

EMBAIXADOR GASTRONÓMICO

Stramuntana Restaurante



↳ Descrição do negócio

Chef embaixador de Trás-os-Montes. Trabalha o receituário ancestral seja em produto e em confeção. Produtos autóctones, DOP e muitas vezes em vias de extinção. Trabalha carta com sazonalidade em constante alteração ao longo do ano. Promove a região de Trás-os-Montes não só em produto bem como na língua (Mirandesa), costumes e tradições.

↳ Nível de criatividade associado

Carta em constante alteração consoante a existente de produtos na natureza, implica uma adaptação de receituário em função da sua existente na natureza. Trabalho em fogo (lareira) e fogo de chão (cozinha em potes de ferro).

↳ Contributo a nível regional e nacional

Promoção e divulgação dos hábitos, costumes, tradições e produtos a nível nacional em *showcookings*, programas de TV, redes sociais, etc.

↳ Contributo gastronómico a nível da portugalidade

Trabalha produtos nacionais, receituário ancestral, promove a vários níveis a região de todas as formas que pode (começando na comunicação do seu trabalho em língua mirandesa - Nordeste Transmontano - e até no nome do próprio restaurante: Stramuntana = Transmontana em Mirandês).

↳ Medidas de sustentabilidade adotadas

Económicas: trabalha com pequenos produtores, maioritariamente do Nordeste Transmontano. Sociais: divulga feiras, palestras, encontros, festas populares, etc; nas redes sociais, em showcookings e programas de tv nos quais participa avidamente. Está a lançar um livro de receitas tradicionais. Culturais: divulga receituário ancestral, produtos autóctones, sazonais. Fomenta a procura de produto tradicional, regional e nacional. É confrade honorária do Canhão Mirandês e da Confraria do Enófilo e Gastrónomo de Trás-os-Montes e Alto Douro. Ambientais: defende acerrimamente e “produto de tempo” (sazonal) de forma que o impacto na natureza seja menor em termos de produção.

↳ Prémios e Distinções

- Medalhas de Ouro: Butelo com Casúlas e Caldo de Casúlas - Santarém. Embaixadora do Capão de Freamunde.
- Confrade honorária do Canhão Mirandês e Enófilo e Gastrónomo de Trás-os-Montes.
- Mètre Routisseur e Conselheira gastronómica da CDR.

Nome	Stramuntana Restaurante Lídia Brás
Distrito	Vila Nova de Gaia - Porto
Setor de atividade	Restauração/Chef
Tipo de empresa	Negócio familiar
N.º de funcionários	10
Website	-
Redes sociais	   

