

# EMBAIXADOR GASTRONÓMICO

## Restaurante Casa Chef Victor Felisberto



### ↳ Descrição do negócio

No Restaurante Casa Chef Victor as especialidades da casa são as carnes cozinhadas a baixa temperatura em forno de lenha. O forno a lenha é um dos segredos da cozinha desta Casa e foi também o fator principal que levou Victor a escolher aquele local para montar o seu restaurante, que trabalha produtos portugueses de qualidade com o saber adquirido nas cozinhas internacionais de outros sabores culinários.

Cachaço de porco assado no forno a lenha, com batata-doce e migas de couve e broa, o pernil de porco e o naco de vitela são algumas das especialidades. A originalidade do nosso restaurante apresenta-se também nas sobremesas, todas feitas no momento designadamente o fondant de abóbora com gelado de baunilha. Aliás, os fondants são marcantes na sua carreira, quer o de chocolate, quer o de chocolate com caramelo e flor de sal, ambos criados pelo chef, patenteados e as receitas vendidas.

### ↳ Nível de criatividade/diferenciação associado

A carta do Restaurante, para além dos pratos emblemáticos em forno a lenha, conta também com novas criações do Chef. As mais recentes são o Bacalhau Confitado com Molho de Ostras e Presunto Crocante, os Escalopines de Lombo de Vitela com Molho de Pimenta Verde, o Bacalhau Gratinado com Musse-line de Azeitona e Alho e a Chanfana com Chocolate Negro a Baixa Temperatura.

### ↳ Contributo a nível regional e nacional

O Restaurante Casa Chef Victor Felisberto prioriza a utilização de produtos/ingredientes endógenos e sazonais, apoiando os agricultores e produtores locais. Além disso, mantém um forte destaque na utilização de peixe proveniente da pesca sustentável, garantindo que os produtos do mar servidos são pro-

venientes de fontes responsáveis. A carne usada no Restaurante é proveniente, na sua maioria, de produtores locais e regionais que apostam na criação dos seus animais ao ar livre, com acesso a pastagens e alimentação adequadas.

### ↳ Contributo gastronómico

Guardião do receituário ribatejano, que tem vindo a recuperar com o respeito devido, o Chef Victor Felisberto enfatiza à mesa a importância dos produtos da região. Ao viajar pela ementa do Restaurante, encontrará pratos como as “Molejas Fritas” as carnes assadas lentamente em forno a lenha, como o cabrito, servido com arroz de miúdos, e o já famoso “Assado misto com naco de vitela e cachaço de porco preto alentejano” ou o “Arroz malandrinho de coelho”. As sobremesas são outro dos pontos fortes desta casa, desde o Monte Abrantino, criação gastronómica do Chef Victor a concurso nas 7 Maravilhas de Portugal no ano passado, aos variados Fondants desde caramelo, chocolate ou abóbora. A sobremesa mais recente é o Brownie de Chocolate Branco com Pistacho.

### ↳ Facilidades do estabelecimento

Excelentes condições de estacionamento. Adaptado a pessoas com mobilidade reduzida ou qualquer outra incapacidade.

### ↳ Medidas de sustentabilidade adotadas

1. Sourcing Sustentável: O Restaurante Casa Chef Victor Felisberto prioriza a utilização de produtos/ingredientes endógenos e sazonais, apoiando os agricultores e produtores locais. Além disso, mantém um forte destaque na utilização de peixe proveniente da pesca sustentável, garantindo que os produtos do mar

>> (continua)



# EMBAIXADOR GASTRONÓMICO



## Restaurante Casa Chef Victor Felisberto

>>

servidos são provenientes de fontes responsáveis. A carne usada no Restaurante é proveniente, na sua maioria, de produtores locais e regionais que apostam na criação dos seus animais ao ar livre, com acesso a pastagens e alimentação adequadas.

2. **Gestão de Resíduos:** O Restaurante Casa Chef Victor Felisberto está comprometido em reduzir o desperdício de alimentos. Implementaram sistemas de gestão de resíduos eficazes, incluindo a reciclagem de materiais e compostagem de resíduos orgânicos. Fazem parte integrante de uma rede existente na comunidade de alimentação de animais. As cinzas provenientes da utilização do forno a lenha são aproveitadas para fertilizar os terrenos de vários fornecedores. As caixas onde os vinhos são transportados são devolvidas aos fornecedores, de modo que estes as possam reutilizar.

3. **Eficiência Energética:** Investiram em tecnologia energética eficiente, incluindo iluminação LED e equipamentos de cozinha de baixo consumo energético, reduzindo, assim, o consumo de eletricidade e de gás. Como a comida é confeccionada em forno a lenha, foi instalado um sistema de aquecimento de águas sanitárias para fazer o aproveitamento do calor proveniente dessa utilização. Também apostaram na instalação de painéis solares, uma fonte de energia renovável e limpa, para a redução da dependência de fontes de energia tradicionais, como a eletricidade fornecida pela rede elétrica.

4. **Responsabilidade Social:** O Restaurante Casa Chef Victor Felisberto contribui ativamente para a comunidade local, apoiando projetos sociais, desportivos, culturais e eventos solidários. Além disso, promovem práticas de emprego justas e inclusivas.

5. **Educação e Sensibilização:** O restaurante está empenhado em sensibilizar os seus clientes sobre a importância da sustentabilidade, fornecendo informações sobre a origem dos produtos/ingredientes e práticas ambientalmente responsáveis que o restaurante adota. Uma das práticas comuns no restaurante é a disponibilização imediata das sobras da refeição. Tem vindo

a estabelecer um conjunto de parcerias com agentes da região, ligados ao Turismo e Hotelaria, disponibilizando informações sobre a região nas suas plataformas.

### Prémios / Distinções

· Um dos principais cinco restaurantes do distrito de Santarém referidos pelo TripAdvisor; venceu o galardão Revelação 2019 pelo Tejo Gourmet – Concurso de Iguarias e Vinhos do Tejo; em 2021 de Melhor Harmonização; e em 2022 o Prémio Ouro também pelo Tejo Gourmet; Prémio de Melhor Tradicional e galardão Prata no 10.º concurso Gastronomia com Vinho do Porto 2018, sendo restaurante recomendado pelo guia Boa Cama, Boa Mesa do jornal Expresso. Distinção pela Biosphere, Instituto de Turismo Responsável e as renovações sucessivas do Bib Gourmand.

Nome	Restaurante Casa Chef Victor Felisberto
Distrito	Santarém
Setor de atividade	Restauração
Tipo de empresa	Negócio Familiar
N.º de funcionários	10
Website	<a href="https://casachefvictorfelisberto.pt">https://casachefvictorfelisberto.pt</a>
Redes sociais	 

