

EMBAIXADOR GASTRONÓMICO

Lamelas



↳ Descrição do negócio

Criar uma nova cozinha Alentejana é o que move a chef Ana Moura no restaurante LAMELAS. O ponto de partida são sempre os melhores produtos da região que Ana Moura faz brilhar! Os sabores da memória colectiva alentejana estão lá, mas Ana Moura tem o dom de os elevar a outro patamar através da modernidade da sua cozinha que renova a gastronomia tradicional alentejana sem nunca beliscar a sua identidade.

↳ Nível de criatividade associado

O processo criativo de Ana Moura está em constante mutação, as memórias de infância continuam vivas, até porque foi em Porto Covo que passou grande parte das suas férias. Mas mais do que seguir à risca o receituário tradicional alentejano, para Ana Moura o importante é levar à mesa produtos e sabores do Alentejo, renovando a cozinha tradicional através de uma Nova Cozinha Alentejana. Servir uma cozinha que "remeta para casa, para a memória dos sabores que nos são familiares" que junta a base técnica da alta cozinha com técnicas da cozinha tradicional alentejana. O passado e o futuro juntos numa só voz.

↳ Contributo a nível regional e nacional

Ao nível regional contribui a dois níveis:

- 1) Na utilização na sua cozinha de produtos locais, como os legumes da Cristina, do mercado de Porto Covo, o peixe e marisco da Rosa do Mercado de Santiago do Cacém, o pão do Sandro, com padaria em Porto Covo, ou os vinhos de produtores locais.
- 2) Num segundo nível, contribui na atração de clientes de várias geografias para a região de Porto Covo. O Lamelas e a cozinha de Ana Moura trazem valor económico para a região, ao atraírem um novo tipo de público, mais exigente e com maior

poder de compra. Ao nível nacional, Ana Moura representa uma nova geração, com dinamismo, e ideias, que recupera e preserva sabores locais e que não receou apostar num restaurante fora dos grandes centros urbanos. A sua presença em eventos nacionais e internacionais - como a presença no Taste of London - são um veículo de comunicação da gastronomia portuguesa.

↳ Contributo gastronómico a nível da portugalidade

Preservação da memória gastronómica portuguesa, dos sabores do antigamente, da utilização de produtos nacionais, com um grande enfoque no peixe e marisco, o produto que privilegia na sua cozinha, assim como o arroz, que considera um dos mais representativos produtos da nossa portugalidade.

↳ Medidas de sustentabilidade adotadas

São vários princípios de sustentabilidade aplicados no Lamelas, desde a questão do desperdício, com a utilização de todo o produto em diferentes momentos do processo de confeção, à compra de produtos locais, assente num contacto de grande proximidade com o produtor, como referido no ponto 3, ou ao uso eficiente de energia. Em termos humanos, a aposta numa equipa estável, e com capacidade de progressão no restaurante. Culturalmente, a promoção da identidade gastronómica do Alentejo no nosso dia a dia, através de um menu que elege sabores locais e uma carta de vinhos da região. Elementos representativos de um espírito de missão assente na divulgação do melhor da nossa gastronomia.

>> (continua)



EMBAIXADOR GASTRONÓMICO



Lamelas

>>

∨ Prémios e Distinções

- Restaurante recomendado no Guia Michelin 2024 e no Boa Cama Boa Mesa 2024

Nome	Lamelas
Distrito	Setúbal
Setor de atividade	Restauração
Tipo de empresa	Negócio Familiar
N.º de funcionários	9
Website	https://lamelasrestaurante.com/
Redes sociais	 

