

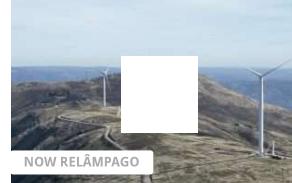


CK na JOP em Viseu

2



MEGA STOCK na JOP em Viseu



Now Relâmpago – Desafio 212



NOW EVENTS

Now Opinião Carolina Almeida:
Presidenciais 2025A Juiz Esclarece – Lei Tutelar
Educativa (Revisão das
medidas)A DECO Esclarece – Relação de
arrendamento

REGIÃO

Vista Alegre lança Prato Serra assinado pelo chef estrela Michelin Diogo Rocha

viseunow x 20/11/2025 09:50



SHARE

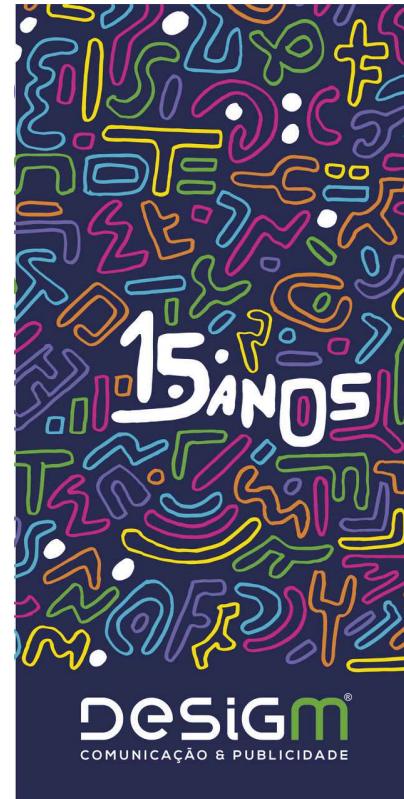
TWEET

PIN IT

EMAIL

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", destaca o comunicado.

"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."



Esta peça, que une “criatividade e a funcionalidade exigidas pela cozinha de excelência”, insere-se num projeto que “evidencia a presença crescente da Vista Alegre no setor hoteleiro e reforça o seu reconhecimento como referência em inovação, elegância e qualidade”.

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 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 restaurante Mesa de Lemos. Dois anos depois assume o papel de embaixador de uma reputada marca de bacalhau e desenvolve um 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 Prémio Gastronomia “David Lopes Ramos” (Revista Grandes Escolhas) e em 2022, a 1.ª estrela Verde do Guia Michelin, que premeia as melhores práticas de sustentabilidade na restauração que viu renovada no ano seguinte.

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



CONCEPTLINE
AGÊNCIA DE COMUNICAÇÃO

- ✗ VÍDEO
- ✗ GESTÃO REDES SOCIAIS
- ✗ COMUNICAÇÃO EMPRESARIAL E INSTITUCIONAL
- ✗ ASSESSORIA DE IMPRENSA

+351 232 617 013
(chamada para a rede fixa nacional)
info@conceptline.pt

www.conceptline.pt

ARTIGOS RELACIONADOS



São Pedro do Sul acolheu Encontro Nacional URBACT



Viseu: Celebração do Dia Distrital do Bombeiro leva a restrições no trânsito e no estacionamento



A Juiz Esclarece - Lei Tutelar Educativa (Execução das medidas não institucionais)



MEGA