

PORTUGAL



NOMBRE: Chef Antonio Loureiro

Originario de Guimarães, Antonio trabaja una “cocina de la felicidad”. Durante años, recorrió las cocinas de Portugal, de norte a sur, para conocer el producto y las formas de cocinar y pensar. Movido por su deseo de aprender, también pasó por cocinas de referencia internacional. En 2014 le concedieron el premio “Chef Cozinheiro do Ano”. Antonio ha sido jurado en importantes concursos gastronómicos internacionales y es una referencia de la alimentación saludable y sostenible, apadrinando diversas iniciativas. Es un hombre comprometido con las causas de la sostenibilidad ambiental y ha participado en numerosos eventos de sensibilización y concienciación. Es precursor de una policía de desperdicio próximo a cero, ha recibido el galardón internacional Green Key y es miembro fundador del Protocolo de Porto, una plataforma que combate los efectos de las alteraciones climáticas.

Además Antonio colabora con diversas escuelas en la formación de jóvenes cocineros. En su cocina busca una proyección de la cocina portuguesa, fusionando el recetario portugués con la cocina de autor, vinculada al territorio, utilizando productos de temporada de origen local.

Desde su inauguración en 2016, su restaurante A Cozinha es una referencia gastronómica del norte de Portugal, siendo numerosos los reconocimientos que le han otorgado. En 2019 revalida la Estrella Michelin y gana el premio Nacional de Turismo en la categoría de Restaurante.



CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA 
G@STRONÓMIC@
online