

## Tejo Gourmet 2024: vinhos e iguarias à prova em fevereiro e março - Media - Media



A 11.ª edição do Tejo Gourmet, concurso de vinhos e iguarias organizado pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo) e pela Confraria Enófila Nossa Senhora do Tejo (CNST), arranca no final desta semana. Assim, durante os meses de fevereiro e março, a par de um painel de jurados que visitará os restaurantes que se inscreveram nesta competição, quem quiser vai poder degustar os menus desenhados a dedo por cada um dos 64 restaurantes de Portugal e ilhas inscritos.

A lista é extensa e a mais recheada de todos os anos, contando com 29 restaurante em estreia. Há muito que este evento deixou de ser de âmbito regional, sendo que são cada vez mais os restaurantes de norte a sul do país. Este ano as inscrições chegaram de Albufeira, Batalha, Belver, Caldas da Rainha, Castelo Branco, Coimbra, Costa da Caparica, Évora, Fátima, Guarda, Leiria, Lisboa, Lourinhã, Lousã, Mafra, Montemor-o-Novo, Nazaré, Olhão, Pombal, Portimão, Porto, Torres Vedras, Valongo e ainda, Machico e Funchal, na ilha da Madeira. Isto para além dos “locais”, vindos de Abrantes, Almeirim, Alpiarça, Cartaxo, Constância, Rio Maior, Santarém, Tomar e Torres Novas.

Os gastrónomos que queiram degustar os menus Tejo Gourmet 2024 – composto por entrada, prato principal, sobremesa e respetiva harmonização, feita, em exclusivo, com Vinhos do Tejo certificados com selo de garantia de qualidade e origem DOC do Tejo ou IG do Tejo / Vinho Regional Tejo – podem fazê-lo livremente, mediante a disponibilidade de cada restaurante. Em paralelo, estes espaços vão ser visitados por um painel de jurados composto pelos chefes André Magalhães, Madalena Dias, Maria Emília Rodhes, Pedro Sommer, Pedro Mendes e Rodrigo Castelo, pelos enólogos Carlos do Céu Pereira e João Sardinha da Cruz, pelo escanção Rodolfo Tristão e pelos jornalistas e críticos de vinhos Carlos Janeiro, Edgardo Pacheco, Fernando Melo, Luís Gradíssimo, Maria Helena Duarte, Maria João de Almeida e João Geirinhas. O **Tejo Gourmet 2024** vai premiar o melhor restaurante da competição, avaliado em absoluto, assim como os melhores nas categorias de carta de vinhos e de harmonização (estreia). São ainda eleitos os restaurantes mais bem classificados nos conceitos gastronómicos a que se candidatam: casa de petiscos, cozinha tradicional, cozinha de autor e cozinha internacional. Em

cada categoria, são ainda entregues diplomas de grande ouro, ouro e prata. O anúncio e entrega dos prémios acontecem por ocasião da Gala Tejo, a 22 de junho deste ano.

Este desafio foi criado com o claro objetivo de promover os Vinhos do Tejo, aumentando a sua presença nas cartas vónicas da restauração nacional, de Portugal Continental e ilhas. Em paralelo divulga os restaurantes e premeia as harmonizações idealizadas pelos profissionais de sala e cozinha, numa simbiose a dois palatos. Com a primeira edição em 2010, começou por ser um concurso de âmbito regional, passando, em 2012, a contemplar os restaurantes de lés-a-lés de Portugal, incluindo as ilhas. Esta mudança contribuiu para o seu crescimento, quer em qualidade, quer em quantidade no que diz respeito ao número de restaurantes participantes. Chega agora à 11.<sup>a</sup> edição, numa dinâmica de muita dedicação e empenho, que se reflete no sucesso alcançado a cada edição. Um modelo que foi, inclusivamente, reconhecido e está a ser implementado por outra região vitivinícola, o que mostra a sua importância e mais-valia na promoção da gastronomia, dos vinhos e dos territórios. Todas as informações sobre o **Tejo Gourmet 2024** estão disponíveis em [www.confrariadotejo.pt](http://www.confrariadotejo.pt).

### Tejo Gourmet 2024 – Lista de Restaurantes

Restaurante	Localidade
A Cabana	Fátima
A Casa do Avô	Guia, Albufeira
A Cernelha	Cartaxo
A Lúria	Portela de São Pedro, Tomar
À Terra (Octant Vila Monte)	Moncarapacho, Olhão
A Varanda do Parque	Santarém
Adega do Convento	Mafra
Amassa	Santarém
Areias da Telha Restaurante Beach Bar	Fonte da Telha, Costa da Caparica
Atlântico View (Hotel Miramar Sul)	Nazaré
Babalhau by Chef Lurdes	Torres Novas
Belpaço	Tomar
Brasserie Praça (Hotel República)	Tomar
Burro Velho	Batalha
Cabra Preta	Castelo Branco
Café Alentejo	Évora
Casa Chef Victor Felisberto	Abrantes
Casa das Ratas	Tomar
Casa de Pasto "A Regional Valonguense"	Valongo
Casa dos Torricados	Santarém

Caverna	Cartaxo
Cellar Door - ODE Winery	Vila Chã de Ourique, Cartaxo
Cordel	Coimbra
De'Gustar	Torres Novas
Desarma (Hotel The Views Baía)	Funchal, Madeira
DiGusto	Santarém
Foz Restaurante	Praia da Areia Branca, Lourinhã
Galinha da Vizinha	Santarém
Giulietta	Santarém
Landeira	Tomar
Mãe - Cozinha Com Amor	Lisboa
Mar Aberto (Miramar Hotel & Spa)	Nazaré
Meeting Restaurante	Leiria
Nobre Vinhos e Tal	Guarda
NUMA Restaurante	Portimão
O Castelo	Belver
O Cavalo do Sorraia	Alpiarça
O Convite (Dom Gonçalo Hotel & Spa)	Fátima
O Picadeiro	Alvito, Tomar
O Poço do Zé	Casais de Santa Helena, Caldas da Rainha
Palhinhas Gold	Rio Maior
Pátio da Graça	Santarém
Petisqueira Copo 3	Cartaxo
Pitada de Sabor	Rio Maior
Poda	Montemor-O-Novo
Refeitório Quinhentista	Quinta de Santa Bárbara, Constância
Restaurante Blue	Machico, Madeira
Restaurante Central	Santarém
Rib Beef & Wine Porto (Pestana Vintage Porto Hotel)	Porto
Roots	Torres Vedras
SALARIUM Salinas	Rio Maior
Silas Chef	Almeirim

Taberna do Gaio

Taberna Portuguesa 1865

Tascá

Tasquinha do Lagar

Taxiko

Terra

Triangular - Hamburgueria Artesanal

Tum Tum

Vestigium

Villa Lausana

Vintage

Wish Restaurante & Sushi

Cartaxo

Rio Maior

Santarém

Vila da Marmeleira, Rio Maior

Funchal, Madeira

Santarém

Évora

Torres Novas

Reguengo Pequeno, Lourinhã

Lousã

Pombal

Porto

**CVRTEJO ©**

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

**BOMSITE**