

Um Natal Gourmet na Praça da Figueira

É já no próximo dia **23 de novembro, até 17 de dezembro**, que a emblemática **Praça da Figueira** recebe o **Figueira Christmas Gourmet**, na 11ª edição do Mercado da Baixa, onde será possível apreciar uma vasta diversidade gastronómica, acompanhada de um programa de entretenimento que junta chefs internacionais em *showcookings*.

Augusto Gemelli, Chakall, Miguel Gameiro, Pedro Mendes, Joana Byscaia e Amey Devkar são as “estrelas” do cartaz que irão preparar duas receitas de sua assinatura, alusivas à quadra natalícia mas, com uma abordagem elegante e gourmet. Na zona da Baixa Pombalina.

Pela diversidade geográfica da origem dos chefs, os que se juntarem a esta celebração gastronómica terão a oportunidade única de degustar algumas iguarias vindas dos quatro cantos do mundo que combinam ingredientes e técnicas especiais permitindo uma verdadeira viagem pelos sentidos e pelos sabores da alta culinária.

Marque na sua agenda, a partir do dia 25 de novembro às 17H30

Data	Chef	Pratos
25 Novembro	Chef Augusto Gemelli	<ul style="list-style-type: none">• Spaghetti com “fondue” de alho francês picante e amêijoa• Risotto ao “fumo
1 Dezembro	Chef Chakall	<ul style="list-style-type: none">• Brownie de abóbora e especiarias• Beringela recheada com mozzarella e molho de tomate seco•
2 Dezembro	Chef Miguel Gameiro	<ul style="list-style-type: none">• Bacalhau de Natal• Sonhos do Chefe Silva
8 Dezembro	Chef Pedro Mendes	<ul style="list-style-type: none">• Brás de algas• Tártaro de Atum
9 Dezembro	Chef Joana Byscaia	<ul style="list-style-type: none">• Bola de bacalhau• Tarte rústica de dióspiro e romã
16 Dezembro	Chef Amey Devkar	<ul style="list-style-type: none">• Caril de gambas do natal na Índia – AMBOT TIK• Tortino de chocolate branco

Receitas:

Chef Augusto Gemelli

Spaghetti com "fondue" de alho francês picante e amêijoa:

Ingredientes (para 4 pessoas)

- 350g de spaghetti
- 600g de amêijoa preta grande
- 200g de alho francês
- Malagueta q.b
- Pouca manteiga e farinha
- Azeite, sal e pimenta q.b

Preparação

1. Suar o alho francês cortado em “juliana fina” com pouco azeite numa caçarola, juntar a malagueta picada e um pouco de manteiga manipulada com farinha.
2. Deixar cozer em lume brando até obter um molho aveludado.
3. Acrescentar as amêijoas e estufar até as conchas começarem a abrir.
4. Cozer o spaghetti em água a ferver e salgada até ficar “al dente”.
5. Saltear o spaghetti com o molho preparado e servir imediatamente.

Vinho: Prato vibrante de aroma, muita frescura e sabor, a ligar com vinhos brancos muito aromáticos, médio corpo e boa acidez. O aroma frutado será o preferido.

Dicas do Chef: Devido à cozedura prolongada do alho francês, pode utilizar-se também alguma parte verde mais tenra do legume.

- Risotto ao "fumo":

Ingredientes (para 4 pessoas)

- 300g de arroz italiano
- 150g de presunto fumado tipo “Speck”
- 150g de queijo provola fumado

- 80g de alho francês
- 3Lt de caldo vegetal
- 2DI de espumante Bruto ou Champagne
- Sal e pimenta preta moída

Preparação

1. Refogar o alho francês picado com um pouco de azeite.
2. Juntar o arroz e aquecê-lo bem misturando frequentemente.
3. Regar com $\frac{3}{4}$ do vinho e deixar evaporar completamente.
4. Cobrir abundantemente o arroz com o caldo vegetal bem quente e acompanhar os 15 minutos de cozedura do risotto, acrescentando mais caldo e mexendo com uma colher de vez em quando.
5. À cozedura ultimada, adicionar o queijo fumado cortado em cubos pequenos e o resto do espumante, misturando energicamente para obter um composto bem insuflado.
6. Servir com o presunto “Speck” cortado em tiras e salteado com um pouco de azeite e pimenta preta moída.

Vinho: Mesmo que possa parecer banal, o ideal será um espumante bem seco ou um Champagne Bruto. Se não gostar de “bolhas” podem optar para um bom Chardonnay.

Dicas do Chef: Na finalização do risotto misturar rapidamente o queijo para evitar a formação de bolinhas.

Chef Chakall

- Brownie de abóbora e especiarias:

Ingredientes

- 350g de puré de abóbora
- 1 chávena de farinha
- 1 chávena de açúcar de cana
- 1 colher de fermento em pó
- 1/2 colher de sal
- 1/2 colher de gengibre
- 2 colheres de canela
- 1 colher de noz-moscada
- 100ml de natas
- 1/2 chávena de miolo de nozes
- 1 bola de gelado de noz para acompanhar

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 180° C.
2. Untar uma forma com manteiga.
3. Introduzir todos os ingredientes numa batedeira, até obter uma massa uniforme.
4. Levar ao forno durante dez minutos ou até ficar estaladiço por fora e cru por dentro.
5. Servir com uma bola de gelado de noz.

Beringela recheada com mozzarella e molho de tomate seco:

Ingredientes (para 4 pessoas)

- 2 beringelas
- 2 tomates maduros
- 250 g. de queijo mozzarella
- Manjeriço q.b.
- Sal e pimenta q.b.
- 60 g. de tomates secos em azeite
- Vinagre balsâmico q.b
- Sumo de limão q.b

Preparação

1. Cortar a beringela em rodela finas e fritar ligeiramente.
2. Usando duas fatias de beringela, fazer uma pequena bolsa com o tomate cortado em rodela, o queijo mozzarella fatiado e uma folha de manjeriço.
3. Temperar com sal e pimenta.
4. Levar ao forno até o queijo derreter.

Para o molho

1. Picar o tomate seco e juntar emulsionando o azeite, o sumo de limão e o vinagre balsâmico.

2. Colocar o molho em cima das beringelas assim que saírem do forno.
3. Servir acompanhada de uma salada ao seu gosto.

Chef Miguel Gameiro

- Bacalhau de Natal:

Ingredientes (para 4 pessoas)

- 2 lombos de bacalhau
- 300 gr de batata palha
- 1 Alheira
- 4 Cebolas
- 4 Dentes de alho
- 2 Folhas de louro
- 1 punhado de espinafres
- 200 gr de amêndoas picadas
- 1 Broa de milho
- Azeite
- Pimenta de moinho
- Noz-moscada
- Mostarda
- 350 ml de leite
- 50 gr de farinha
- 50 gr de manteiga
- 1 limão

Preparação

1. Cortar as cebolas em “juliana fina” e picar os alhos.
2. Numa frigideira com um pouco de azeite e louro, levar a refogar muito lentamente.
3. Cozer o bacalhau com um fio de azeite e 2 dentes de alhos esmagados e lasca-se.
4. Envolver o bacalhau na cebolada sem o desfazer muito.
5. Juntar o bechamél até obter uma textura bem cremosa.
6. Adicionar a batata palha.
7. Cozinhar rapidamente os espinafres numa frigideira com um pouco de azeite e juntar ao preparado.
8. Levar a alheira previamente desfiada ao forno para que fique bem crocante.
9. Num tabuleiro, colocar o preparado do bacalhau e cobrir com a amêndoa ralada, a broa desfeita e a alheira crocante.
10. Levar ao forno a alourar regando com um pouco de azeite.

Para o bechamél

1. Num tacho colocar a manteiga e deixar derreter.
2. Juntar a farinha e deixar cozinhar um pouco.
3. Adicionar o leite e mexer vigorosamente para não deixar grumos e obter uma textura cremosa.
4. Temperar com o sal, pimenta, noz-moscada e o sumo de limão.

Sonhos do Chefe Silva:

- 6 ovos
- 80g de margarina
- 300 gr de farinha
- 1 pitada de sal
- 1/2 litro de água
- 1 laranja
- 2 colheres de sopa de açúcar
- Açúcar em pó e canela para polvilhar

Preparação

1. Num tacho com a água, colocar a margarina, o sal, a casca de laranja e levar ao lume até ferver.
2. Retirar a casca da laranja.
3. Juntar a farinha e mexer bem sem tirar do lume, até obter uma massa com textura lisa.
4. Retirar do lume, deitar para uma tigela, deixar arrefecer um pouco e juntar os ovos, um a um, mexendo bem.
5. Levar ao lume um tacho com óleo e deixar aquecer.
6. Deitar no óleo colheradas da massa e frita-se lentamente, picando os sonhos com um garfo de vez em quando, até triplicarem o volume e ficarem crocantes.
7. Retirar e polvilhar com açúcar e canela.

Ingredientes para a calda

- 200g de açúcar
- 1 casca de laranja ou limão
- 1 pau de canela
- 150ml de água

Preparação

1. Levar ao lume a água com o açúcar, a canela e a casca da laranja e deixar ferver durante 10 minutos
2. Retirar do lume e deixar arrefecer.
3. Regar os sonhos depois de arrefecerem.

Chef Pedro Mendes

- Brás de algas:

Ingredientes

- 80 g de alga alface do mar fresca
- 1 cebola grande
- 4 dentes de alho
- 2 folhas de louro
- 6 ovos frescos
- 150 g de batata palha
- 5 cl de bom azeite

Preparação

1. Pique as algas finamente e junte aos ovos batidos com sal a gosto.
2. Corte a cebola e o alho em juliana e salteie no azeite com o louro.
3. Adicione os ovos e cozinhe lentamente. Quando estiverem quase no ponto, junte a batata palha e envolva já fora do lume de forma a conservar a crocância.

Sugestão: sirva com esferas de limão caviar e alga cabelo de velha frito.

- Tártaro de Atum:

Ingredientes

- 400 g de lombo de atum-Rabilho fresco
- 5 cl de óleo de sésamo
- 5 cl de molho de soja
- 1 malagueta fresca
- 1 lima
- 20 g de gengibre fresco
- 1 colheres (sopa) de sementes de sésamo
- 20 g de alga erva patinha fresca
- 20 g de alga chorão do mar (codium) fresca
- 20 g de alga fava do mar fresca
- 1 limão caviar
- 40 g de ovas de salmão
- Salicórnia
- Erva marinha ínula
- Erva do gelo (erva marinha)

Preparação

1. Corte o atum em cubos pequenos e coloque numa taça.
2. Pique finamente as algas, o gengibre e a malagueta, e acrescente ao atum.
3. Junte a raspa de toda a lima, o óleo de sésamo, as sementes e o molho de soja.
4. Envolva e sirva com as ervas marinhas, o limão caviar e as ovas de salmão.

Chef Joana Byscaia (Petit Chef)

Receitas para fazer em família e despertar o “petit chef” nos mais novos

- Bola de bacalhau:

Ingredientes (1 a 2 pax)

- 125g de farinha com fermento
- 1 colher de chá de caril em pó
- Noz-moscada q.b
- Alho granulado q.b
- 1 colher de chá de sal fino
- 50g de óleo girassol
- 75g de leite
- 1 haste de alecrim (folhas) ou tomilho
- 1/4 alho francês
- 1 lombo de bacalhau demolhado
- 2 a 3 tomates cereja
- 1 colher de chá azeitonas pretas descaroadas
- Queijo da ilha q.b
- 1 ovo

Preparação para miúdos e graúdos

1. Liga o forno a 180º (pede a ajuda de um adulto para que seja ele a manusear o forno).
2. Leva a cozinhar numa assadeira com um fio de azeite o lombo de bacalhau durante 12 minutos aproximadamente, retira e reserva.
3. Numa taça adiciona os ovos inteiros, o óleo, o leite e mexe.
4. Lava os legumes, corta o alho francês às rodelas finas e reserva.
5. Corta o tomate em quartos (reserva 2 para decorares) e reserva.
6. Desfaz em lascas o lombo de bacalhau depois de previamente assado retirando a pele e as espinhas e reserva.
7. Liga todos estes legumes e as lascas de bacalhau ao preparado anterior.
8. Tempera a gosto com os ingredientes acima descritos mais as folhas de alecrim.
9. Por fim adiciona a farinha e o fermento.

10. Verte o preparado para uma forma redonda ou retangular untada com desmoldante ou forrada com papel vegetal e decora com os quartos de tomate reservados.

1. Leva ao forno durante 30 a 40 minutos (pede ajuda a um adulto para que seja ele a manusear o forno).

- Tarte rústica de dióspiro e romã:

Para a massa:

- 100g de Farinha Trigo Integral
- 150g de Farinha Trigo Refinada sem fermento
- 1 Colher de sobremesa de Azeite Distinto
- 100g de Manteiga sem sal
- 2 Colheres de sopa de água
- 35g de Mel
- 1 Ovo
- 1 Pitada de Sal

Recheio e decoração:

- 1 Romã cortada em quartos
- 3 Dióspiros pequenos descascados
- 1 colher de chá de mel
- Sementes de Sésamo q.b
- Sementes de Linhaça Castanha q.b

Preparação para miúdos e graúdos:

2. Liga o forno a 180° C (pede ajuda a um adulto para que seja ele a manusear o forno).

3. Começa por lavar bem a fruta e seca.

4. Corta os dióspiros em cubos ou em meias-luas para uma taça e reserva.

5. Retira as sementes dos quartos de romã para outra taça e reserva.

6. Limpa muito bem a bancada e vamos agora fazer a massa.

7. Numa taça pesa os secos (farinhas e uma pitada de sal) e mistura. Adiciona a manteiga e esfarela com os dedos. A massa tem de ficar com aspecto de areia.

8. Adiciona o ovo inteiro, a água fria e o mel. Mistura até conseguires uma massa homogénea.

9. Polvilha a bancada com farinha e com rolo de massa estica a massa de modo a obteres um retângulo com cerca de 40cm a 25cm.

10. Enrola o retângulo no rolo de massa sem pressionar e coloca uma folha de papel vegetal na bancada e desenrola a massa sobre a folha.

11. Espalha os dióspiros em meias-luas ou em cubos sobrepondo-os no centro ao longo do retângulo, deixando um espaço com cerca de 2cm nas extremidades.
12. Por cima dos dióspiros espalha as bagas de romã e adiciona um pouco de mel em fio.
13. Com uma faca faz golpes diagonais em cada um dos cantos com a distância de 1cm do recheio.
14. Dobra as pontas no sentido do recheio.
15. Faz golpes diagonais ao longo de cada um dos lados da massa com um intervalo de 2cm.
16. Puxa para o centro do recheio as tiras alternadas de massa entrelaçando-as.
17. Transfere cuidadosamente com a folha de papel vegetal a trança para cima de um tabuleiro e polvilha com sementes.
18. Leva ao forno durante 20 minutos até dourar (pede ajuda a um adulto para que seja ele a manusear o forno).
19. Quando estiver pronta retira do forno (pede ajuda a um adulto para que seja ele a manusear o forno).

Curiosidades sobre a romã: A romã é o fruto da romãzeira, que pode ser usada como planta medicinal. Ela é arredondada e pode ser cor de laranja ou avermelhada tendo sementes pequenas de aspecto gelatinoso e cor vermelha. As suas flores crescem em grupos de três ou quatro e geralmente são de cor vermelho-alaranjado e as suas folhas são verdes e brilhantes. A romã é de cultivo fácil no Brasil e pode ser encontrada em qualquer parte do país.

A romã pode ser comprada em mercados, e as suas flores e folhas podem ser encontradas em lojas de produtos naturais.

A romã é utilizada para fazer sumos chás, molhos, bolos, tartes podendo ainda se utilizada em saladas ou ser consumida ao natural.

Chef Amey Devkar

- Caril de gambas do natal na Índia - AMBOT TIK

Ingredientes (para 4 porções)

- 500g de camarões descascados, limpos e lavados
- 10g de sal (a gosto): 5g para o camarão e 5g para o curry
- 1 colher de sopa (15 gramas) de tamarindo
- ¼ xícara de água morna
- 8 sementes de pimentão de Caxemira
- 4 cravos-da-Índia
- 8 grãos de pimenta preta
- ½ pau de canela
- 1 colher de chá de sementes de cominho
- ½ colher de chá de curcuma em pó
- 5 dentes de alho
- 50g de raiz de gengibre
- 2 colheres de sopa de vinagre de vinho tinto
- 3 a 4 colheres de sopa de óleo vegetal
- 150g de cebola roxa finamente picada
- 2 xícaras de água (¼ xícara para enxaguar a tigela da batedeira)
- 3 colheres de chá de açúcar (a gosto)
- 4 a 5 cascas de Kokum
- 2 pimentões verdes, cortados
- 100 ml de leite de coco

Preparação:

1. Descasque, retire e seque os camarões. Polvilhe com um pouco de sal e misture os camarões. Tape e deixe os camarões de lado para dar sabor aos camarões.
2. Numa tigela, adicione o tamarindo e despeje a água morna. Deixe de lado para que a água morna suavize o tamarindo.
3. Adicione a pimenta de Caxemira, o cravo, a pimenta preta, o pau de canela, as sementes de cominho e a curcuma. Aumentando a velocidade da batedeira triture todos os ingredientes secos até obter um pó fino.
4. Pique o alho e o gengibre e adicione-os ao curry em pó na batedeira.
5. Pressione o tamarindo entre os dedos para extrair toda a polpa. Retire toda a casca do tamarindo e adicione a polpa de tamarindo na batedeira.
6. Despeje o vinagre de vinho tinto, aumente a velocidade da batedeira e bata todos os ingredientes até obter uma pasta fina.
7. Em lume médio, aqueça uma panela e adicione um pouco de óleo vegetal.
8. Acrescente a cebola picada e refogue até que fique translúcida com um toque dourado.

9. Adicione a pasta de curry e refogue por cerca de 3 a 4 minutos até que a pasta de curry se misture com a cebola e perca o sabor de cru.
10. Coloque um pouco de água na tigela da batedeira para recolher os restos de pasta de curry e coloque-a na panela.
11. Adicione um pouco mais de água à panela para criar um curry.
12. Em lume médio, deixe o curry ferver por cerca de 5 a 10 minutos. Isso dará aos sabores uma oportunidade de se misturar e se desenvolver.
13. Adicione os camarões e as cascas de kokum ao curry, misture para que os camarões fiquem bem cobertos com o curry.
14. Quando os camarões estiverem quase cozidos, junte a pimenta verde cortada e o leite de coco e deixe o curry ferver por mais um minuto até que os camarões estejam cozidos.
15. Retire o curry do fogo e deixe descansar por 5 a 10 minutos antes de saborear.

- Tortino de chocolate branco:

Ingredientes (para 20 porções de 100g cada)

- Chocolate branco – 500g
- Manteiga sem sal – 500g
- Gemas de ovo – 160g
- Ovos inteiros – 360g
- Açúcar – 250g
- Farinha de trigo refinada – 250g (30g extras para polvilhar e revestir as formas)
- Moldes de papel alumínio – 20 n.ºs (100g cada)
- Spray de manteiga

Preparação:

1. Numa tigela de aço, derreta o chocolate branco e a manteiga sem sal em banho-maria.
2. Depois de estar completamente derretido, reserve e misture a gema, os ovos inteiros e o açúcar na mistura de chocolate. Incorpore bem com um batedor.
3. Peneire a farinha na mistura de chocolate em 2 partes e incorpore bem com uma espátula. Manter a mistura de lado.
4. Borrife os moldes de alumínio com o spray de manteiga e polvilhe um pouco de farinha refinada para cobrir os moldes uniformemente com farinha. Este processo ajudará a tirar mais facilmente o tortino quando estiver assado.
5. Pré-aqueça o forno a 180° C.
6. Com a ajuda de uma concha preencha as formas de alumínio com a mistura de tortino deixando um espaço de 5 mm da borda dos moldes.

7. Assim que todas as formas estiverem preenchidas, leve ao forno a 180° C por 10 minutos para obter um centro macio. Se desejar um centro completamente cozido, cozinhe por 12 minutos a 180°C.

8. Desenforme e saboreie com uma bola de gelado de baunilha.

Chefs:

Augusto Gemelli

É na Escola Hoteleira de Milão que, em 1984, o chef italiano Augusto Gemelli termina a sua formação. Desde logo se interessou pela alta cozinha fazendo parte de equipas de cozinha de grandes chefs italianos como Claudio Sadler e Gualtiero Marchesi. Aos 22 anos, juntamente com a amiga e talentosa maîtresse Monique Fugulin, abriu o seu primeiro restaurante “L’incontro”, em Milão. Ainda jovem para uma carreira empresarial, decidiu juntar ao seu percurso como cozinheiro o sonho de sempre: viajar. Foi assim que partiu numa viagem com paragens em França, Inglaterra, Argentina, Porto Rico e Índia, onde ficou a conhecer gastronomias locais e iniciou também o seu interesse pelo conceito de “cozinha de fusão”, através da utilização dos mais variados ingredientes e das diferentes técnicas de confecção.

É em 1996 que chega a Portugal, a partir do convite para participar num novo projecto de restauração ligado à cozinha italiana. No final de 1999, encontra um pequeno espaço que transforma num restaurante intimista e acolhedor, onde começa “a semear” em terras lusas a sua cozinha de autor. Depois de uma fase de arranque difícil, em 2003, o seu restaurante é eleito o melhor do país na avaliação dum das mais importantes revistas do sector. Nesta altura da sua carreira lidera uma equipa de grande nome da cozinha moderna portuguesa e leva Portugal e a sua cozinha como país convidado especial num dos eventos mais conceituados da cozinha mundial, o “Forum Girona” em Espanha, onde teve a oportunidade de mostrar as suas criações ao lado de grandes chefs como Joan Roca, Michel Bras e Pierre Gagnaire.

A pesquisa exaustiva no território português dos melhores produtos, a introdução de novas técnicas de confeção e a experiência maturada nas cozinhas dos vários países que frequentou ao longo do seu percurso profissional, são os principais ingredientes do sucesso alcançados em mais de 10 anos de atividade da marca que leva o seu nome “GEMELLI”.

Desde o encerramento do seu restaurante em Lisboa no final de 2012, o Chef Augusto Gemelli continuou a trabalhar no desenvolvimento da sua marca em Portugal e no estrangeiro através de actividades como consultorias profissionais, cursos de cozinha, *catering* personalizado, formação técnica para restaurantes, assessorias para novas aberturas e *private dining*. Actualmente no Restaurante “La Squadra” em Lisboa, pode exprimir o seu amor pela gastronomia original da sua terra natal.

Chef Chakall:

Argentino de nascença e português de coração, o chef Chakall segue o legado familiar e torna-se a quarta geração de cozinheiros do clã. Um cidadão do Mundo que gosta de juntar culturas, amigos e comida descomplicada à mesa. O facto de falar 7 idiomas, entre os quais árabe, contribui para o facto de ser um embaixador natural de Portugal pelos quatro cantos do mundo.

Chegou a Lisboa de passagem em vésperas da Expo '98, mas foi a partir do ano de 2000 que se fixou em território nacional desenvolvendo o seu talento na cozinha. Criou a empresa de

catering “Cozinha Divina” e rapidamente se destacou pela criatividade, capacidade de surpreender e trazer propostas inusitadas ao panorama gastronómico nacional. A par da sua empresa criou diversos conceitos de restauração de que são exemplo: Farina by Chakall, L’Origine by Chakall, Areal Beach Bar by Chakall, Luz by Chakall, West 23 by Chakall, Zapata by Chakall, e, mais recentemente, os *franchisings* Chakburger e La Susy by Chakall. Cada espaço contém um conceito, um menu específico, um design diferenciado e uma proposta inovadora.

Jantares privados, eventos corporativos, caterings oficiais ou *team buildings*, são alguns dos exemplos de criações *tailor made* que têm surpreendido o mercado nos últimos 20 anos, cujo reconhecimento público tem sido “carimbado” pela chancela de PME Líder e PME de Excelência.

Chakall é frequentemente desafiado a ser chef executivo de outros espaços, quer pela sua versatilidade, quer, muitas vezes pela forma como encara a sua relação gastronómica com Portugal. É também chef executivo de três restaurantes do “Hotel Pr1me Energize”, em Monte Gordo, no Algarve e já tem sido chef consultor de projetos tão diversos como o “Super Bock – Beer & Gastronomy Restaurant”, na China ou dos restaurantes “Bom Bom e Roça Sundy”, em São Tomé e Príncipe. Os dotes culinários aliados a um poder de comunicação único catapultou o Chef Chakall para vários “palcos”, tendo-se destacado na imprensa, em programas de televisão e em livros da sua autoria. Alguns dos seus programas de televisão como “Chakall & Pulga” e “Chakall na Quinta”, ou livros como “Portugal Revisitado” foram marcos importantes na sua relação com a portugalidade. Explorou Portugal de lés-a-lés e percorre o país anualmente participando em inúmeros eventos locais com dezenas de *showcookings* no curriculum.

É, há anos, embaixador de algumas das principais marcas portuguesas com expressão em todo o território nacional e com forte impacto a nível internacional como Delta Cafés (Grupo Nabeiro), Teka, Continente, SuperBock, Meo (Altice), Vitacress e Caçarola, além de ser embaixador de marcas internacionais para o mercado português como a Peugeot, a Puma, entre outras.

Conta com mais de uma dezena de programas de televisão em Portugal, Espanha, Alemanha, China e República Dominicana, livros escritos em vários países e traduzidos em diversos idiomas e muitos prémios adquiridos ao longo das últimas duas décadas. Estas são as premissas que fazem de Chakall um dos chefs com maior relevância e notoriedade no panorama nacional e internacional.

Chef Miguel Gameiro:

Tendo iniciado os seus estudos na Escola de Hotelaria do Estoril em 2010, o Chef Miguel Gameiro, ingressa num estágio curricular no DOP no Porto com o Chef Rui Paula. Findo o estágio, segue a formação com o Chef Vicent Farges na Fortaleza do Guincho. Em 2011 vai para Paris onde entra na escola de Alain Ducasse para uma formação prática e teórica de 3 meses. Regressa a Portugal e estagia no Alentejo no restaurante “L’and Vineyards” com o Chef Miguel Laffan. Em 2012 integra mais um estágio, desta vez na Holanda, com o Chef Michel Van Der Kroft que detém duas estrelas Michelin. Mais tarde, abre o seu primeiro restaurante, o “Abraço” na Quinta da Beloura. E, depois, o “Alegria” no Casino Estoril. Pelo meio, tem participado em inúmeras feiras gastronómicas em formato *showcooking* um pouco por todo o país.

Chef Pedro Mendes:

Nascido em Carnaxide (“quase por acidente!”), Pedro Mendes frequentou o curso de Direito até ao terceiro ano, mas decidiu mudar de vida. Um autodidata nas artes culinárias, com verdadeira paixão pela profissão e tudo o que a envolve, tem vindo a estudar e a desenvolver a sua paixão através de muita pesquisa e muito trabalho. Sendo a família materna de Beja e o avô de Estremoz, naturalmente cresceu com a gastronomia alentejana em casa, pelo que, este lisboeta se sente em grande parte alentejano.

Pedro Mendes começou a sua história da cozinha na Bélgica, tendo percorrido outros países europeus como Holanda, França, Inglaterra e Irlanda. Regressou a Lisboa em 2001 como coproprietário e chef no restaurante “39 Degraus” (Cinemateca Portuguesa), no “MMCAFÉ” (Teatro Maria Matos) e no “São Jorge Café” (Cinema São Jorge). Em 2007, mudou-se para o Algarve tendo passado pelos restaurantes “Way Point”, no Marina Club Hotel, em Lagos e, “The Dolphin Restaurant” e “A Concha”, ambos na Praia da Luz. Também teve aqui o seu próprio espaço, o “Restaurante & Taberna by Pedro Mendes”.

Em 2012, Pedro Mendes viu o seu nome entrar para o Guinness World Records, ao coordenar a confeção da “Maior Omeleta do Mundo”, em Ferreira do Zêzere. Entre as várias formações feitas ao longo dos anos, destaca-se a formação na Academia Alain Ducasse – Les Rencontres Etoilées – formação exclusiva a 10 Chefs por ano seleccionados por todo o mundo. É também consultor e autor de livros de cozinha, dos quais se destaca o “O Renascer da Bolota” (Prochef Agency), uma obra inédita em Portugal sobre a utilização da bolota na culinária, reunindo um conjunto de receitas de sua autoria. O outro, e primeiro, é uma edição bilingue “Cozinha sem livro/Bookless kitchen” (2010-Dinalivros).

Em 2013, inicia-se como Chef executivo do “Alentejo Marmòris Hotel & SPA”, e, em 2015, como Chef consultor do “Maria Pia”, em Cascais. Mas o “chamamento” do Alentejo levou-o de volta ao Marmòris em finais de 2017. Consultor para o restaurante da Quinta do Quetzal na Vidigueira, dá também formação na EHTP (Portalegre) com um modelo único que leva os alunos em visita de estudo na aula que antecede a preparação na escola de um menu elaborado e inspirado nos produtos vistos e aprendidos. Entre 2015 e 2021 destaca-se ainda com a sua participação na revista “Mais Alentejo” com a publicação regular de receitas e crónicas. Em maio de 2021 lançou o seu mais recente livro “algo com Algas”, um livro com 40 receitas cujo elemento central são, como o próprio nome da obra indica, as algas da costa portuguesa.

Actualmente, exerce o cargo de Chef executivo para o Hotel Octant Vilamonte num regresso ao Algarve.

Chef Joana Byscaia:

Em 1995, a Chef Joana Byscaia inicia o curso de Profissionais de Cozinha na Escola de Hotelaria de Lisboa com especialização em pastelaria, aumentando a sua paixão gastronomia. Após o curso, estagia no Centro Escolar Turístico e Hoteleiro do Estoril e, mais tarde, no Hotel da Lapa em Lisboa. A convite trabalha em alguns restaurantes de Lisboa, altura em que recebe as primeiras influências contemporâneas e estrangeiras ao nível da alta cozinha.

Em 2005, enquanto mãe e profissional de cozinha, apercebe-se da curiosidade natural das crianças no mundo da culinária e cria o “Petit Chef”, uma Cozinha Pedagógica para crianças a partir dos 6 anos de idade tendo como missão introduzir bons hábitos alimentares na vida dos seus alunos. Em 2008 lança o “cozinhArte”, um projecto que consiste em cursos *hands-on* para adultos com vários formatos.

A partir de 2011 inicia a actividade de chef consultora para restaurantes prestando serviços de assessoria e consultoria na orientação à contratação de recursos humanos, reorganização de brigadas e partidas, redefinição de ementas, avaliação de *food-cost*, realização de fichas técnicas e formação. Ainda em 2011 tornou-se colaboradora assídua de televisões, editoras, publicações e empresas na produção de eventos e/ou receitas para várias marcas, nomeadamente Nestlé, Liberty Seguros, Phillips, BP, entre outras. Em 2019, a convite da Editorial presença, Joana Byscaia é convidada a escrever um livro cujo tema se centra nos pequenos-almoços e lanches para crianças de fácil preparação e saudáveis, lançado em junho do mesmo ano.

Chef Amey Devkar:

O chef **Amey Devkar** iniciou o seu percurso profissional na Índia, tendo trabalhado em cozinhas italianas de referência nos últimos 8 anos. É um apaixonado pela culinária e pela excelência do serviço, revelando um enorme “apetite” por aprender novas receitas e técnicas de preparação de alimentos. Atualmente é Chef Executivo do MyStory Hotels Figueira