

# Lamego acolhe final do Chefe do Ano e elege melhor bola da cidade

written by Rui Paulo Costa | 6 de Junho, 2025



Lamego recebeu, no Centro Multiusos, a final da 36.<sup>a</sup> edição do Concurso Chefe do Ano, considerado o maior e mais antigo concurso nacional de cozinha, com a presença de mais de 500 pessoas.

Alexandre Cabrita, chef do restaurante Al Sud, em Lagos, conquistou o primeiro lugar com um menu composto por quatro pratos obrigatórios: “Açorda de tomate e espargos com gema de codorniz” (entrada vegetariana), “Bacalhau com grão e emulsão de colagénio e pimentos”, “Borrego com cenoura algarvia e arroz de forno” e “Mousse de laranja com texturas de azeite e aromas de poejo”.



Alexandre Cabrita, chef do restaurante Al Sud, em Lagos, conquistou o primeiro lugar . Foto de SARA VINGADAS/CML

**Jorge Bolito**, do The Yeatman, e **Vítor Miranda**, do Pena Park Hotel e do Biclaque Trajano, conquistaram o segundo e terceiro lugares, respetivamente.

**A Vice-Presidente da Câmara Municipal de Lamego, Catarina Ribeiro**, participou na entrega de prémios, destacando a importância do evento para a cidade: ***“É um motivo de orgulho e de grande importância esta cidade voltar a ser o Município anfitrião da Final Nacional.”***

Paralelamente, realizou-se a 1.<sup>a</sup> edição do concurso **“A Melhor Bola de Lamego”**, que premiou a **Pastelaria Rua Nova**. A iniciativa, organizada pelas **Edições do Gosto**, teve como objetivo **valorizar a padaria regional** enquanto expressão de **artesanato**, destacando a **qualidade dos profissionais e da matéria-prima**. O concurso pretendeu ainda promover a **notoriedade e excelência das tradicionais bolas de Lamego**.



A 1.ª edição do concurso “A Melhor Bola de Lamego”, foi ganha pela Pastelaria Rua Nova. Foto de SARA VINGADAS/CML

A cidade afirma-se assim como **referência no setor gastronómico**, juntando talento nacional, tradição e inovação num único espaço.

OC/RPC