

REVELAÇÃO GASTRONÓMICA

Nível de criatividade do Estabelecimento

A sua curiosidade e vontade de evoluir leva-o, juntamente com a Escola Superior Agrária de Santarém, a investigar e a desenvolver novos produtos gastronómicos (fermentados, curados, fumados, entre outros) utilizando técnicas de transformação de produto. Este espírito empreendedor e ambição, que só os grandes profissionais ousam ter, são a base para o constante aprimorar da sua arte que o levam a conduzir o Ó Balcão a ser referência nacional e internacional. A sua paixão e orgulho pelo ribatejo levou-o a explorar a potencialidade que o tejo tem para oferecer. O Chef Rodrigo, para além dos pescadores de água doce que tem como amigos e parceiros, foi estudar as espécies do rio num curso lançado no Museu Nacional de História Natural e Ciência, em Lisboa, organizado por vários biólogos marinhos. Aqui aprendeu mais sobre as várias espécies autóctones e exóticas que pode encontrar no rio, assim como a época das mesmas.

Nível de relevância do Estabelecimento

As suas criações são pensadas ao pormenor e a qualidade dos produtos é essencial. Nesta busca foi encontrando parceiros, tornando-se Chef embaixador de marcas como Bimi Portugal, Dona Uva, Bonduelle, Adega Cooperativa do Cartaxo, MVP, Sakata, Icel, Carnes da Montanha e Visit foods.

Reconhecimento e Contributo a nível Regional e Nacional

É com uma curiosidade natural pelo produto e a sua transformação, uma paixão pela cozinha, um

trabalho dedicado, e uma ambição que só os grandes profissionais ousam ter, que o chef ribatejano acredita conseguir levar o Ó Balcão, e a região de Santarém, cada vez mais longe. Em março de 2022, e como resultado de um trabalho contínuo que promove e enaltece a região, os seus produtos, e produtores, Rodrigo Castelo é nomeado Embaixador para a Gastronomia de Santarém, um papel que desempenha com orgulho, muita responsabilidade, mas também uma grande motivação para continuar a levar o “seu” ribatejo cada vez mais longe no panorama gastronómico nacional.

Contributo para o Setor

Até ao empratamento o Chef trabalha os peixes através de vários processos de cura com sal, açúcar e água com gás e em alguns casos também com fumo. O sucesso do seu trabalho valeu-lhe o convite para ser orador no auditório principal do “Madrid Fusion”, o congresso de cozinheiros mais prestigiado a nível mundial. Em janeiro de 2023 o Chef expôs, neste palco, a sua paixão pelo Ribatejo e apresentou o seu trabalho de pesquisa sobre as espécies de rio a par do seu menu de degustação “O que é Doce Nunca Amargou”. Este menu de degustação é composto exclusivamente por peixe do rio e conta com 17 espécies diferentes.

Nome da Empresa	Taberna Ó Balcão
Distrito	Santarém
Setor de Atividade	Restauração
Website	tabernaobalcao.com

Clique no link para aceder a mais
informação sobre o projeto:
Conteúdos Candidatos_Prémios
AHRESP 2023

