



## Diogo Filipe é o vencedor da 4.<sup>a</sup> Revolta do Bacalhau

**Trio de bacalhau: creme, brandade, canelloni** foi a receita que rendeu ao revoltoso **Diogo Filipe** a vitória. Mais uma vez, os finalistas da Revolta do Bacalhau tiveram o desafio de apresentar receitas inovadoras de Bacalhau da Noruega, expressando a criatividade através do uso de novos produtos, técnicas e equipamentos para a confecção dos pratos.

O resultado foi unânime. Tanto o júri composto pelos chefes Hélio Loureiro (Hotel Porto Palácio), Helder Diogo (Presspeople), Celestino Grave (Hotel Real Oeiras), António Alexandre (consultor gastronómico) e José Cordeiro (Altis Belém Hotel & Spa) como o júri constituído por jornalistas especializados na área (Prémio Imprensa) atribuíram a distinção a Diogo Filipe, de 24 anos. Cozinheiro há 4 anos, actualmente trabalha no Grande Real Villa Itália Hotel & Spa (Cascais).

O **segundo lugar** coube a **Jorge Sousa**, do restaurante Praça da Cidade em Oliveira de Azeméis, com o prato O tradicional arroz de bacalhau... num moderno adorno. **Filipe Azevedo**, do Hotel Tiara Park Atlantic Porto, conquistou a **terceira posição**, com Bacalhau e polvo... sobre relembro de uma noite de consoada à lareira...

Conheça os restantes finalistas em [www.revoltadobacalhau.com](http://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 m<sup>2</sup> 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](http://www.recheio.pt)

### **Norge**

A Norue – 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](http://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](http://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](mailto:marketing@e-gosto.com)