

## Restaurante Esporão recebe Garfo de Ouro nos Prémios Boa Cama Boa Mesa



Imagens em Alta Resolução em: <http://bit.ly/2oqzDoK>

#istoéesporão

A edição de 2017 do guia Boa Cama Boa Mesa premiou o Restaurante Esporão com um ‘Garfo de Ouro’, uma estreia no Guia mais completo de Portugal. Localizado na Herdade do Esporão, em Reguengos de Monsaraz, o Restaurante propõe uma cozinha única, em perfeita harmonia com o que a Natureza oferece. Ao tempo da terra junta-se a criatividade, o arrojo e a sensibilidade do Chef Pedro Pena Bastos, que lidera há pouco menos de três anos o Restaurante Esporão.

A [carta do restaurante](#) é composta por dois menus – Montanheira e Tempo da Terra– que privilegiam a simplicidade dos sabores, a alta qualidade e os ciclos dos ingredientes. Os pratos são elaborados com produtos da Herdade ou de produtores locais, o que permite, segundo o Chef Pedro Penas Bastos, “acompanhar in loco alguns dos ingredientes com que trabalhamos. Esse conhecimento profundo e diário dos produtos é fundamental no caminho que estamos a traçar e é algo que pretendemos manter e transmitir. As tradições aportam também outras perspectivas que inspiram novas técnicas e métodos de confecção, de modo a que se enquadrem nos princípios pelos quais nos regemos. Pretendemos proporcionar uma experiência de elevada qualidade, diferenciadora, em que o local, de uma forma transversal, terá sempre que assumir um papel de destaque.”

Os jornalistas do Boa Cama Boa Mesa avaliaram mais de 1600 estabelecimentos. Destas avaliações resultaram 52 prémios, 25 “Garfo de Ouro” e 25 “Chave de Ouro”, um “Garfo de Platina” e uma “Chave de Platina”, que correspondem aos melhores do ano.

+ <https://www.esporao.com/pt-pt/experiencia/restaurante/>

**Sobre Pedro Pena Bastos:** Pedro Pena Bastos (23/07/1990) é o Chef do Restaurante Esporão. Natural do Porto, com raízes ribatejanas, é um jovem promissor que depois de ter começado a sua carreira em 2007, no restaurante Cafeina - Porto, ingressou no curso na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. Durante o curso (2012-2014) contou com diversos períodos de treino em unidades de elevada reputação nacional e Internacional, com 1 e 2 estrelas Michelin.

Ainda a estudar desenvolveu um projeto próprio, o “Revolta do Palato”, empresa de consultadoria e prestação de serviços exclusivos de catering, o que o levou a trabalhar além-fronteiras nomeadamente na Ásia, para o Grupo Muthu - MGM.

Entre 2013 e 2014 chefiou a cozinha do “Grémio Literário”, um clube privado em Lisboa, projecto que marcou a reestruturação da oferta gastronómica deste espaço carismático na zona do Chiado.

Em Outubro de 2014 assumiu as funções de Chef do Restaurante Esporão onde implementou uma dinâmica baseada na procura de produtos locais através de pequenos produtores e do trabalho diário na própria horta da Herdade. Pedro Pena Bastos desenvolve a oferta gastronómica do Restaurante Esporão respeitando a sazonalidade de cada produto e a disponibilidade dos mesmos.

Neste momento a sua maior inspiração é a gastronomia portuguesa, as origens mais ancestrais, com especial atenção e carinho para a região alentejana, onde o Restaurante Esporão se situa e que todos os dias lhe serve de inspiração.

**Sobre o Esporão:** Fundado em 1973 por José Roquette e Joaquim Bandeira, o Esporão é uma das mais importantes empresas de vinhos em Portugal. Determinante na afirmação nacional e internacional do Alentejo, o Esporão é também hoje um embaixador da cultura Portuguesa, desenvolvendo a sua atividade dentro dos limites da sustentabilidade e construindo relações próximas com clientes e consumidores em todo o mundo.

O Esporão está presente na região do Alentejo, onde produz vinhos tão emblemáticos como o Esporão Reserva e o Monte Velho, assim como azeites virgens extra. Integrado nas adegas, está o Enoturismo da Herdade do Esporão. Na continuidade do projeto do Esporão está a Quinta dos Murças, propriedade na região do Douro, onde são produzidos vinhos de *terroir* com selo de garantia Esporão.

O Esporão comercializa os seus produtos em todo o tipo de lojas e restaurantes em mais de 50 países em todo o mundo. A abordagem holística na adaptação de uma alargada gama de práticas sustentáveis inovadoras do Esporão tem conduzido a vários reconhecimentos nacionais e internacionais, de onde se destacam o prestigiado prémio “Sustainability of the year award” nos “The Drinks Business Green Awards 2013”. Em 2014, o Esporão venceu os “European Business Awards for the Environment” na categoria de “Produtos e Serviços”.

<http://www.esporao.com/>

<https://www.facebook.com/esporeaoworld>

<http://www.youtube.com/esporeaoworld>

<http://instagram.com/esporeaoworld>

<https://www.facebook.com/esporaocomidaportuguesaagostardelapropria>

<https://www.instagram.com/esporaocomidaportuguesa>

<http://www.youtube.com/c/EsporãoAComidaPortuguesaAGostarDelaPrópria>