

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).