



Diretor: Paulo Menano

SUBSCREVE A NOSSA  
NEWSLETTER!

Nome

Email

SUBSCREVER



## NOTÍCIAS DE FORNOS



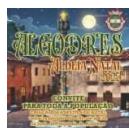
Fornos De  
Algodres:  
Reunião De  
Câmara  
Descentralizada

Em Algodres

O Município de Fornos de Algodres realizou recentemente, na freguesia de Algodres, a [...]

Concelhia Do  
Partido Socialista  
De Fornos De  
AlgodresPromove JantarDe Natal Aberto À Comunidade

A Concelhia do Partido Socialista de Fornos de Algodres está a organizar um Jantar de Natal, [...]

Fornos De  
Algodres: ConviteÀ Comunidade –Vamos Criar AMagia Da AldeiaNatal Juntos!

A Algodres Aldeia Natal está a chegar e, este ano, queremos que a nosso evento [...]



Mariana  
Albuquerque  
Assume Funções  
Como Sub-  
Delegada

## JORNAL DESTE MÊS.



([Clique aqui para ver todas as edições](#))

## AQUI HÁ BEIRA CANAL

## Prato Serra, com assinatura do Chef Diogo Rocha, é o novo lançamento da Chefs' Collection da Vista Alegre Hotelware

20 de Novembro de 2025 Visualizações: 19

A Vista Alegre apresenta Serra, o mais recente lançamento da Chefs' Collection, com assinatura do reconhecido Chef Diogo Rocha, detentor desde 2019 de uma estrela Michelin. Integrada no segmento Vista Alegre Hotelware, esta peça reflete a união perfeita entre a arte da gastronomia e o design de excelência que distingue a marca.

Admirador de longa data da Vista Alegre, Diogo Rocha foi convidado a desenvolver um prato com a sua assinatura, integrado na inovadora linha Chefs' Collection. Simbólica e evocativamente intitulada Serra, esta criação de forma irregular e orgânica remete para o perfil montanhoso da zona de Viseu, sua região natal. A textura relevada, presente tanto no interior como no exterior, presta homenagem às pinhas que pontuam a paisagem, conferindo-lhe um caráter natural e profundamente identitário.

Cada confeção servida neste prato traduz, assim, uma homenagem às origens do chef e à portugalidade da Vista Alegre, permitindo um empratamento envolvente, delicado e distintivo.

Com uma presença incontornável no setor da hotelaria e restauração, a Vista Alegre oferece soluções de alta qualidade que aliam o design premiado da marca à funcionalidade e à elegância exigidas pelos profissionais da alta gastronomia. A marca reforça a sua posição de referência no mercado de luxo, criando parcerias estratégicas com chefs e profissionais de topo, fatores que continuam a elevar o nome Vista Alegre em todo o mundo.

Ao desenvolver novas peças destinadas à alta cozinha, a Vista Alegre recorre àqueles que melhor conhecem este universo excepcional — os chefs mais conceituados, nacionais e internacionais.

[Visite e subscreva o  
nossa canal](#)

## Districtal Da JuveBombeiro Da Guarda

A bombeira fornense Mariana Albuquerque foi nomeada Sub-Delegada Districtal da JuveBombeiro do [...]

## **ACTUALIDADE**



### Vouzela: Insitu Abre Concurso “TotalEnergies – Fotógrafo De Natureza Do Ano”

#### Com Três Novas Categorias E Prémios Reforçados

O Insitu – XV Festival de Imagem de Natureza de Vouzela abriu hoje as candidaturas ao ...



### Oliveira De Frades: Mercadinho De Natal

A quadra natalícia aproxima-se e no âmbito da programação do ...



### “Expresso Do Alto Mondego”: Um Novo Impulso Para O Turismo Sustentável Da Região

Foi hoje apresentado, no Salão Nobre do Município de Fornos de Algodres, o projeto ...



### CCDR Centro Lança A 3.ª Edição Do Pacto Para A Economia Circular No Centro

A Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Centro, I.P. (CCDR ...)

## **OPINANDO**



### OPINANDO: Ética Desportiva – “Palavras Leva-As O Vento”!

Não podemos desistir de comunicar a importância da ética no desporto. Devemos ...



### OPINANDO: O Povo Da Serra Que Desafia O Sistema E Mantém A Sua Própria Água

Nas terras altas do concelho de Gouveia, envolvendo São Paio e as aldeias vizinhas de ...



### OPINANDO: A Beira, A Força Do Desporto No Território

O resultado são criações únicas e requintadas, que conjugam o design inconfundível da Vista Alegre com a criatividade e a funcionalidade exigidas pela cozinha de excelência. Este projeto, que já se estende a vários países, evidencia a presença crescente da Vista Alegre no setor hoteleiro e reforça o seu reconhecimento como referência em inovação, elegância e qualidade.

Para mais informações e reservas do prato Serra: hotelware@vistaalegre.com

### **Sobre Chef Diogo Rocha**

Nascido na freguesia de Canas de Senhorim, concelho de Nelas no distrito de Viseu, Diogo Rocha é um dos mais reputados jovens chefs portugueses, e é autor de três livros de sucesso sobre culinária, onde evidencia a sua paixão pelos produtos nacionais. Detentor de uma Estrela Michelin desde 2019, a única na Região Centro do País, Diogo tem feito um percurso exemplar, pautado pelo rigor e pela criatividade, nunca perdendo de vista as suas raízes, como o provam a especialização em produtos da Serra da Estrela. Licenciado em Produção Alimentar e Restauração, assumiu em 2008 a chefia executiva do grupo Dão Sul/Global Wines, após ter passado por restaurantes de referência, como Terreiro do Paço, Villa Joya e Valle Flor. Em 2009 ingressou no corpo docente da Escola Superior de Turismo de Seia e, em 2014, abriu o aclamado restaurante Mesa de Lemos. Dois anos depois assume o papel de embaixador de uma reputada marca de bacalhau e desenvolve um apurado trabalho de pesquisa, confeção e divulgação nesta área. Ainda em 2015 vence o Prémio Revelação do Ano na categoria «Boa Mesa», atribuído pelo guia Boa Cama Boa Mesa, o primeiro de inúmeros e notórios prémios, que incluem o Garfo de Ouro (de 2016 a 2023), «Restaurante do Ano» para o Mesa de Lemos (Revista de Vinhos, 2017), a Estrela Michelin, para o mesmo espaço, entre 2019 e 2023, foi distinguido como «Chef de Cozinha do Ano de 2019» (Revista de Vinhos/Essência do Vinho), em 2022, recebe o prestigiado Prémio Gastronomia “David Lopes Ramos” (Revista Grandes Escolhas) e em 2022, a 1a estrela Verde do Guia Michelin, que premeia as melhores práticas de sustentabilidade na restauração que viu renovada no ano seguinte.



**AQUI**ha**BEIRA**  
Canal

Siga-nos no

YouTube

## **BEIRAS JORNAL**



### Vouzela: Insitu Abre Concurso “TotalEnergies – Fotógrafo De Natureza Do Ano”

#### Com Três Novas Categorias E Prémios Reforçados

O Insitu – XV Festival de Imagem de Natureza de Vouzela abriu hoje as candidaturas ao [...]



### Oliveira De Frades: Mercadinho De Natal

A quadra natalícia aproxima-se e no âmbito da programação do [...]



### “Expresso Do Alto Mondego”: Um Novo Impulso Para O Turismo Sustentável Da Região

Foi hoje apresentado, no Salão Nobre do Município de Fornos de Algodres, o projeto [...]



### CCDR Centro Lança A 3.ª Edição Do Pacto Para A Economia Circular No Centro

#### Centro

A Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Centro, I.P. (CCDR [...])



### Prato Serra, Com Assinatura Do Chef Diogo Rocha, É O Novo Lançamento Da Chefs' Collection Da Vista Alegre Hotelware

A Vista Alegre apresenta Serra, o mais recente lançamento da Chefs' Collection, com [...]