



ÀS CEGAS



24 de Outubro de 2015



ÀS CEGAS

.....

24 de Outubro de 2015

EQUIPA DA EFTH – OS ANFITRIÕES

A equipa da **EFTH** tem sido responsável por muita da notoriedade que a cozinha contemporânea dos Açores tem tido nos últimos anos, quer em eventos realizados nas diversas ilhas dos Açores, quer em Portugal continental ou no estrangeiro. Tem também dado um inestimável contributo para a disseminação de novas técnicas e conceitos, sobretudo através da formação de jovens.

É sempre com enorme prazer que recebem chefs/amigos para partilhar a riqueza dos produtos dos Açores!



ÀS CEGAS

24 de Outubro de 2015

OS CHEFS



CLÁUDIO PONTES

Anfiteatro



HUGO NASCIMENTO

Tasca da Esquina

Claudio Pontes é o mais recente chef da equipa da EFTH. Nascido em São Miguel, cedo a sua paixão pela cozinha o levou a procurar experiências enriquecedoras, marcadas sobretudo pelo trabalho com o chef Aimé Barroyer em diversos projetos, o último dos quais o Restaurante Tavares, em Lisboa. Mais recentemente liderou a cozinha do restaurante Avis e foi Chef Executivo da Douro Azul. A família e a sua paixão pela sua terra natal trouxeram-no de volta aos Açores em meados de 2015.

Hugo Nascimento nasceu em 1976 em Lisboa. Em 1996, no Café Café conhece o Chef Vitor Sobral, o qual rapidamente se apercebe do seu talento. Em 2004 assume a liderança do Restaurante Terreiro do Paço e desde então são inúmeras as participações internacionais. Pratica uma cozinha de vanguarda e técnica, mas sobretudo de emoção, onde cada prato conta uma história que se transforma numa experiência. Passa grande parte do tempo na Tasca da Esquina e Cervejaria da Esquina. É um empreendedor, consultor e food stylist!

Organization.....Support.....Main Sponsor.....Sponsors.....Wine partners....



VISITAZORES.COM



BRAGARD
Be your best



POTE DOS DESEJOS
FINE DRINK'S DISTRIBUTOR





ÀS CEGAS

24 de Outubro de 2015

OS CHEFS



JOÃO SIMÕES

Restaurante Casta 85



MÁRIO CRUZ

Penha Longa Resort

João Simões é um dos chefs mais reconhecidos da sua geração. Formado na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, tem um percurso marcado por experiências em espaços de referência como o Pragma e Altis Belém. Foi Chef Executivo dos restaurantes 100 Maneiras e do Chefe Cordeiro. Tem várias participações em competições internacionais, tendo vencido o Campeonato Mundial de Júnior Chef 2006. Desde novembro de 2014 é proprietário e Chefe do restaurante CASTA 85, em Alenquer.

Mário Cruz é natural de Guimarães e cresceu a acompanhar a mãe, tias e avós na cozinha. Aos 24 anos trocou o curso de Economia por um sonho e inscreveu-se na EFTH. Destacou-se como aluno e por isso estagiou na Universidade Johnson & Wales, nos EUA. Após um ano como cozinheiro e formador na EFTH passou por Londres e Newark. Fixou-se depois em Lisboa como subchefe do restaurante Avenue. Está de malas feitas para um novo desafio no Penha Longa Resort!

Organization.....Support.....Main Sponsor.....Sponsors.....Wine partners....



VISITAZORES.COM





ÀS CEGAS

24 de Outubro de 2015

OS CHEFS



NUNO SANTOS

Anfiteatro

Nuno Santos é natural de S. Miguel e teve um percurso escolar que o levou a uma passagem por Engenharia Civil... mas a sua paixão pela cozinha prevaleceu! Formou-se na EFTH em 2010 e destacou-se como aluno, obtendo um estágio na Universidade Johnson & Wales. É atualmente subchefe do Restaurante Anfiteatro, onde colabora desde há 5 anos. É também formador da EFTH, afirmando-se de forma sólida como um dos melhores jovens profissionais dos Açores.



PEDRO OLIVEIRA

Anfiteatro

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.

Organization.....Support.....Main Sponsor.....Sponsors.....Wine partners....



VISITAZORES.COM



BRAGARD
Be your best



POTE DOS DESEJOS
FINE DRINK'S DISTRIBUTOR





ÀS CEGAS

24 de Outubro de 2015

OS CHEFS



SANDRO MEIRELES

Anfiteatro



VASCO LELLO

Bairro Alto Hotel

Sandro Meireles nasceu em Paços de Ferreira, e formou-se em 1996 na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, onde iniciou a carreira como monitor, passando depois por diversos 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. Em 2007 abraçou com grande dedicação o projeto da EFTH, que agora coordena, com particular atenção à vertente formativa.

Formado na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril, conta com passagens por alguns dos melhores restaurantes e hotéis de Portugal como o Terreiro do Paço, Bica do Sapato e Pestana Palace. Na sua experiência descreve como seus mestres os Chefs Eduardo Mello e Aimé Barroyer. Actualmente é Chef do Restaurante Flores, no Bairro Alto Hotel, onde exprime uma cozinha de autor onde são promovidos e destacados os produtos e iguarias nacionais e tradicionais.

Organization.....Support.....Main Sponsor.....Sponsors.....Wine partners....



VISITAZORES.COM



BRAGARD
Be your best



POTE DOS DESEJOS
FINE DRINK'S DISTRIBUTOR

