

# COÖKING IN PORTUGAL



## PORTO & NORTE

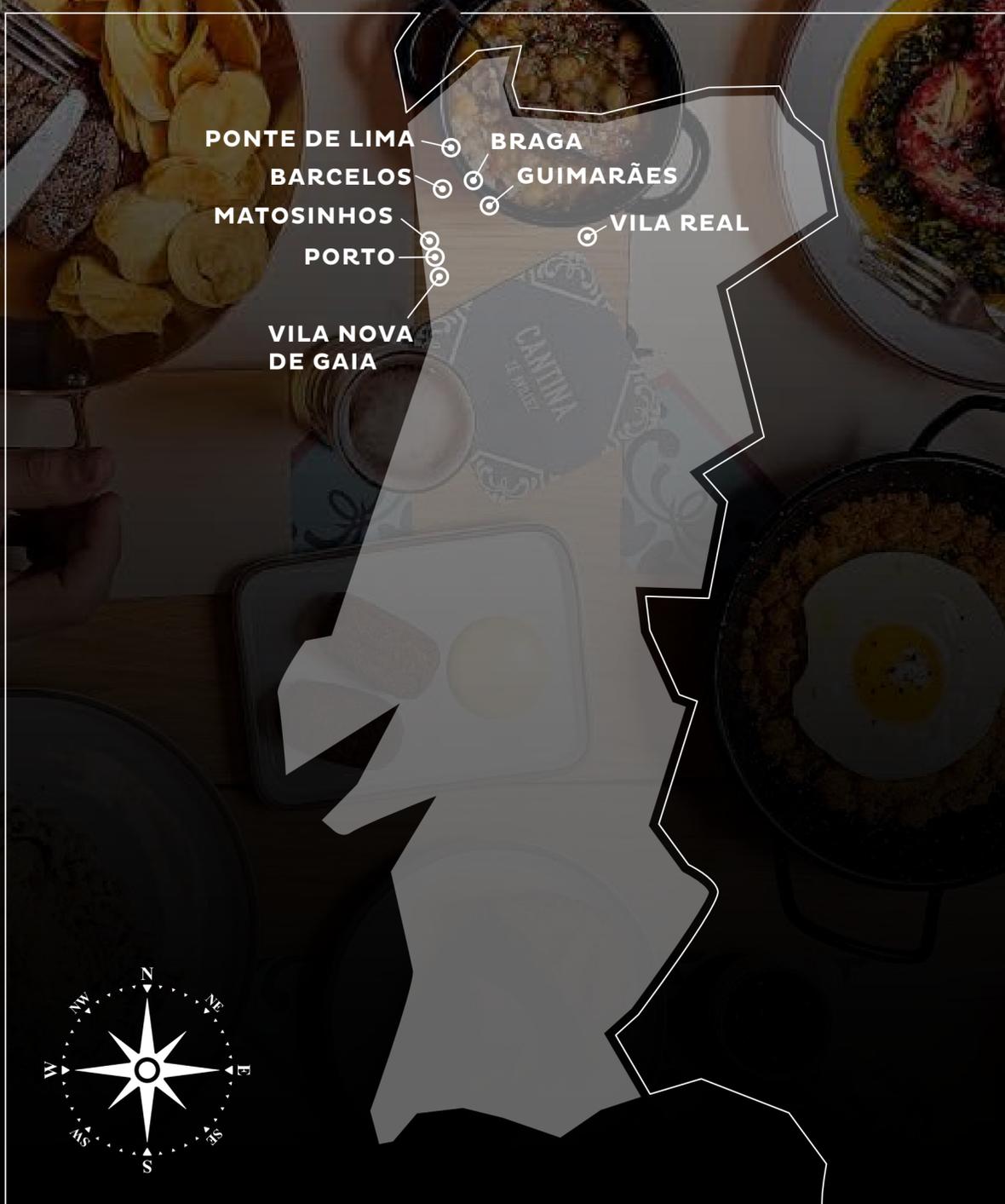
Quinta Pousada de Fora

---



DEVIDO AO GRAU DE PERSONALIZAÇÃO  
DE CADA EDIÇÃO, O ROTEIRO  
DESCRITIVO PODERÁ SOFRER  
MODIFICAÇÕES DIVERSAS SEM QUE  
OCORRA NENHUM COMPROMETIMENTO  
COM A QUALIDADE, AUTENTICIDADE E  
EXCLUSIVIDADE DA EDIÇÃO.

# COÖKING IN PORTUGAL



---

UMA EXPERIÊNCIA TURÍSTICA  
ENOGASTRONÔMICA E  
CULTURAL EXCLUSIVA  
E INCOMPARÁVEL  
EM PORTUGAL!

---



---

PORTO & NORTE  
DE PORTUGAL  
TERRA DE  
ENCANTOS,  
GASTRONOMIA,  
ARTE E PAISAGENS  
EXUBERANTES

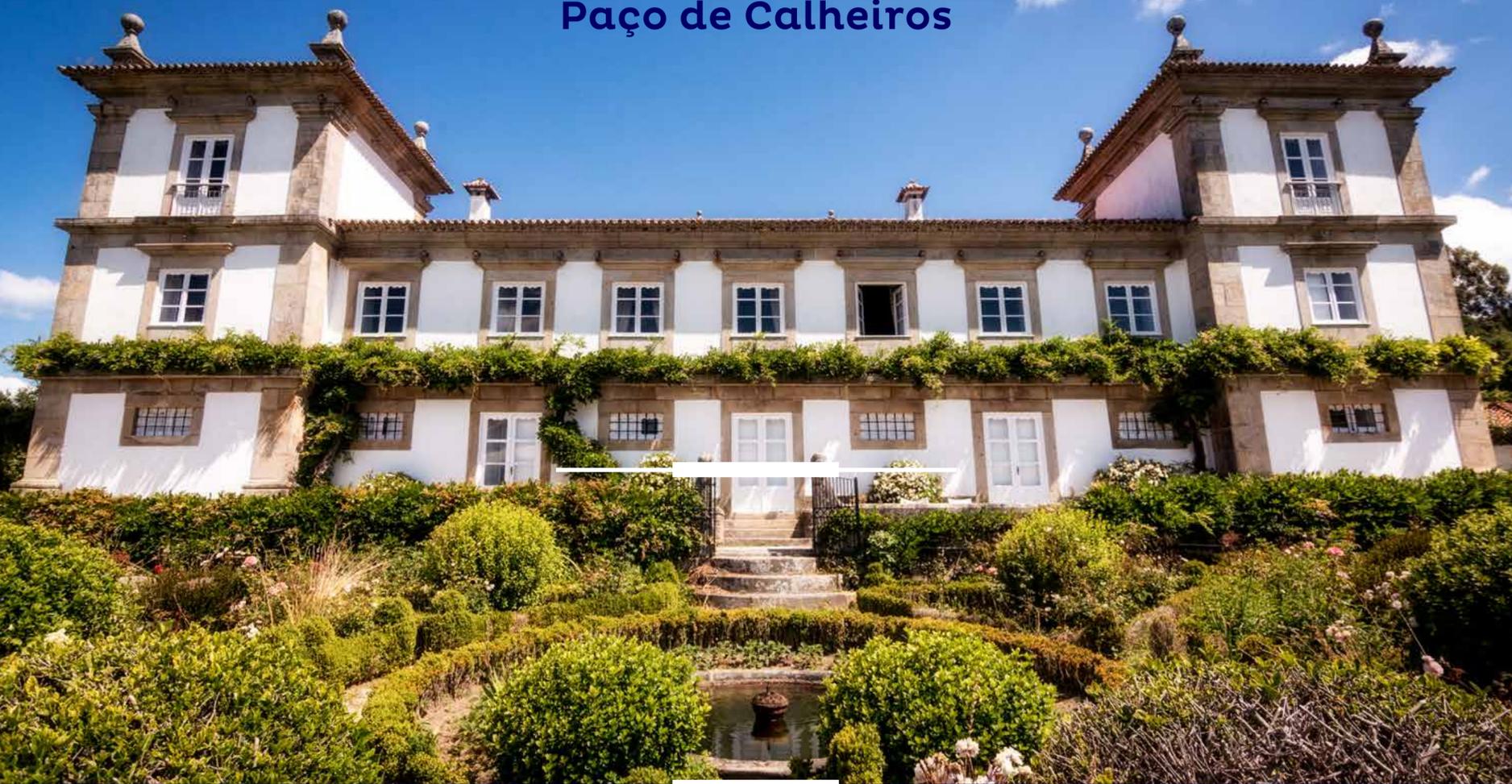
---

# CONVITE

O Cooking In Portugal foi desenvolvido pensando no seu requinte e na sua sofisticação!

São sete maravilhosos dias em que iremos lhe proporcionar uma intensidade de prazer inesquecível, do tato ao paladar, com uma fusão de conhecimento e sabores da região do Porto e Norte de Portugal.

## Paço de Calheiros



Tendo como eixo central a gastronomia, os Chefs são os nossos embaixadores, abrindo seus restaurantes para nos ensinar os segredos dos pratos locais e nos contar tudo sobre os verdadeiros sabores da culinária regional.

# CONVITE

Da manipulação de ingredientes típicos até os mais diferentes aromas que a gastronomia portuguesa pode alcançar, você terá um encontro marcado com o que de melhor existe em Portugal!

## Quinta da Cancela



Tudo isto potencializado com experiências culturais em um dos mais belos cenários da Europa que é a região do Porto e Norte de Portugal, harmonizado sempre com excelentes vinhos, incríveis companhias, fantásticas histórias e claro, muitos sorrisos!



DIA

01

# VILA NOVA DE GAIA

VISITA CULTURAL  
VILA NOVA DE GAIA

---

VISITA TÉCNICA  
CAVES FERREIRA

---

PROVAS & DEGUSTAÇÕES  
PROVA DE VINHOS  
Caves Ferreira



DIA

**02**

# PORTO

**EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA**  
**RESTAURANTE CAFEÍNA**  
**MICHELIN GUIDE | Chef Camilo Jaña**

---

**VISITA CULTURAL**  
**PORTO**

---

**MASTERCLASS**  
**UMA VIAGEM PELA DOÇARIA**  
**DE PORTUGAL**

**Chef Duarte Batista e**  
**Chef Ricardo Tiago**

**Renaissance Porto Lapa Hotel**

---

**VISITA TÉCNICA**  
**Caves Graham's**

---

**EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA**  
**VINUM RESTAURANT**  
**& WINE BAR**

**Chef Francisco Miranda**



---

# GASTRONOMIA PORTUGUESA: SEGREDOS, HISTÓRIAS E SENTIMENTOS

---



A DESCOBERTA DOS  
SABORES , DO PREPARO  
E DOS DESEJOS...

DIA

**03**

**MATOSINHOS**

**VISITA TÉCNICA**  
**FÁBRICA DE CONSERVAS**  
**Ramirez**

---

**VISITA CULTURAL**  
**MATOSINHOS**

---

**VISITA TÉCNICA**  
**MERCADO MUNICIPAL**  
**DE MATOSINHOS**

---

**EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA**  
**"DO MERCADO A MESA"**  
**FOOD & DRINKS | PEDRO**  
**BRITO**

---



COOKING IN | PORTUGAL

DIA

03

# VILA NOVA DE GAIA

SHOWCOOKING

PASTEL DE NATA:  
DO CLÁSSICO AO  
CONTEMPORÂNEO

**Chef Sandro Dias**

TARDE LIVRE | WOW  
WELCOME DRINK  
THE YEATMAN

EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA  
THE YEATMAN

**2-STARS MICHELIN | Chef Ricardo Costa**





— —

# PORTO & NORTE DE PORTUGAL

— —



GASTRONOMIA PORTUGUESA:  
SEGREDOS, HISTÓRIA  
E SENTIMENTOS

DIA

# 04 BARCELOS

VISITA TÉCNICA  
MUSEU DA OLARIA

VISITA CULTURAL  
BARCELOS

EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA  
RESTAURANTE TURISMO  
MICHELIN GUIDE | Chef Miguel Morgado



DIA

**04**

# BRAGA

VISITA CULTURAL  
MOSTEIRO DE TIBÃES

Dra. Anabela Ramos

---

PROVAS & DEGUSTAÇÕES  
DOCES CONVENTUAIS

Doçaria Cruz da Pedra | Manuel Almeida

---

VISITA CULTURAL  
BRAGA

---

PROVAS & DEGUSTAÇÕES  
QUINTA COVA DA RAPOSA

Manuel Taxa

---

EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA  
RESTAURANTE O MANEL

Chef Manuel Oliveira

---





---

VIVER A MAGIA, OS  
SABORES, OS SEGREDOS E  
OS ENCANTOS DA REGIÃO  
DO MINHO EM PORTUGAL

---



DIA

**05**

# GUIMARÃES

**MOSTRA DE DOCES CONVENTUAIS**  
CÂMARA MUNICIPAL  
DE GUIMARÃES

---

**VISITA CULTURAL**  
GUIMARÃES

---

**PROVAS & DEGUSTAÇÕES**  
QUINTA POUSADA DE FORA

**EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA**  
RESTAURANTE NORMA  
Chef Hugo Alves

---

**PROVAS & DEGUSTAÇÕES**  
QUINTA DA CANCELA

---

**COOKING CLASS**  
RESTAURANTE HOOL  
MICHELIN GUIDE | Chef Liliana Moura



---

# TERRA DE ENCANTOS E MONUMENTALIDADES: HISTÓRIAS, TRADIÇÕES & GASTRONOMIA

---



DIA

**06**

# VILA REAL | DOURO VALEY

VISITA CULTURAL  
VILA REAL

---

OFICINA DE DOCES CONVENTUAIS  
CASA LAPÃO  
Rosa Cramez

---

PROVAS & DEGUSTAÇÕES  
QUINTA DA GAIVOSA  
Alves de Sousa

---

EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA  
RESTAURANTE CAIS DA VILA  
MICHELIN GUIDE | Chef Daniel Gomes

---

PROVAS & DEGUSTAÇÕES  
QUINTA NOVA DE NOSSA  
SENHORA DO CARMO

---

EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA  
TERRAÇU'S WINERY  
RESTAURANT  
Chef André Carvalho



---

NORTE DE PORTUGAL  
ONDE HISTÓRIAS,  
CELEBRAÇÕES  
CONTEMPORÂNEAS E  
SABORES AUTÊNTICOS  
SE UNEM.

---



DIA

07

# VILA REAL & DOURO VALEY

## MASTERCLASS

DOCES CONVENTUAIS:  
UMA RELEITURA

RESTAURANTE COR DE TANGERINA

Chef Liliana Duarte e  
Chef Álvaro Dinis Mendes

VISITA CULTURAL  
GUIMARÃES

EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA  
RESTAURANTE PRÓS &  
CONTRAS

Chef Vitor Salgado

PROVAS & DEGUSTAÇÕES  
CASA DE SEZIM

## COOKING CLASS

GASTRONOMIA PORTUGUESA & SUAS  
INFLUÊNCIAS INTERNACIONAIS

RESTAURANTE A'COZINHA

ONE STAR MICHELIN | Chef António Loureiro



DIA

08

EXTRA  
DAY

# PONTE DE LIMA

VISITA CULTURAL  
PONTE DE LIMA

---

COOKING CLASS  
COZEDURA ARTESANAL DO  
PÃO - BROA DE MILHO

Centro de Interpretação do Território  
PONTE DE LIMA

---

MOSTRA DE IGUARIAS  
PORTUGUESAS

Centro de Interpretação do Território  
PONTE DE LIMA

---

PROVAS & DEGUSTAÇÕES  
PROVA DE VINHOS

Enólogo Miguel Visei

---

EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA  
ALMOÇO NO PALÁCIO

Paço de Calheiros



DIA

09

# PORTO

WELCOME DRINK  
THE EDITORY ARTIST  
PORTO HOTEL

---

COOKING CLASS  
A ESCOLA BY THE ARTIST  
Chef Paula Baía

---

TEA & WINE MASTERCLASS  
INFUSÕES COM HISTÓRIA  
Miguel Moreira & André Figuinha

---

EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA  
A ESCOLA BY THE ARTIST  
Chef Paula Baía



# SOBRE NÓS



# VICTOR BARROS

## IDEALIZADOR



Um apaixonado pela vida! Adora viajar, conhecer lugares e tem um fascínio em coletar experiências gastronômicas memoráveis ao redor do mundo. Ao longo dos anos, sempre apreciou restaurantes e pratos pelo Brasil e pelo mundo, e, hoje, contribui para a divulgação da culinária com empreendimentos a partir dessa temática.

Fundou a Plataforma Digital **Cook.In** que compila um conjunto de experiências gastronômicas pelo mundo por diversos países como **Portugal, África do Sul, Turquia, Líbano, França, Espanha, Itália, e muito mais**. Victor Barros é Chevalier da mais antiga confraria gastronômica do mundo - **Chaîne des Rôtisseurs**, Membro da Ordem da Cabidela, conteudista convidado de várias colunas de gastronomia em revistas e blogs especializados, bem como conteudista/avaliador no Google Travel e no TripAdvisor, chegando a mais de 2 milhões de visualizações.





# CHEFS CONVIDADOS

---

O ACESSO EXCLUSIVO AOS DIVERSOS  
PROFISSIONAIS POR PORTUGAL, SEJA NAS  
SUAS COZINHAS OU EM ESPAÇOS  
EXCLUSIVOS, TRAZ UMA OPORTUNIDADE  
EXTRAORDINÁRIA QUE VAI PARA ALÉM DE  
UMA IMERSÃO TURÍSTICO-GASTRONÔMI-  
CA, MAS TAMBÉM UMA EXPERIÊNCIA  
FORMATIVA AOS PARTICIPANTES.

---

**Chef Ricardo Tiago**  
Renaissance Porto Lapa Hotel



**Chef Duarte Batista**  
Renaissance Porto Lapa Hotel



**Chef Camilo Jaña**  
Restaurante Cafeína



**Chef Francisco Miranda**  
Vinum Restaurante . Wine Bar



**Chef Nuno Castro**  
Restaurante Fava Tonka



**Chef Hugo Dias**  
The Editory Collection Hotels



**Chef Liliana Duarte**  
Restaurante Cor de Tangerina



**Chef Manuel Oliveira**  
O Manel Restaurante



**Chef Paula Baía**  
Academia by the Artist

**Chef Liliana Moura**  
HOOL Restaurante



**Chef Álvaro Dinis Mendes**  
Restaurante Cor de Tangerina



**Chef Ricardo Costa**  
The Yeatman



**Chef Vasco Coelho Santos**  
Euskladuna



**Chef Hugo Alves**  
Restaurante Norma



**Chef Daniel Gomes**  
Restaurante Cais da Vila

**Chef Fátima Ribeiro**  
Pousada Mosteiro de Guimarães



**Chef Sandro Dias**  
Natas D'Ouro



**Chef Miguel Ferreira**  
Restaurante Mario Luso

**Miguel Moreira**  
Infusões com História



**Helena Ferreira**  
Oliva.Co



**André Figuinha**  
Sommelier



**Elisabete Fernandes**  
Enóloga . Yeatman



**Miguel Visei**  
Enólogo . Paço de Calheiros



**Manuel Almeida**  
Doçaria Cruz de Pedra

COOKING IN | PORTUGAL



**Rosa Cramez**  
Casa Lapão



**Hélder Figueiredo**  
Peixaria by Euskalduna



# PARCEIROS





TABOADELLA  
1255



## APOIO INSTITUCIONAL



COOKINGIN

PORTUGAL

PONTE DE LIMA  
BARCELOS  
MATOSINHOS  
PORTO  
VILA NOVA  
DE GAIA  
BRAGA  
GUIMARÃES  
VILA REAL

CONTATO

---

+351 912 888 139

**Victor Barros**

[info@worldcookingexperience.com](mailto:info@worldcookingexperience.com)

---

[fb.me/cookingexperience.world](https://fb.me/cookingexperience.world)

[@cookingexperience.world](https://www.instagram.com/cookingexperience.world)

[WWW.COOKINGEXPERIENCE.WORLD](http://WWW.COOKINGEXPERIENCE.WORLD)



WORLD  
COOKING  
EXPERIENCE

# COÖKING IN PORTUGAL



---

## PORTO & NORTE

---