

Restaurante “Mesa de Lemos” ganhou estrela Michelin

Gastronomia Distinguido restaurante viseense dirigido pelo chef Diogo Rocha. “Solar do Bacalhau” em destaque



Diogo Rocha partilhou nas redes sociais a sua distinção

O restaurante “Casa de Chá da Boa Nova” (Leça da Palmeira, ‘chef’ Rui Paula) ganhou ontem a segunda estrela do Guia Michelin Espanha e Portugal 2020, que atribuiu a primeira estrela a quatro estabelecimentos portugueses, entre os quais o “Mesa de Lemos”, de Silgueiros, Viseu.

«Em Portugal, para nossa alegria, também estamos satisfeitos por entregar uma segunda estrela Michelin ao restaurante ‘Casa de Chá da Boa Nova’, de Leça da Palmeira, uma vez que cativou os inspetores tanto pela selvagem singularidade do estabelecimento [um edifício do arquiteto português Siza Vieira], sobre as rochas da Praia da Boa Nova, como pela intensidade da proposta do ‘chef’ luso Rui Paula», lê-se no comunicado divulgado ontem à noite durante a cerimónia de apresentação da edição do próximo ano do Guia

Michelin ibérico, em Sevilha.

Mesa de Lemos

Além disso, os restaurantes “Epur” (Lisboa, ‘chef’ Vincent Farges), “Fifty Seconds by Martín Berasategui” (Lisboa, ‘chef’ Filipe Carvalho), “Mesa de Lemos” (Viseu, chef Diogo Rocha) e “Vistas” (Vila Nova de Cacela, ‘chef’ Rui Silvestre) são as novidades na primeira categoria (‘cozinha de grande nível, compensa parar’) do Guia Michelin ibérico.

Por outro lado, três restaurantes portugueses perderam em 2020 a estrela que detinham: “L’And Vineyards” (Montemor-o-Novo, ‘chef’ José Miguel Tapadejo, após a saída de Miguel Laffan), Willie’s (Vilamoura, ‘chef’ Willie Wurguer) e “Henrique Leis” (Almancil, ‘chef’ Henrique Leis) - que em julho foi o primeiro ‘chef’ em Portugal a anunciar que queria abdicar da es-

trela, que detinha há 19 anos.

O ‘guia vermelho’, equipado aos Óscares da gastronomia, continua a não atribuir nenhuma classificação máxima a Portugal (três estrelas, ‘uma cozinha única, justifica a viagem’).

No total, Portugal sobe para sete o número de restaurantes com duas estrelas e mantém 20 estabelecimentos com uma.

Esta é a segunda vez que um restaurante da região centro integra a lista exclusiva do Guia Michelin, incluindo-se assim entre os melhores do mundo, destacou ontem à noite a Turismo do Centro em nota de Imprensa. «Foi com grande satisfação, e também com sentimento de justiça, que recebemos a informação de que o Mesa de Lemos foi agraciado com uma estrela Michelin. O chef Diogo Rocha há muito que merecia ombrear entre os melhores. A estrela agora conquistada, apesar de tardia, representa a consolidação de um trabalho incansável de defesa da gastronomia do Centro de Portugal», sublinha Pedro Machado, presidente do Turismo do Centro de Portugal que dá os parabéns ao chef Diogo Rocha, que é também embaixador da Lugaude, de Coimbra.

Solar do Bacalhau

Na edição do próximo ano, há ainda seis novos restaurantes portugueses com a categoria ‘Bib Gourmand’ (boa relação qualidade/preço), com destaque para o “Solar do Bacalhau”, na Baixa de Coimbra. As restantes “entradas” nesta categoria são: “Casa Chef Victor Felisberto” (Abrantes), “La Babachris” (Guimarães), “Saraiva’s” (Lisboa), “In Diferente” (Porto) e “Ó Balcão” (Santarém).◀

Centro Pilates Coimbra abriu na Quinta de S. Jerónimo

SAÚDE O Centro Pilates Coimbra abriu recentemente na Rua Edmundo Bettencourt, n.º 13, na Quinta de S. Jerónimo. Uma aposta de Alina Pato e Joana Duarte que abraçaram um projecto com claros benefícios para a saúde.

O Centro funciona exclusivamente com sessões individuais, mantendo-se assim fiel ao método original de Joseph Pilates, (criador do método, que viveu entre 1880 e 1967), de forma a recolher os vários benefícios que lhe estão associados. O Método Pilates tem como objectivo reequilibrar o corpo em força e flexibilidade para devolver controlo e consciência corporal. Ao ser individualizada, a sua prática permite a adaptação às necessidades concretas de cada aluno, sendo assim recomendado a todo o tipo de pessoas, desde atletas de alta competição que pretendam prevenir lesões, a pessoas sedentárias que visem melhorar posturas incorrectas do dia-a-dia, recuperar mobilidade já perdida, en-



O Centro dispõe de equipamento apropriado para os exercícios

tre outros.

O Centro Pilates Coimbra está totalmente equipado com aparelhos de Pilates da marca portuguesa Scoop, permitindo um treino completo e equilibrado. Ambas as professoras passaram por uma intensa formação

específica, sendo certificadas por uma das mais prestigiadas escolas de Pilates a nível mundial: UNO Pilates Method. Para agendar sessões contacte o Centro através do e-mail centropilatescoimbramail.com ou telemóvel 916 034 909.◀

Formação para PMEs do sector cerâmico e cristalaria

Coimbra Estão abertas as inscrições para o Programa Formação PME (AEP), para o sector da Cerâmica e da Cristalaria. Este projecto, com um financiamento público de 90% (COMPETE 2020), tem como promotor a APICER - Associação Portuguesa das Indústrias de Cerâmica e de Cristalaria, na sua missão de contribuir para o desenvolvimento tecnológico e económico do sector. Com o objectivo de aproximar o conhecimento às necessidades do sector, bem como aumentar a sua capacidade de gestão para encetar a mudança e processos de inovação na resposta aos desafios externos que emergem, este projeto será desenvolvido sob a temática da Gestão da Ino-



A formação realiza-se em parceria com o CTCV

vação, tendo como parceiro o CTCV, enquanto entidade do Sistema Científico-Tecnológico e Centro de Interface Tecnológica, no âmbito do Programa Interface. O projecto, com início em Janeiro de

2020, tem a duração de 24 meses e pretende intervencionar 20 PMEs do sector da cerâmica e da cristalaria. Para mais informações: através do email: formacao@ctcv.pt ou do telefone 239499200.◀

LINHA DO ASSINANTE TEL. 239 499 950 | 910 934 467

HORÁRIO: 9H00 - 19H00 de segunda a domingo

INFORMAÇÕES

ALTERAÇÕES DE MORADA

ASSINATURAS

RECLAMAÇÕES - 918 729 697

Diário de Coimbra
www.diariocoimbra.pt
assinantes@diariocoimbra.pt