

***Chef* italiano com estrela Michelin estreia-se em Portugal**

Vittorio Colleoni é o novo *Chef Executivo* do grupo hoteleiro PBH e responsável pela nova carta do restaurante Tasca da Memória, localizado no hotel Wine & Books Lisboa. Vittorio alia a cozinha de fusão à cultura portuguesa para elevar a experiência gastronómica.

Lisboa, 21 de março de 2023 - O italiano Vittorio Colleoni foi nomeado *Chef Executivo* dos restaurantes do grupo hoteleiro PBH. Com 38 anos, Colleoni conta já no currículo com uma estrela Michelin, conquistada pelo trabalho desenvolvido no restaurante “San Martino”, em Treviglio, na região da Lombardia, no norte da Itália.

A colaboração com o Grupo PBH já está em curso com o desenho da nova carta do restaurante Tasca da Memória, inserido no elegante e intimista 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. Distinguiu-se pela aposta em pratos de peixe, mas não descurando os pratos favoritos clássicos herdados do seu pai. O projeto seguinte passou pela abertura do “Marelet - Locanda e Osteria Contemporanea”, um espaço próprio, mais versátil, localizado também na cidade de Treviglio.

Vittorio Colleoni propõe-se agora a reinventar o conceito de ‘tasca’ num hotel cinco estrelas, elevando ainda mais o nível do Tasca da Memória para uma experiência de *fine dining*, surpreendendo e oferecendo a todos os clientes uma descoberta gastronómica única.

“Nasci literalmente numa cozinha: o meu avô e o meu pai eram ambos cozinheiros, e eu brincava em miúdo na cozinha do nosso restaurante de família. 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 Vittorio Colleoni.

“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. Vamos reinventar o

COMUNICADO À IMPRENSA

22 de março de 2023



--

conceito de ‘tasca’, oferecendo uma experiência fine dining num ambiente acolhedor, descontraído, e propício à partilha,” conclui Vittorio Colleoni.

O restaurante Tasca da Memória, com projeto de decoração e *design* de interiores da autoria da arquiteta Joana Saraiva, está localizado na Travessa da Memória 62, na Ajuda, junto a Belém, em Lisboa, e está aberto diariamente, de segunda a domingo, ao público em geral. O espaço conta ainda com uma esplanada e serviço de bar.

A colaboração do *chef* Vittorio Colleoni estender-se-á brevemente a outras unidades do Grupo PBH, bem como ao desenvolvimento de novos projetos.

O Grupo PBH é uma referência no turismo de luxo em Portugal, proporcionando experiências únicas em localizações exclusivas. O Grupo integra unidades hoteleiras de cinco estrelas em todo país, entre as quais os VidaMar Hotels & Resorts (na Madeira e no Algarve), Wine & Books Hotels (em Lisboa e em breve também no Porto e depois em Sintra), Montargil Monte Novo (no Alentejo), e São Rafael Holidays e Salgados Beach Villas (no Algarve). As suas unidades distinguem-se pelo charme, qualidade e relação próxima com a natureza e a zona envolvente, beneficiando de conceitos distintivos e inovadores, ao mesmo tempo que proporcionam aos seus hóspedes e visitantes um conjunto alargado de serviços, entre os quais spas, ginásios, golfe, passeios na natureza, acessos diretos às praias e outras opções de lazer tanto na cidade como na natureza. O Grupo está também presente no setor da restauração, com vários restaurantes, como o Tasca da Memória (Lisboa), Mamma Mia (Madeira) ou Primadonna (Algarve), sob orientação do chef Vittorio Colleoni, distinguido com estrela Michelin.

###

Sobre o restaurante Tasca da Memória

Inserido no hotel Wine & Books Lisboa, um boutique hotel 5 estrelas elegante e intimista, na Ajuda, o restaurante tem como objetivo celebrar a autêntica gastronomia portuguesa e devolver-lhe o merecido destaque, recuperando antigas e genuínas receitas e tradições culinárias lisboetas, atualizando-as de forma sofisticada para o século XXI. Esta é a filosofia do Tasca da Memória. Numa homenagem clara à sua vizinha Igreja da Memória - uma das mais belas e conhecidas igrejas da capital portuguesa, projetada pelo arquiteto italiano Giovanni Bibiena, no séc. XVIII -, o Tasca da Memória pretende ser um restaurante de referência na capital lisboeta, que alia a tradição gastronómica portuguesa à sofisticação e autenticidade do espaço, requintado por dentro e elegante por fora. Com uma decoração arrojada, o espaço, com mesas em mármore e cozinha aberta, é ideal para saborear petiscos tipicamente nacionais, na sua expressão mais lisboeta, com o Bacalhau e o Polvo a reinarem nas mesas. No Tasca da Memória, Portugal é servido à mesa! Aberto ao pequeno-almoço (*buffet*), almoço e jantar, das 10h30 às 22h30.

Websites e redes sociais Grupo PBH:

Grupo PBH - pbh.pt

Wine & Books Hotels - winebookshotels.com / @winebookshotels

VidaMar Hotels & Resorts - vidamarresorts.com / @vidamarresorts

Montargil Monte Novo - montargilmontenovo.com / @montargilmontenovo

São Rafael Holidays - saorafaelholidays.com / @saorafaelholidays

Salgados Beach Villas - salgadosbeachvillas.com / @salgadosbeachvillas

COMUNICADO À IMPRENSA

22 de março de 2023

--

Contactos p/ imprensa:

BA&N Communications Consultancy

Carla Alves – 916 631 313 – caa@ban.pt

Rita Ferreira – 916 776 157 – rf@ban.pt

