

Chef italiano com estrela Michelin estreia-se em Portugal como novo Chef Executivo do grupo hoteleiro PBH

22 de Março, 2023

O chef italiano **Vittorio Colleoni** conta com uma estrela Michelin no seu percurso, conquistada pelo trabalho no restaurante “San Martino”, em Treviglio, na região da Lombardia, e **chega agora a Portugal como Chef Executivo dos restaurantes do grupo hoteleiro PBH.**

A colaboração com o Grupo PBH já está em curso com o desenho da nova carta do restaurante Tasca da Memória, inserido no hotel Wine & Books Lisboa.

Depois de crescer no restaurante familiar “San Martino” - então nas mãos do seu pai, também chef -, Vittorio aprimorou as técnicas culinárias ao serviço de cozinhas de referência no panorama gastronómico, com destaque para passagens nos emblemáticos restaurantes “Martín Berasategui” (três estrelas Michelin, localizado em Lasarte-Oria, no País Basco) e “El Celler de Can Roca” (três estrelas Michelin, em Girona, na Catalunha). O percurso de Vittorio Colleoni passou também pelos Estados Unidos, onde trabalhou no restaurante “Alinea” (três estrelas Michelin, em Chicago) e no “Eleven Madison Park” (três estrelas, em Nova Iorque).

De regresso a Itália, Vittorio assumiu e elevou o nível do restaurante familiar “San Martino” e conquistou uma estrela Michelin, em 2013. O projeto seguinte passou pela abertura do “Marelet - Locanda e Osteria Contemporanea”, um espaço próprio, também na cidade de Treviglio.

Vittorio Colleoni propõe-se agora a reinventar o conceito de tasca num hotel cinco estrelas, elevando o nível do Tasca da Memória para uma experiência de *fine dining*: “posso dizer que a paixão pela gastronomia já nasceu dentro de mim e aceitei, sem hesitar, o desafio que o Grupo PBH me lançou porque acredito que Portugal é um terreno muito fértil para o meu estilo de cozinha. Sou alguém que dá total primazia à origem e frescura dos ingredientes, alguém que acredita que o respeito por cada ingrediente, durante todo o processo de confeção, é fundamental para extrair os melhores aromas e sabores”, afirma, acrescentando ainda que “quero afastar-me da definição de ‘Chef tradicional italiano’. Sou sobretudo uma pessoa que gosta de inovar e adaptar-se aos melhores ingredientes locais. No Tasca da Memória vamos dar prioridade a produtos que dizem muito aos portugueses, como o bacalhau ou o polvo. Mas também aos legumes, que privilegio na minha cozinha, especialmente nesta época do ano”.

O restaurante Tasca da Memória está localizado na Travessa da Memória 62, na Ajuda, junto a Belém, em Lisboa, e está aberto diariamente, de segunda a domingo, ao público.

A colaboração do chef Vittorio Colleoni estender-se-á brevemente a outras unidades do Grupo PBH.