

Vitor Sobral (PT)

Tasca da Esquina (Lisboa)

29 de junho, quinta-feira



Vitor Sobral é a grande referência da gastronomia nacional. Conhecido pela sua forma única de interpretar e modernizar pratos tradicionais portugueses, é mestre a conservar temperos e sabores tipicamente nossos.

Nascido em 1967, na margem sul do rio Tejo, enraíza a sua matriz de sabores os paladares do litoral alentejano. O seu percurso levou-o aos restaurantes mais conhecidos, tendo hoje os seus próprios espaços na Tasca da Esquina e Cervejaria da Esquina, em Lisboa. Dois espaços de referência onde Portugal se serve à mesa com uma dose generosa de inovação e inspiração. A sua Tasca da Esquina faz a ponte entre Portugal e o Brasil, com portas abertas em S. Paulo, estendendo ainda recentemente a atividade da sua a equipa a Luanda.

Pelo reconhecimento dos seus esforços, dom e talento, o Chef Vitor Sobral recebeu, entre muitos outros reconhecimentos, o grau de comendador da Ordem do Infante D. Henrique em Março de 2006. É Chef consultor gastronómico de várias marcas de renome, como a TAP, Vista Alegre, Silamos, colaborando ainda com alguns restaurantes nacionais. Além disso, prevalece a sua vontade de partilhar conhecimento com os portugueses, quer seja a nível da formação ou na edição de livros.