

FUBLICIDADE

COMEÇA O ANO EM FESTA
DESCONTOS
ATÉ 31 DE JANEIRO

SABER MAIS >

SMART TVs
SMARTPHONES
ACESSÓRIOS
SMARTWATCHES
PORTÁTEIS

MEO

20 ANOS GUIA BOA CAMA BOA MESA

Chef Gil Fernandes: “A estética é uma marca pessoal, o sabor tem de estar no prato”



Chef Gil Fernandes

Aos 33 anos, Gil Fernandes lidera o premiado restaurante Fortaleza do Guincho. Em constante evolução, o trabalho do jovem chef contrasta com o classicismo da sala virada para o mar, uma inspiração diária para toda a equipa. Encerrado para obras de renovação, o hotel e restaurante reabrem com alguns surpresas, a 18 de março

16 JANEIRO 2024 15:29



Patricia Serrado
Jornalista

NOVO TOYOTA C-HR

Escolher

DESTACAR-SE

ÚLTIMAS NOTÍCIAS



E Grupo anti-racista marcou protesto a poucos metros da marcha da extrema direita. “Não passarão, nunca passarão.”



Ed Sheeran vai viajar da Ásia para o Reino Unido todas as semanas ao longo da nova digressão



Para fugir ao trânsito

A importância atribuída aos produtos de cada estação é, desde



cedo, ponto assente na vida de Gil Fernandes, nascido em Ribamar, no concelho da Lourinhã. Esta lição advém dos avós, que guardavam o que colhiam da terra, de acordo com as dádivas da Natureza. Crescem o interesse pelas ervas terapêuticas, para a cura de maleitas, por parte da avó paterna, a dedicação do pai à agricultura e da mãe à arte da pastelaria. Quis o destino que Gil Fernandes enveredasse pela cozinha, primeiro na escola profissional, com o apoio dos pais e, depois, aos 17 anos, na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. Entretanto, aventura-se, horas a fio, na preparação de refeições para casamentos.



PHILIPPINES, O PRESIDENTE das Filipinas foi ver os Coldplay de helicóptero: o ambiente azedou



Ucrânia: encontradas caixas negras do avião russo que caiu em Belgorod



Divulgacao

Discreto e imparável, Gil Fernandes prossegue a demanda na cozinha numa espécie de itinerário gastronómico. Aos 18 anos, estagia com os *chefs* Luís Baena, no Tivoli Liberdade, em Lisboa, e Dieter Koschina, no Vila Joya, em Albufeira. Ruma a Espanha, para trabalhar com Martín Barasategui, e à Holanda, para cozinhar com Jonnie Boer, no De Librije. O Ocean, no Algarve, e o *chef* Hans Neuner, também aparecem na lista. Em 2015, é subchefe na cozinha do hotel Fortaleza do Guincho. Três anos mais tarde, assume a função de *chef* executivo no restaurante desta unidade hoteleira após a saída de Miguel Rocha Vieira.



Restaurante Fortaleza do Guincho

À mesa do Fortaleza do Guincho, sobranceiro ao Atlântico, o mar e a terra encontram-se, embora o peixe e o marisco gerem maior inspiração, aliada às memórias e ao conhecimento adquirido, ao longo dos anos, por parte de Gil Fernandes, sem descurar o alinhamento com a Natureza. No fundo, há um compromisso com “os valores gastronómicos” do restaurante. “Produto de qualidade máxima, de preferência português, tradição aliada a técnicas modernas, sazonalidade, sabor, estética. O sabor tem de lá estar. A estética é uma marca pessoal!”, explica o *chef*, de 33

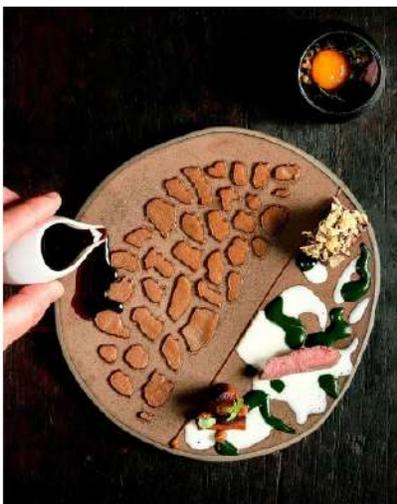
anos. Nos dois menus servidos – Degustação e Experiência - anuncia-se que “cada prato nasce numa Memória que conta a sua história”. Para memória futura ficam sugestões da última passagem: “Aromas Nocturnos: Pastel Ostra, Caril, Gengibre, Erva do Caril”; “Do Desporto do Guincho: Choco Surfista”; “Receita da Avó: Arroz de Lapas, Funcho do Mar”; “Algarvias: Carabineiro do Algarve, Agrião, Citrinos” e “Borrego Alentejano, Cuscos Transmontanos, Cogumelos Selvagens”.



Chef Gil Fernandes

Com uma estrela Michelin, conquistada em 2001 e mantida até hoje, o restaurante ostenta também um Garfo de Ouro atribuído pelo Guia Boa Cama Boa Mesa 2023. Neste momento, o hotel e o restaurante encontram-se encerrados para obras de renovação, com abertura agendada para 18 de março.

“Expor a nossa gastronomia mundialmente é o meu designio. Cabe aos profissionais desta área passar a palavra sobre a gastronomia portuguesa, porque somos nós que a refinamos e a reinterpretamos”, afirma Gil Fernandes, que integrou o guia “20 chefs que vão dar que falar”, oferecido pelo Expresso no âmbito dos 20 anos da marca Boa Cama Boa Mesa.



Restaurante Fortaleza do Guincho

Sobre o restaurante [Fortaleza do Guincho](#) (Estrada do Guincho, Cascais. Tel. 214870491) descreve o Guia Boa Cama Boa Mesa 2023: “Registe-se que o restaurante apenas serve jantares de quinta-feira a sábado e almoços ao domingo. Esta foi a forma que encontrou para proporcionar uma experiência gastronómica memorável, com a beleza da paisagem a ganhar maior impacto nos meses estivais. Após várias marés e marinheiros que

mantiveram a estrela conquistada em 2001, agora é o *chef* Gil Fernandes quem lidera a cozinha, reafirmando a criatividade e um olhar muito próprio nos dois menus de degustação que acompanham as estações. Depois da aposta em pratos de grande impacto visual, o caminho é agora de texturas e sabores, tirando o melhor dos produtos e da ligação à terra do jovem *chef*, que se atreve em provocações, como a lampreia (e respetiva morcela), servida na época devida, e 'Lobo em pele de cordeiro', que junta corvina, moreia frita, alho negro e cogumelos selvagens. Dos criativos snacks, o momento mais cénico da refeição, a par do 'Galinheiro Avó São', recheado com pombo, referência obrigatória para o 'Robalo de anzol' que provoca os sentidos, graças ao caldo do cozido à portuguesa".



CÁTIA BARBOSA

Acompanhe o **Boa Cama Boa Mesa** no [Facebook](#) e no [Instagram](#)

RELACIONADOS

- Em Portugal, estes são os melhores restaurantes com vista para o mar
- Grátis com o Expresso. 20 chefs que vão dar que falar
- Mérito 20 Anos: conheça os 37 alojamentos e restaurantes distinguidos pelo Guia Boa Cama Boa Mesa 2023



Tem dúvidas, sugestões ou críticas? Envie-me um e-mail: clubexpresso@expressoimpresso.pt

PUBLICIDADE

Expresso

Subscreva o Expresso digital

1 ~~1,99€~~ €/semana

Campanha especial de aniversário

SUBSCREVA AQUI

Subscreva e junte-se ao novo fórum de comentários

SUBSCREVER

INSERIR CÓDIGO

JÁ É SUBSCRITOR?

COMPROU O EXPRESSO?

[Faça login e junte-se ao debate](#)

Inserir o código presente na Revista E para se juntar ao debate

Gostou deste artigo?

2 Resposta(s)



Gosto



Não gosto



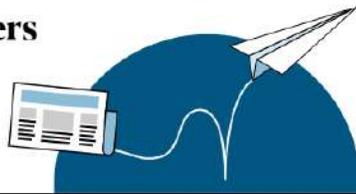
Acoro

0 COMENTÁRIOS

Melhores Mais Recentes Mais Antigos

Nenhum comentário neste debate.

Newsletters



Receba as newsletters do Expresso

O nosso Expresso Curto ou Diário, as de Economia, Tribuna, Blitz ou Boa Cama Boa Mesa. Subscriba as newsletters escritas pelos nossos editores e receba-as diretamente no seu e-mail

Subscriver

+ 20 Anos Guia Boa Cama Boa Mesa

+ ARTIGOS



20 ANOS GUIA BOA CAMA BOA MESA

Junto à praia, eco resort premiado nos Açores convida a ritual holístico antes de dormir

Pedro José Barros



20 ANOS GUIA BOA CAMA BOA MESA

Chef Gil Fernandes: "A estética é uma marca pessoal, o sabor tem de estar no prato"

Patrícia Serrado



20 ANOS GUIA BOA CAMA BOA MESA

Informal, sexy e cosmopolita, este hotel de Lisboa celebra dois anos de ousadia

Dora Troncão



20 ANOS GUIA BOA CAMA BOA MESA

Chef André Cruz: "A cozinha que é endêmica e natural como a nossa tem hipótese de se afirmar no mundo"

Fernando Brandão

+ Exclusivos

+ ARTIGOS