



Anunciados os Finalistas e os júris da Revolta do Bacalhau

Os 6 'Revoltosos' concorrem a um curso com o chefe da equipa norueguesa vencedora das Olimpíadas de Culinária, realizadas em Outubro, no Instituto Gastronómico da Noruega

Já foram seleccionados os seis Revoltosos Finalistas do Concurso Revolta do Bacalhau 2008: Alexandre Dias (Hotel Tiara Park Atlantic Porto), Diogo Filipe (Hotel Grande Real Villa Itália), Filipe Azevedo (Hotel Tiara Park Atlantic Porto), Jorge Sousa (Restaurante Praça da Cidade), Rodrigo Parracho (Restaurante Tavares) e Vasco Lello (Hotel Pestana Palace), e a suplente Daniela Bailhote (Hotel Sheraton Lisboa).

Ao Vencedor será dada a oportunidade única de ter aulas com **Sven Erik Renaa, chefe da equipa norueguesa vencedora das Olimpíadas de Culinária de 2008** (realizadas em Outubro passado). O curso de introdução à inspiração culinária norueguesa ocorrerá no Instituto Gastronómico da Noruega.

Estão previstas visitas à zona de pesca e produção de bacalhau nas ilhas Lofoten, à fábrica de processamento de salmão e a uma sessão de trabalho em Stavanger. A duração é de 22 a 27 de Março de 2009.

O júri desta edição é formado pelos chefes **Hélio Loureiro** (Hotel Porto Palacio), **Helder Diogo** (PressPeople), **Celestino Grave** (Hotel Real Oeiras), **António Alexandre** e **José Cordeiro** (Altis Belém Hotel & Spa).

www.revoltadobacalhau.com

Organização

Recheio

Com 33 lojas e 2 Plataformas de Food Service, o Recheio é a maior cadeia alimentar grossista em Portugal, uma posição que resulta da experiência acumulada ao longo de 35 anos a servir profissionais da restauração e hotelaria. Com cobertura nacional, regista uma área média de venda de 3.700 m² e emprega cerca de 1.600 colaboradores. O Recheio é a primeira e única empresa de distribuição alimentar certificada em HACCP, respondendo aos mais exigentes planos internacionais de higiene e segurança alimentar. Através do PRASA – Programa Recheio de Apoio à Segurança Alimentar, o Recheio tornou-se ainda a primeira empresa a apoiar o investimento dos seus clientes na modernização dos seus estabelecimentos. A

cadeia de Cash & Carry Recheio juntamente com a sua marca MasterChef têm como missão proporcionar aos profissionais do comércio alimentar e hotelaria o maior sortido de produtos, da melhor qualidade e ao melhor preço, tornando mais competitivos os negócios dos seus clientes. www.recheio.pt

Norge

A Norvege – Conselho Norueguês das Pescas é a entidade que promove o consumo dos produtos do mar da Noruega em vários países. O seu principal objectivo é divulgar as espécies e actividades pesqueiras do país de origem. Para além do Bacalhau (salgado seco e fresco) e do Salmão da Noruega, existem outras espécies com origem no mar da Noruega, tais como o Caranguejo Real e o Alabote da Noruega, que combinam na perfeição com os melhores ingredientes da gastronomia nacional. Apostando em práticas pesqueiras responsáveis e na sustentabilidade dos recursos marinhos, é da Noruega que provem a maior parte do bacalhau consumido em Portugal, sempre garantindo a qualidade de excelência desta espécie tão apreciada no nosso país. www.mardanoruega.com

Edições do Gosto

Pioneiras na sua actuação no universo do consumo e do alojamento fora do lar em Portugal, as Edições do Gosto são participantes activas em diversos campos da restauração e da hotelaria, áreas em que são especialistas. Suas actividades englobam a realização de assessoria de Produto e Mercado, a busca por especificidades a serem exploradas nas suas Bases de Dados e a criação de eventos de raiz num forte ambiente que concilia uma lógica de actuação na área de trade marketing com a consolidação de um conjunto de profissões e a afirmação de um canal. A empresa é responsável pelo Concurso Chefe Cozinheiro do Ano, principal competição para chefes de cozinha no País, e realiza também o Congresso Nacional dos Profissionais de Cozinha, a Taça Horexpo, o Hotel Next, o Algarve Chefs Forum, a conferência Rest Lab e o concurso Revolta do Bacalhau, entre outros. Faz parte das Edições do Gosto a INTER magazine, Revista Profissional de Hotelaria e Restauração, publicação que comemora em 2009 os seus 20 anos de existência. Entre clientes e parceiros das Edições do Gosto figuram as maiores empresas do sector e as mais representativas instituições nacionais nas áreas da formação e do associativismo profissional e empresarial. Em www.e-gosto.com encontre mais sobre nós e a nossa actividade. Caso deseje mais informações, entre em contacto connosco.

Informações para a Imprensa

Flavia Perin

Patrícia Lourenço

Comunicação e Marketing

Edições do Gosto

marketing@e-gosto.com