

JOVEM EMPREENDEDOR

**Marco Daniel Marques
de Almeida**



↳ Descrição do negócio, conceito ou produto

No Palco, 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, respeito e valorização dos produtos utilizados. Contamos com a colaboração dos nossos parceiros, escolhidos de forma criteriosa, para atingir o objetivo diário a que nos propomos.

↳ Nível de criatividade/diferenciação

Pretendo apresentar uma cozinha de autor, baseada no receituário regional e nacional, recorrendo apenas a produtos sazonais e provenientes de circuitos curtos. Todos os fornecedores por mim escolhidos devem estar localizados a menos de 90km e aplicar as melhores práticas ambientais e sociais nas suas produções. Apresento menus de degustação que são atualizados frequentemente tendo em conta a sazonalidade dos produtos, e no caso das bebidas especializei-me nas bebidas produzidas na Bairrada, definindo um raio de ação bem mais curto (40km). Tendo por base os conhecimentos que fui adquirindo ao longo da minha carreira pretendo apresentar uma cozinha diferenciadora, honesta e com fortes raízes no receituário regional e nacional.

↳ Contributo a nível regional e nacional do trabalho

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

↳ Conquistas

Em 2020 participei no Concurso Chef Cozinheiro do Ano, tendo vencido a etapa Centro, e posteriormente tendo alcançado o terceiro lugar na final. Em Novembro de 2022 abro o meu projeto em nome próprio, O Palco, e com apenas 1 ano de trabalho, utilizando produtos supostamente menos nobres com os caracóis, consegui referenciar o Palco no Guia Michelin 2024.

↳ Fatores que considera importantes para o negócio

Tenho uma carreira de mais de uma década, 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 o Átrio, em Cáceres, ou Lazarte - Martin Bersategui, em San Sebastian, o que me permitiu preparar para a criação do projeto que é o Restaurante O Palco. Todos os chefs com os quais tive o prazer de trabalhar me transmitiram a enorme responsabilidade que é proteger as nossas raízes, seja no uso do receituário, quer no apoio à produção e manutenção de produtos endógenos. Podemos usar os produtos mais caros e excêntricos do mundo, mas se a nossa cozinha não reflete quem somos e onde estamos, então esses produtos não têm qualquer valor. É por isso que opto por usar apenas aquilo que a região centro tem para me oferecer, na época correta. Quero ser conhecido por uma cozinha sustentável ao mais alto nível.

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

