



CHEF MIGUEL CASTRO E SILVA
BIOGRAFIA E PERCURSO



BREVE BIOGRAFIA:

Natural do Porto (1961), Miguel Castro e Silva abriu o seu primeiro restaurante na 'Quinta do Vales' na Maia, em 1991, seguindo-se, em 1993, o 'Restaurante do Miguel' na Foz, Porto, então considerado pela revista 'Exame' como um dos doze melhores restaurantes de Portugal.

Em 1997 abre o 'Bull & Bear', classificado com 3 Sois no guia Repsol e, entre outras distinções, recebido o Garfo de Ouro nos guias publicados pelo 'Expresso' e tendo sido selecionado como um dos 25 melhores da Europa pelo 'Financial Times' (27/03/04).

Em 2007 abre no Porto um conceito de petiscos Portugueses.

Publicou os livros "Uma Cozinha de Aromas" (2001) e "The Food & Cooking of Portugal" (2007) tendo ainda participado em várias outras edições.

Muda-se para Lisboa em 2009 e abre em Setembro o primeiro deCastro, cozinha petisqueira que ganha rapidamente notoriedade. Actualmente existem mais dois deCastro.

Em 2010 abre o Largo, restaurante em que volta para uma cozinha mais elaborada.

Com vasto currículo internacional, tendo participado em eventos gastronómicos em diversos países e representado Portugal no estrangeiro em várias ocasiões, Miguel Castro Silva está entre os grandes mestres da cozinha em Portugal.

Referencia no domínio das novas tecnologias é consultor industrial e na área da grande distribuição, tendo colaborado no lançamento novos conceitos de pratos cozinhados. Desde 2006 desenvolve refeições prontas produzidas em vácuo a baixa temperatura.

Colabora com a grande distribuição em Portugal, com responsabilidade no desenvolvimento de novos conceitos nas áreas do atendimento e livre serviço (sopas, arroz e risotos, pratos de carne e peixe, entre



outros), assim como nos perecíveis (saladas, temperos para carnes e peixe, etc.).

É também responsável pelo desenho de cozinhas industriais dentro e fora de Portugal.

NOTAS ACADÉMICAS E PESSOAIS:

- Frequentou o 12º ano do Colégio Alemão;
- Frequentou o curso de Biologia na Universidade de Kiel na Alemanha;
- Frequentou o Curso de Cozinha na Escola de Hotelaria de Faro (1981);
- Realizou estágios de cozinha em Portugal e em Munique/Alemanha;
- Outros interesses: Vela, Música e Fotografia.



CRONOLOGIA:

- **1991** – Abertura do 1º Restaurante 'Quinta do Vales', localizada numa Quinta rústica, na Maia.
- **1993** – Abertura do 'Restaurante do Miguel' na Foz / Porto, considerado pela revista Exame um dos doze melhores restaurantes de Portugal, com 5 estrelas de qualidade.
- **1997** – A convite da Bolsa de Derivados do Porto, abre o restaurante Bull & Bear, no edifício da Bolsa, incluído na lista dos melhores restaurantes de Portugal pelo jornal 'Expresso' e no guia publicado pelos colaboradores do jornal 'Publico'.
 - Classificado com 2 'Sois' no Guia Expo'98 e 2000 da Repsol. Em 2002 confirmação com nota ascendente. Desde 2004 classificado com 3 'Sois'
 - Classificado no guia da Amex de restaurantes 2002/03 com um 'Centurião'
 - Medalha de ouro em 2003 no guia da revista Visão (numa selecção de 5)
 - Garfo de Ouro nos guias publicados pelo Expresso desde 2003
 - Seleccionado nos 25 melhores da Europa pelo Financial Times (27/03/04)
- **1997 / 2002** – A convite da Câmara Municipal do Porto, abre o Restaurante e Café - Concerto do Teatro Rivoli.
- **2001** – em Março, lançamento do livro 'Uma Cozinha de Aromas' em parceria com José Nogueira Gil.
- **2001** – Eleito 'Cozinheiro do ano 2000' pela Academia Portuguesa de Gastronomia.
- **2004** – Presente na primeira edição do IWWC – International Who is Who of Chefs.
- **2005** – Eleito em primeiro lugar entre os dez chefes de referência em Portugal por um júri de jornalistas e pessoas ligadas á gastronomia numa iniciativa do Jornal 24 Horas.



REPRESENTAÇÕES DA GASTRONOMIA PORTUGUESA:

- **1995** – Semana de Gastronomia Portuguesa em Budapeste, na Hungria a convite da Associação Industrial Portuense;
- Participação em programas culinários na TV Portuguesa
- **1996** – Criação de uma ceia natalícia para o jornal 'Publico'
- **1997** – Semana de Gastronomia Portuguesa em S. Paulo, Brasil a convite do Restaurante D. Francisco, com participação em vários programas de culinária em televisões Brasileiras.
- 'Autour du Porto' em Bruxelas, gastronomia Portuguesa inserido num programa especial de divulgação do vinho do Porto, a convite do ICEP, no Hotel SAS Radisson.
- Faz parte do júri culinário de um jantar promovido durante a feira de vinhos de Bordeaux, representando Portugal e é entronizado Confrade da Confraria de Montagne de St. Emillion.
- Colaboração com a Revista Francesa 'Cuisines du Bout du Monde' numa reportagem sobre a gastronomia Portuguesa com publicação de 9 receitas.
- **1998** – Reportagem com publicação de varias receitas na Revista 'Gula' de São Paulo, considerada uma das melhores da especialidade.
- Promoção gastronómica em Hong Kong no Hotel Ritz-Carlton incluindo jantar Degustação com prova vertical de vinhos do Porto, orientada por Dirk Niepoort.
- **1999** – Colaboração na selecção dos vinhos para o livro 'Receitas para Vinho do Porto de Hélio Loureiro.
- Palestra sobre o Vinho do Porto e a gastronomia inserida num simpósio sobre o Douro e o Vinho do Porto.



- Almoço Degustação de 'Sabores Portugueses' em Bordéus / França inserido no encontro Europeu 'Le Carrefour de la Literature'.
- **2000** – Semana gastronómica no Restaurante Toscana do Hotel Ritz Carlton em Hong-Kong incluindo um almoço oferecido pelo cônsul português ao chefe do executivo Tung Chee Wha e aos representantes diplomáticos europeus.
- Semana gastronómica no Instituto Superior de Turismo em Macau, incluindo um jantar degustação com prova de vinhos.
- **2001** – Outubro, jantar gastronómico em Londres na Cantina Vinopolis em que foram apresentados vinhos portugueses.
- Como professor convidado dá aulas práticas na Escola Superior de Gastronomia 'Gregoire Ferrandi' em Paris, com apresentação de três refeições gastronómicas, em que se associaram, entre outros, vinhos do Porto.
- **2002** – Membro do 'Conselho Técnico de Gastronomia.
- Outubro: dois jantares gastronómicos associados à cultura portuguesa com a presença de fadistas em Cento / Itália, organizado por membros do movimento 'Slow Food'.
- Novembro: quatro dias de ementas de degustação no Restaurante Cafeína no Porto, inserido no ciclo 'Cozinha de Autor'.
- Novembro: Membro do júri do concurso de jovens cozinheiros na Galiza.
- **2003** – Outubro, Mês da cerveja: desenvolvimento e apresentação de receitas preparadas com cerveja incluindo uma ementa de degustação a pedido da APPC.
- Em Abril de 2004 feito 'Grande Confrade de Honra' da Confraria da Cerveja.



- Novembro: Organização (em parceria com Fausto Airolí) e participação em curso de cozinha 'Sous Vide' (cozedura em vácuo a temperatura controlada) com a presença de Bruno Goussault (CREA – Paris).
- **2004** – Fevereiro/Março: Intercâmbio com Peppe Solla da Casa Solla (Pontevedra, Galiza) com apresentação de uma ementa de degustação e vinhos.
- Março: Participação no salão Prorestel (St. Malo, França) como júri em concursos de cozinha e de charcutaria.
- Jantar degustação no restaurante de Olivier Roellinger dedicado aos sabores do mar com apresentação de vinhos da Niepoort.
- Participação em programa da RTP 2 sobre o azeite.
- Julho: coordenação de jantar 'Arte de ser Português' no Ritz de Barcelona
- Outubro: palestra com apresentação de receitas em Zaragoza / Espanha num encontro que reuniu entre outros Pedro Subijana (Akelarre).
O objectivo foi de mostrar algumas tendências da cozinha Portuguesa em colaboração com Fausto Airolí.
- **2005** – Janeiro – a convite da Presidência da República organiza em Shanghai o jantar oferecido pelo Dr. Jorge Sampaio e durante uma semana apresenta uma ementa no restaurante T8 juntamente com vinhos nacionais.
- Desde Março (até Agosto de 2007): **Fundação de Serralves**; como consultor reabre as áreas de F&B da que passam a ser exploradas pela Sugestões & Opções, com a implementação de novos conceitos na Casa de Chá (vegetariano e brunch), Cafeteria com buffet, Restaurante à carta e Bar do Auditório com petiscos / refeições ligeiras.



- De Abril a Junho: coordena como consultor a abertura do restaurante 'Tugga' em Londres no Kingsroad / Chelsea, projecto no qual colaborou no desenvolvimento do conceito, que mistura a cozinha mais elaborada de inspiração Portuguesa com um 'Petisco-bar', em que estes são parcialmente preparados à vista do cliente.
- Coordenação de jantar 'Arte de ser Português' no Prince de Galles em Paris.
- Novembro: colaboração na elaboração de receitas e fotografia no livro 'ABC da cozinha Portuguesa'.
- Desde Setembro – colaboração como consultor na **Quinta da Romaneira** (Conceito La Maison dès Réves), um projeto turístico de grande qualidade no Douro dum grupo de investidores Franceses ligados à AXA.
- **2006** – Janeiro: presença num Festival Gourmet em Sylt (Alemanha) com Dirk Niepoort, no qual foram apresentados os seus vinhos associados à cozinha Portuguesa.
- Desde Fevereiro colaborador da 'Blue Wine' no painel de prova (até meados de 2007).
- Autor do livro 'The Food & Cooking of Portugal', editado em 2007 pela Editora Londrina Anness Publishing nos países anglo-saxónicos.
- Outubro: Jantar degustação em Bruxelas no âmbito das comemorações dos 250 da DOC Douro.
- Outubro: Presente como convidado na Feira do Livro Gastronómico em Perigeux com participação em vários debates, entrevistas e apresentação culinária.
- Em colaboração com a **Vista Alegre** desenha e lança uma linha de louça para a restauração 'gourmet'.
- **2006 / 2007** – Consultor na área de catering com reorganização de cozinha para esse fim.



- **2007** – Fevereiro: Convidado a publicar 3 receitas no **Larousse Gastronomique**.
- Março: Aulas sobre restauração como professor convidado na Pós-Graduação em Turismo da Faculdade de Economia do Porto (com repetição em 2008 e 2009).
- Junho / Setembro: Abertura da Qt. da Romaneira (Douro), mantendo funções como consultor até Setembro de 2007.
- Criação de lotes de vinho em parceria com produtores no Douro e Dão.
- Outubro: abertura do bbgourmet após remodelação da Confeitaria Maiorca com o novo conceito 'Petisco Bar'.
- **2008** – Março: Lançamento do serviço 'traiteur' – comida produzida em baixa temperatura pronto a ser aquecida.
- Consolidação do conceito 'Petisco Bar'.
- **2009** – Janeiro: sai da sociedade que explora o Bull & Bear e o bbGourmet.
- **2009** – Consultor industrial na fábrica em que desenvolveu as refeições produzidas com recurso a novas tecnologias, nomeadamente a 'baixa temperatura'.
- **2009** – Setembro: abertura do deCastro Elisa em Lisboa, retomando o conceito dos Petiscos e comida Portuguesa.
- Maio: organiza um jantar no Museu do Douro.
- Junho: jantar na Qt. das Lágrimas no âmbito do Festival das Artes.
- Julho: Ciclo de jantares na Gulbenkian em parceria com o Chef José Avillez.
- **2009/10** – Colaboração como consultor para a montagem de projecto de restauração em Luanda / Angola.



- **2010** – Janeiro: abertura do Restaurante LARGO, no Largo de S. Carlos em Lisboa.
- 'Chefs' – Programa para a RTP 1 em articulação com o Turismo de Portugal.
- Vídeo de aproximadamente 25 minutos cada sobre 10 chefes de referência em Portugal e seu trabalho.
- Criação e registo da marca NOSTERessencia dedicada a reunir numa gama de produtos Portugueses.
- **2011** – Lançamento de uma linha de refeições no Continente sob o nome 'Continente Gourmet MCS'.
- Junho – Entronizado confrade no grau Cavaleiro na Confraria do Vinho do Porto.
- Desde Novembro – consultor para a área Alimentar da SonaeMC.
- **2012** – Junho, abertura do deCastro Gaia no espaço multimédia da Porto Cruz.
- **2013** – Janeiro, reorganização do restaurante Gustus.
- Colabora como consultor com a ITAU (empresa de restauração colectiva) na área Hospitalar com reorganização e melhoria da oferta.
- **2013/14** – Em Dezembro de 2013 abre o restaurante deCastro na Praça das Flores.
- **2014** – Abre o espaço Miguel Castro e Silva no Mercado da Ribeira – Time Out.



OUTRAS ATIVIDADES E PARTICIPAÇÕES:

- Desde 1994 – Referido em crónicas de Revistas e Jornais como 'Expresso', 'Público', 'Exame', 'Revista dos Vinhos', 'Financial Times', 'Condé Nast Traveler' e 'Sunday Times' (Londres), 'Sobremesa', 'El Pais' e 'Nox' (Espanha), Abenteuer und Reisen (Alemanha), entre outros, assim como em vários guias nacionais e internacionais.
- Várias experiências como monitor em aulas de culinária, entre outros em Portugal a convite da Sr^a D. Maria de Lurdes Modesto e da Fundação de Serralves.
- Presença regular em apresentações culinárias como na Essência do Vinho, Peixe em Lisboa, Congresso dos Cozinheiros, entre outras.
- Requisitado com frequência para preparar jantares gastronómicos para empresas, produtores ou amantes de vinho, entre outros, em que os vinhos são associados a ementas que podem variar de 6 a 12 pratos, realçando assim os vinhos de qualidade e sua ligação à nossa cultura gastronómica.
- Referencia no domínio das novas tecnologias é consultor industrial e na área da grande distribuição, tendo colaborado no lançamento novos conceitos de pratos cozinhados. Desde 2006 desenvolve refeições prontas produzidas em vácuo a baixa temperatura.
- Colabora com a grande distribuição em Portugal, com responsabilidade no desenvolvimento de novos conceitos nas áreas do atendimento e livre serviço (sopas, arroz e risotos, pratos de carne e peixe, entre outros), assim como nos perecíveis (saladas, temperos para carnes e peixe, etc.).
- É também responsável pelo desenho de cozinhas industriais dentro e fora de Portugal.