



*Luís Américo, ladeado pelo Chefe de cozinha do Casino e o seu ajudante.*



O acolhedor restaurante/bar do Casino da Figueira da Foz, tem vindo a ser o palco para o encontro entre o melhor da gastronomia e os bons vinhos nacionais. Recorde-se que estas iniciativas começaram no passado mês de Janeiro e constam de uma prova de vinhos e jantar vinico, denominadas, «Vinhos de Quinta às Terças» e das «Provas de Sabores às Terças», onde é convidado um reputado Chefe nacional para a apresentar o seu menu.

Todas as terças feiras, alternadamente, e sob marcação prévia, há possibilidade de degustar bons vinhos e apreciar os saberes e sabores da gastronomia nacional e não só.

Comecemos, então pelos sabores, e deixemos os vinhos para o fim.

Recentemente o convite recaiu em Luís Américo Teixeira, eleito Chefe Cozinhei-

ro do Ano 2004. Uma iniciativa realizada anualmente pelas «Edições do Gosto» com o apoio da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTe) a qual visa selecionar o melhor entre os melhores do ramo no panorama nacional. Tem como júri, nomes conceituados de chefes portugueses e estrangeiros, como Fausto Airolidi, Paulo Pinto, António Bóia, Franco Luise, Helmut Ziebell, Luís Lavrador, Manuel Gabriel e Charles Carrioli, que avaliam, não só os pratos apresentados, mas todas as etapas do concurso.

Este jovem de 32 anos, licenciado em Gestão Hoteleira, foi o vencedor da final nacional do concurso Chefe Cozinheiro do Ano, entre os oito seleccionados que entraram, para a prova, na cozinha da Escola Superior de Hotelaria do Estoril. Luís Américo, que trabalhou com Vitor Matos, Chefe Cozinheiro do Ano