bruno Loubet no Four Seasons Hotel, em Park Lane, onde permanece até 1992. Em seguida, trabalha no famoso Le Manoir aux Quat’Saisons, em Oxford, por mais dois anos. Em 2001, Adam Gray torna-se Chef Executivo do restaurante City Rhodes até 2003, onde alcança a primeira estrela Michelin. Adam deixa o City Rhodes para abrir o restaurante Rhodes Twenty Four na Torre 42, no coração de Londres. Em 2004, ganha o BMW Best New Restaurant e posteriormente a estrela Michelin. Em 2007, é galardoado com o prêmio três AARosettes.

Em 2003, abre o Adam Gray Chef’s Academy no Northamptonshire College com a vontade de proporcionar experiências de trabalho para os melhores alunos. Em 2010 torna-se o co-proprietário do restaurante Red Lion. Em setembro de 2011, e depois de manter a estrela Michelin durante vários anos, deixa o Rhodes Twenty Four para se concentrar no Red Lion, inserindo o restaurante no Good Food Guide, em 2012. O Red Lion também foi premiado em 2012 com o prêmio Bib Gourmand e, finalmente, a estrela Michelin em 2013.

O Chef Adam Gray é membro da Royal Academy of Culinary Arts, Master Craftsman no Craft Guild of Chefs, escritor da revista Men’s Fitness e júri do Coeliac UK, Chef of the Year competition. Adam Gray foi nomeado como Chef Executivo do restaurante Skylon, no Royal Festival Hall em março de 2013.



**AROMAS AÇOREANOS
QUE PERDURAM.**

**ENDURING
AZOREAN AROMAS.**

Av. Infante D. Henrique, n.º 49 | 9500-150 Ponta Delgada
T. 296 205 358 | F. 296 205 359 | E-mail: avinha@bensaude.pt
avinhagarrafeira.pt | www.facebook.com/avinhagarrafeira

AVINHAGARRAFEIRA.PT



TERRA NOSTRA
GARDEN · HOTEL

ÚNICO
NATUREZA
CHARME
CONFORTO

bensaudehotels.com

AÇORES



MAGMASTUDIO

BENSAUDE HOTELS

S. MIGUEL · AÇORES

HOTEL MARINA ATLÂNTICO · · · ·

HOTEL AÇORES ATLÂNTICO · · · ·

S. MIGUEL PARK HOTEL · · · ·

TERRA NOSTRA GARDEN HOTEL · · · ·

TERCEIRA · AÇORES

TERCEIRA MAR HOTEL · · · ·

FAIAL · AÇORES

HOTEL DO CANAL · · · ·

LISBOA · PORTUGAL

HOTEL AÇORES LISBOA · · · ·



David Fischer^(DK)

Restaurante Hos Fischer, Copenhaga

27 de Junho

David Fischer formou-se no ano 2000 no Copenhagen Hospitality College. Entre 1997 e 2001 realizou os primeiros estágios no restaurante Le Saint Jacques (Daniel Letz), em Copenhaga, um espaço com influências de cozinha francesa. Em 2001 David decide ter uma experiência profissional internacional e parte para Paris, onde começou a trabalhar com um chef dinamarquês no restaurante La Petite Sirene de Copenhague.

Um ano depois, David tem a oportunidade de trabalhar com o Chef Alain Passard no L'Arpège, um restaurante com 3 estrelas Michelin.

Entre 2002 e 2004, mudou-se para Roma para trabalhar com o Chef Heinz Beck no restaurante La Pergola, também 3 estrelas Michelin. Posteriormente, David regressa pela primeira vez à Dinamarca, onde trabalhar até 2006, antes de regressar ao La Pergola, em Roma.

Depois da sua segunda experiência em Itália, David Fischer decide abrir o seu próprio restaurante, Hos Fischer, uma trattoria Dinamarquesa/Italiana. O restaurante, que abriu em 2007, é um dos mais populares na capital dinamarquesa.

Em 2012 David ganhou o primeiro prémio no Olive Oil Cooking Contest, em Bilbao, tendo sido o primeiro chef de um país não mediterrâneo a ganhar a competição.

Para David Fischer, cozinhar é usar bons produtos e respeitar a sua simplicidade e sabor, não retirando muito à estrutura original. Cozinhar não é apenas cozinhar, mas sobretudo apreciar a comida e o ambiente com bons amigos.

ONE WINEMAKER, TWO PORTUGUESE REGIONS, 6 EXCEPTIONAL WINES.



LUIS DUARTE IS A RENOWNED WINEMAKER FROM THE ALENTEJO WHO HAS ALREADY WON SEVERAL INTERNATIONAL AWARDS. SO THERE'S NO NEED TO WORRY ABOUT THE QUALITY OF HIS RUBRICA WINES FROM REGUENGOS DE MONSARAZ IN THE NORTHERN ALENTEJO. RUBRICA BRANCO HAS BEEN CHOSEN AS ONE OF WORLD'S FINEST WINES, APPEARING TWICE IN THE AMERICAN MAGAZINE WINE ENTHUSIAST'S TOP 100. LAST YEAR, HIS RUBRICA TINTO RECEIVED THE DISTINCTION OF PLACING SECOND ON THIS SELECT LIST. BUT THERE'S MORE. LUIS DUARTE IS ALSO THE WINEMAKER OF CASA DO VALLE, WHERE HE HAS BROUGHT IMPORTANT HONOURS TO THIS ANCIENT MINHO WINE PRODUCER. THEIR CASA DO VALLE BRANCO GRANDE ESCOLHA, FOR EXAMPLE, HAS BEEN LISTED ON WINE ENTHUSIAST'S TOP 100 WITHIN THE "BEST BUY" CATEGORY. TASTE ALL THESE WINES FROM 19TH TO 28TH JUNE AT THE 10 FEST AÇORES.

RUBRICA

LUIS DUARTE VINHOS
ALENTEJO


CASA DO VALLE

DISTRIBUTED BY


directwine
www.directwine.pt

CONSUMA
PESCADO
DOS AÇORES

UMA MARÉ QUE NOS TRAZ O MELHOR DOS AÇORES



www.lotacor.pt

**Atum Fumado em Chá dos Açores
com Sementes de Sésamo e Chutney
de Figos Secos com Ananás.*

 **Finançor**
 **AGRO-ALIMENTAR, S.A.**



MOAÇOR

Salsiçor

 **AVIGEX**

João Pires^(UK)

Sommelier 10 Fest

Restaurante Dinner by Heston Blumenthal, Londres

28 de Junho



João Pires iniciou a sua formação em 1993, no curso de Sommelier Profissional em Lisboa. Para além de Portugal, passou por Macau, Marrocos, Filipinas, Toronto e Viena para aprofundar os seus conhecimentos. Tirou o curso de Master Sommelier e neste momento está inscrito no Master of Wine Program, ambas creditações de grande reconhecimento mundial.

Fez a sua aprendizagem em Paris, passando pelo Hotel "The Crillon" (2 estrelas Michelin), "Alain Ducasse Restaurant" (3 estrelas Michelin), "La Tour d'Argent Restaurant" (2 estrelas Michelin) e "Hotel Georges V" (2 estrelas Michelin).

Profissionalmente a sua experiência conta com passagens por vários hotéis e restaurantes em Lisboa, Toronto e no Reino Unido, destacando-se o "Vineyard at Stockcross" (2 estrelas Michelin), em Newbury, o "Capital Hotel" (2 estrelas Michelin), e o "Gordon Ramsay" (3 estrelas Michelin), ambos em Londres.

Recebeu o prémio de Sommelier do ano em 1999 pela Revista de Vinhos, e em 2004 pela Academia de Gastronomia Portuguesa. Foi ainda premiado como o Sommelier Internacional do ano em 2004 pela International Academy of Gastronomy, em Paris. Entre outros prémios destacam-se ainda o 25th Anniversary RIEDEL Taste Challenge 2005, em Londres, e o Grand Prix du Sommelier 2009 pela International Academy of Gastronomy, em Paris.

Ao longo dos anos tem integrado o painel de júri de diversos concursos relacionados com o vinho em países como França, EUA, Espanha, Bélgica, Reino Unido e Portugal.

Atualmente é Head Sommelier no "Dinner by Heston Blumenthal Restaurant" (2 estrelas Michelin), no "Mandarin Oriental London".

nove ilhas uma escolha
nine islands one option

RESERVATIONS

CAMPO SÃO FRANCISCO, 19
9500-153 PONTA DELGADA
Tel.: 296 304 891
Fax: 296 304 892
Mail: reserve@ilhaverde.com
www.ilhaverde.com



SÃO MIGUEL | SANTA MARIA | TERCEIRA | GRACIOSA | SÃO JORGE | PICO | FAIAL | FLORES



PRESENTE
EM TODAS
AS ILHAS



“O Cliente precisa, a **Fumadis** encontra”

Somos uma empresa de referência no mercado Gourmet Nacional e Internacional

- Mariscos
- Peixes Fumados
- Caviar
- Carnes (Aves, Bovino, Porco)
- Especiarias, Frutos Secos, Trufas, etc...

Tel.: (351) 213 013 088/9
E-mail: geral@fumadis.pt



Ricardo Costa^(PT)

The Yeatman Hotel, (3 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.