

# Lamego acolhe final nacional do concurso Chefe do Ano

written by Rui Paulo Costa | 4 de Junho, 2025



A final do concurso Chefe do Ano realiza-se hoje, 4 de junho, no Centro Multiusos de Lamego, local que acolhe a competição pelo terceiro ano consecutivo. Considerado o concurso de cozinha profissional mais antigo e prestigiado de Portugal, a prova junta seis finalistas apurados nas eliminatórias regionais.

Os cozinheiros em competição são **Afonso Alves** (Mezze), **Alexandre Cabrita** (Al Sud\*, Palmares Ocean Living & Golf), **Bruno Garcia** (Hotel Fortaleza do Guincho), **Jorge Bolito** (The Yeatman), **Mário Santos** (Rossio Gastrobar) e **Vítor Miranda** (Pena Park Hotel e restaurante Biclaque Trajano).

Durante o evento, decorrem duas iniciativas paralelas. A primeira é o fórum *Pensar Cozinha*, com o tema "O percurso do

**profissional de cozinha”, aberto ao público mediante reserva de bilhete. Estão previstas conversas, apresentações e demonstrações culinárias com a participação de chefs convidados.**

A segunda iniciativa é a **primeira edição da prova “A Melhor Bola de Lamego”,** organizada pelas **Edições do Gosto,** com o objetivo de **valorizar a padaria regional** e a tradição da **Bola de Lamego.** A prova destaca a **qualidade da matéria-prima e a excelência do produto final,** promovendo a notoriedade desta especialidade local.

A cidade de Lamego tem vindo a ganhar relevo na história do concurso. Em 2022, a chef **Ana Magalhães,** natural da cidade, venceu o Chefe do Ano. Já em 2024, o jovem lamecense **João Costa** esteve entre os candidatos à vitória.

OC/RPC