

# JOVEM EMPREENDEDOR

**Marco Daniel Marques  
de Almeida**



## ↳ Descrição do negócio, conceito ou produto

No Palco, o restaurante do qual sou chef e proprietário, apresentamos uma cozinha local e sazonal. Pretendemos minimizar o nosso impacto no ambiente e, por isso, valorizamos a qualidade e sazonalidade, assim como os circuitos curtos, o respeito e valorização dos produtos utilizados. Contamos com a colaboração dos nossos parceiros, escolhidos de forma criteriosa, para atingir o objetivo a que nos propomos todos os dias!

## ↳ Nível de criatividade/diferenciação

No restaurante O Palco pretendo apresentar uma cozinha de autor, baseada no receituário português, recorrendo apenas a produtos sazonais, e provenientes de circuitos curtos. Todos os fornecedores por mim escolhidos devem estar localizados a menos de 90km de distância da porta do restaurante. Apresento menus de degustação que vão sendo atualizados consoante a sazonalidade dos produtos e, no caso das bebidas, especializei-me na região de Coimbra, definindo aqui um raio de ação bem mais curto, tendo por base os conhecimentos que fui adquirindo pretendo apresentar uma cozinha diferenciadora, mas ainda assim honesta e com fortes raízes no nosso receituário regional.

## ↳ Contributo a nível regional e nacional do trabalho

A nível regional e nacional pretendo contribuir não só com a promoção dos produtos e produtores, como também a nível económico promovendo a economia circular. Quero ser um ator fundamental naquilo que for a promoção da gastronomia e vinhos da região centro. Sabemos que uma empresa sustentável é essencial para o bem-estar de todos, e por isso trabalho todos os dias para continuar as nossas boas práticas de sustentabilidade económica, ambiental e social.

## ↳ Conquistas

Particpei no Concurso Chef Cozinheiro do Ano em 2020, tendo-me classificado como vencedor na etapa Centro e, posteriormente, em terceiro lugar na final. Em novembro de 2022 abro o restaurante O Palco. Com um ano de abertura de portas e trabalhando produtos supostamente menos nobres como o caracol, consegui referenciar o O Palco no Guia Michelin 2024.

## ↳ Fatores que considera importantes para o sucesso

Tenho uma carreira de vários anos, construída em casas como o Restaurante Feitoria, ao lado do Chef João Rodrigues, o Belcanto, com o chef José Avillez, em Espanha em Restaurantes como Átrio, em Cáceres, ou Lazarte - Martin Berasategui, em Lazarte (San Sebastian), que me permitiu preparar-me para a criação deste projeto que é o Restaurante O Palco. Todos os chefes com os quais trabalhei me transmitiram a enorme responsabilidade que é proteger as nossas raízes, quer no uso do receituário, quer no apoio à produção de produtos endógenos. Podemos sempre recorrer aos produtos mais caros do mundo, mas se a cozinha que apresentamos não refletir quem somos e onde estamos, esses produtos de nada valem. É por isto que opto por usar apenas aquilo que a região centro me dá, e na época própria. quero ser conhecido por uma cozinha sustentável ao mais alto nível.

## ↳ Prémios / Distinções

· Restaurante recomendado Guia Michelin 2024

Nome	Marco Daniel Marques de Almeida
Distrito	Coimbra
Setor de atividade	Restauração
Tipo de empresa	PME
N.º de funcionários	-
Website	www.o-palco.pt
Redes sociais	IG

