

EMBAIXADOR GASTRONÓMICO

José Diogo Costa



↳ Descrição do negócio

Nomeado em homenagem ao visionário fundador do Reid's Palace, o Sr. William Reid, o William Restaurant, com estrela Michelin, é um destino por direito próprio. O menu celebra os melhores produtos da ilha, magistralmente tratados com sabores e técnicas inovadoras. Com capacidade até 50 pessoas, tem 3 menus de degustação com uma equipa de 8 elementos de sala e outros 8 na cozinha.

↳ Nível de criatividade associado

Nascido no Funchal, as aventuras culinárias de José Diogo Costa já contam com 40 países. Sua culinária, de origem local, está comprometida com modelos de produção de desperdício zero. José Diogo presta homenagem à sua cidade natal, Porto Moniz, e aos produtores há muito esquecidos, uma vez estimados pelos ancestrais madeirenses.

↳ Contributo a nível regional e nacional

A palavra de ordem que caracteriza o estilo de cozinha de José Diogo é simplicidade. O chef acredita que o produto é o foco principal de um prato, cujos sabores complexos não precisam de grandes ornamentações ou demasiadas manobras de diversão. As suas técnicas são inovadoras, e o Chef aplica-as de diferentes e inusitadas maneiras a um sem número de ingredientes. No William Restaurant, os clientes desfrutam de ingredientes frescos e locais que encerram em si a essência da gastronomia madeirense e portuguesa com um twist internacional.

↳ Medidas de sustentabilidade adotadas

José Diogo prefere trabalhar com produtores com certificado ético e local e compromete-se a seguir modelos de produção zero desperdício. Para além disso, dá prioridade a produtos locais já esquecidos, outrora bastante apreciados pelos antepassados madeirenses. Alguns exemplos incluem requeijão da Santo da Serra, produzido com soro de leite coalhado que, de outra forma, seria descartado. Chicharo, da família dos tremoços, foi, em tempos, um produto de grande importância na região. Com o tempo, a produção e o consumo abrandaram, mas José Diogo encontrou uma aldeia na ilha que ainda produz chicharo e incorporou este produto na carta do William Restaurant. Brigalhó, um tubérculo da família do inhame, cresce abundantemente no Curral das Freiras e era bastante usado para sustento das famílias. Embora raramente se veja brigalhó em menus da alta cozinha, José Diogo acredita que devemos celebrar as tradições locais e, como tal, incluiu-o em várias das suas criações. Também faz questão de incorporar frutos de produção local em pratos salgados, tais como maracujá, anona, pitanga e outros frutos tropicais sazonais que florescem na ilha.

Nome	José Diogo Costa
Distrito	Ilha da Madeira
Setor de atividade	Hotelaria
Tipo de empresa	Hotel
N.º de funcionários	270
Website	www.belmond.com
Redes sociais	 

