

Já são conhecidos os sete vencedores do Jovem Talento da Gastronomia 2025



07 Dezembro 2025 14:13



Já são conhecidos os sete vencedores do Jovem Talento da Gastronomia 2025

A final nacional do Jovem Talento da Gastronomia 2025 revelou os sete vencedores do principal concurso nacional.

Já são conhecidos os sete vencedores do Jovem Talento da Gastronomia 2025, o principal concurso nacional dedicado a jovens estudantes de restauração e hotelaria. A final nacional decorreu nos dias 3 e 4 de dezembro, na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril e na Recheio Cascais, reunindo 21 finalistas provenientes de três semifinais realizadas de norte a sul do país.

Nas sete categorias a concurso, os vencedores foram: Santiago Seguro, da Escola Profissional de Salvaterra de Magos, em **Artes da Mesa ICEL**; Vânia Marques, da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, em **Pastelaria Dovo**, com o prato

“Três notas do Atlântico”; Oriana Mendes, da Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo, em **Bartender Manja**, com os cocktails “A Terra” e “Porn Star Daiquiri”; Rui Costa, do restaurante A Cozinha por António Loureiro, em **Inovação com Arroz Bom Sucesso**, com “Cabidela de galo e cogumelos”; Júlia Adamczewska, do Agrupamento de Escolas Verde Horizonte, em **Plant Based by Bonduelle**, com o prato “Crocância do bico”; e Alexandre Nogueira, da Escola Profissional Penafirme, em **Cozinha Recheio**, com “Acém comprido, abóbora e especiarias” e o snack “Flor de abóbora”. Na categoria **Gestão F&B by Quinta do Lago**, a vencedora foi Joana Veloso, da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra.

O **Prémio Francisco Vieira**, atribuído ao concorrente com a pontuação mais elevada entre todas as categorias, foi conquistado por Alexandre Nogueira, que reforçou assim a sua presença entre os grandes destaques desta edição. Para além dos prémios oferecidos pelas marcas parceiras, todos os vencedores garantiram ainda um estágio remunerado na Quinta do Lago, sendo que o vencedor da categoria Cozinha Recheio arrecadou também um curso no Basque Culinary Center.

A edição deste ano contou com um júri composto por cerca de duas dezenas de profissionais de referência nas áreas de cozinha, pastelaria, bar, sala e gestão de F&B, presidido por Luís Gaspar, chef dos restaurantes Pica-Pau, Brilhante e Sala de Corte. O chef destacou a evolução dos participantes, afirmando: “Todos os vencedores estão de parabéns por chegar à final. Estar em prova perante um júri reconhecido é, por si só, um desafio. Nos últimos anos, tenho notado uma grande evolução técnica dos concorrentes e uma atenção especial aos apontamentos do júri na semifinal — e consequentes melhoramentos dos pratos —, o que tem resultado em finais exigentes e de grande nível.”

O painel integrou ainda nomes como Gil Fernandes (Fortaleza do Guincho, 1 estrela Michelin), Filipe Pina (Maré), Tiago Palrão (Grupo Plateform), Matilde Machado (Penha Longa Resort), Flávio Silva (Dovo), David F. Jesus (Seiva), Rui Martins (Grémio), Rafael Portásio (Viva Setúbal), entre outros profissionais da área.

Em simultâneo com a final realizou-se um **Roadshow**, que proporcionou aos estudantes apresentações, demonstrações de cozinha e atividades lúdicas conduzidas por chefs, pasteleiros e bartenders, incluindo Rui Martins, David Jesus, Miguel Neves (Recheio), Debbie Tsao e Fernão Gonçalves. Decorreu também o **I Encontro de Formadores de Gastronomia**, moderado por Paulo Amado, pensado para promover a partilha de conhecimento e valorizar o papel da formação nas áreas da gastronomia e do turismo.

O concurso Jovem Talento da Gastronomia, organizado pelas Edições do Gosto, assume-se como uma plataforma essencial para promover e valorizar jovens talentos até aos 25 anos, que estudam em escolas portuguesas. Ao longo das suas edições, revelou profissionais que hoje brilham em cozinhas nacionais e internacionais, como João Coelho (Hôtel de Ville de Crissier, 3 estrelas Michelin), Marta Nunes (Culler de Pau, 2 estrelas Michelin) e João Costa (Euskalduna Studio, 1 estrela Michelin).

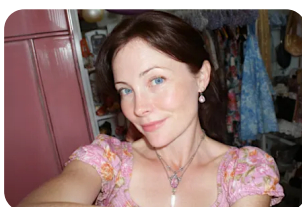
A iniciativa conta com o apoio de marcas como Recheio, Arroz Bom Sucesso, ICEL, Bonduelle Food Service, Dovo e Quinta do Lago, bem como de parceiros institucionais como a Câmara Municipal de Cascais, o IPCA e a Câmara Municipal de Esposende, além das Escolas do Turismo de Portugal e da REDE-T.

TAMBÉM PODE GOSTAR



Aquece a tua casa em poucos minutos sem...

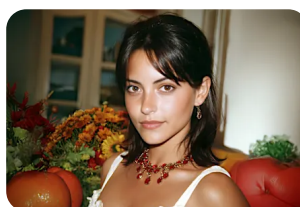
Patrocinado vistahoje.com



Solteiros seniores em busca de amor

Compartilhe seus sentimentos e...

Patrocinado wingtalks.com



Conexões com pessoas solteiras seniores

Compartilhe seus sentimentos e...

Patrocinado funchatt.com

Aquece qualquer divisão em minutos...

vistahoje.com