



Vista Alegre lança prato com assinatura do chef Diogo Rocha

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

Diogo Rocha foi convidado a desenvolver um prato com a sua assinatura. Simbólica e evocativamente intitulada ‘Serra’, a criação de forma irregular e orgânica remete para o perfil montanhoso da zona de Viseu, sua região natal. A textura relevada, no interior e 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”, sublinha a marca.



Diogo Rocha presta homenagem às suas origens

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 sobre culinária, onde evidencia a sua paixão pelos produtos nacionais.

Detentor de uma Estrela Mi-



chelin desde 2019, a única no Centro do País, Diogo tem feito um percurso pautado pelo rigor e 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 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 restaurante Mesa de Lemos. Dois anos depois assume o papel de embaixador de uma reputada marca de bacalhau e desenvolve um apu-

rado trabalho de pesquisa, confecção e divulgação

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 Prémio Gastronomia “David Lopes Ramos” (Revista Grandes Escolhas) e em 2022, a 1.ª estrela Verde do Guia Michelin. ▲