

# Pedro Pena Bastos (PT)

Esporão (Évora)

*30 de junho, sexta-feira*



**N**atural do Porto, com raízes ribatejanas, é um jovem promissor, (23\_07\_1990) que depois de ter começado a sua carreira(2007) no restaurante Cafeina, Porto tirou o curso na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril e contou com diversos períodos de treino em unidades de elevada reputação Nacional e Internacional, com 1 e 2 e 3 estrelas estrelas Michelin, (2009\_ao presente) (2012\_2014), Desenvolveu atividade própria na “Revolta do Palato”, projeto de consultadoria e prestação de serviços exclusivos de catering, o que o levou a trabalhar além-fronteiras, nomeadamente na Ásia, em Macau, para o grupo MGM (2013\_2014)Esteve a chefiar a cozinha do “Grémio Literário” em Lisboa, clube privado, projeto que marcou a remodelação deste espaço carismático na zona do chiado em termos gastronómicos.

Desde outubro de 2014, assumiu as funções de Chef do restaurante Esporão, afirmando um conceito dinâmico assente em moldes sustentáveis, visando a procura de produtos locais, através de pequenos produtores e do trabalho diário com a própria horta e animais do restaurante, baseando-se na sazonalidade de cada produto e na disponibilidade dos mesmos.

(2017) Foi considerado Chef Revelação 2016 pelo Blogue Mesa Marcada Neste momento, a sua maior inspiração é realmente a gastronomia portuguesa e o que o rodeia, entendendo as origens mais ancestrais, com carinho especial para o Alentejo, onde o restaurante se situa e que todos os dias lhe serve de inspiração.