

**1º Concurso Nacional de
Cozinha Tradicional Portuguesa
Premiados 2019/2020**





1º Concurso Nacional de Cozinha Tradicional Portuguesa
Premiados 2019/2020

1º Concurso Nacional de Cozinha Tradicional Portuguesa Premiados 2019/2020

Melhor dos Melhores e Medalha de Ouro



Pezinhos de porco de coentrada

Prato tipicamente alentejano. Tem um aroma perfumado a coentros, com temperos e modo de fazer muito característicos da região.



Lampião Restaurante, Lda

Avenida da Malagueira, 41, rés chão

7000-705 Évora

lampiaoervora@sapo.pt



1º Concurso Nacional de Cozinha Tradicional Portuguesa
Premiados 2019/2020

Medalha de Ouro

Caldeira à moda de Peniche



Caldeirada à moda de Peniche. Prato simples, muito aromático com produtos de excelente qualidade.



Estela Restaurante Cervejaria, Lda
Rua Arquitecto Paulino Montez, nº19 e 21
2520-294 Peniche
restaurante.estelas@sapo.pt

Premiados 1º Concurso Nacional de Cozinha Tradicional Portuguesa
2019/2020



1º Concurso Nacional de Cozinha Tradicional Portuguesa
Premiados 2019/2020

Medalha de Ouro
Bife à moda de Alvarenga



Prato Tradicional Português típico da zona de Alvarenga – Arouca.
O verdadeiro bife de Alvarenga.



Casa dos Bifes Caetano

Alvarenga

4540-021 Arouca

geral@casacaetano.com



1º Concurso Nacional de Cozinha Tradicional Portuguesa
Premiados 2019/2020

Medalha de Ouro
Arroz de costelinhas



Prato tradicional Português - Zona de Boticas



Restaurante Tentacões da Montanha

Rua Coronel Xavier Teixeira, 19

5460-328 Boticas

tdamontanha@gmail.com



1º Concurso Nacional de Cozinha Tradicional Portuguesa
Premiados 2019/2020

Medalha de Ouro

Arroz de cabidela



Especialidade tradicional/regional, remonta aos inícios do século passado, sendo uma especialidade rural dadas as suas características e as necessidades da população.



Restaurante Torres Lda.

Ponte

4730-400 Vila Verde

fernandotorresrest@hotmail.com



1º Concurso Nacional de Cozinha Tradicional Portuguesa
Premiados 2019/2020

Medalha de Ouro
Javali com castanhas



Prato Tradicional Português da zona de Bragança.



Restaurante o Académico
Rua Campo de Aviação, 22
5300-694 Bragança
geral@restauranteacademico.com



1º Concurso Nacional de Cozinha Tradicional Portuguesa
Premiados 2019/2020

Medalha de Prata
Pera Rocha bêbeda



Mini peras bêbedas com sabor intenso a especiarias, cor viva e textura brilhante.



Nelson e Carla Louro, Lda
Rua Dr. Alberto Martins dos Santos, nº4
2540-087 Bombarral
domjose.92@gmail.com

Premiados 1º Concurso Nacional de Cozinha Tradicional Portuguesa
2019/2020



1º Concurso Nacional de Cozinha Tradicional Portuguesa
Premiados 2019/2020

Medalha de Prata

Papas de milho com arroube



As papas de milho com arroube eram muito apreciadas nos dias frios de inverno e substituíam muitas refeições. Numa zona onde havia muito milho, moinhos e muitas vinhas, era um prato que se preparava com rapidez e dava sustento aos trabalhadores do campo.



Thelma Maria Alcobia Perdigão

Rua da Mata nº 9

2530-484 Moita dos Ferreiros

perdigaotelma2@gmail.com



1º Concurso Nacional de Cozinha Tradicional Portuguesa
Premiados 2019/2020

Medalha de Bronze

Feijoada de porco Ibérico



Feijoada tradicional com ingredientes de qualidade que se reflectem no aroma e sabor do prato.



Nelson e Carla Louro, Lda

Rua Dr. Alberto Martins dos Santos, nº4

2540-087 Bombarral

domjose.92@gmail.com

Premiados 1º Concurso Nacional de Cozinha Tradicional Portuguesa
2019/2020



1º Concurso Nacional de Cozinha Tradicional Portuguesa
Premiados 2019/2020

Parabéns a todos pelas Medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no
próximo Concurso Nacional de Cozinha
Tradicional Portuguesa.

Muito obrigado

Santarém, 15 de Novembro de 2019

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/origIn PORTUGAL