

CHEFS ON FIRE

FOOD ▴ FIRE ▴ MUSIC

*CHEFS ON FIRE REVELA CARTAZ
IMPERDÍVEL NO SEU TERCEIRO
REGRESSO A FOZ CÔA*

Entre os dias 1 e 2 de novembro, o Museu do Côa volta a ser palco de criatividade gastronómica e musical, num regresso sempre aguardado às nossas raízes primordiais. Rodeados de arte rupestre e com um cartaz composto pelas propostas exclusivas de oito chefs e quatro concertos, o último pop-up do ano do Festival Chefs on Fire revela-se imperdível.

A realização do festival no município de Vila Nova de Foz Côa, com o apoio do Turismo de Portugal, cumpre dois objetivos essenciais: a homenagem histórica à relação do homem com o fogo enquanto elemento primordial na evolução humana e a aproximação do festival às comunidades locais, que valorizam a criatividade gastronómica de chefs consagrados e emergentes, sempre ao som da melhor música, num ambiente intimista.

Para o arqueólogo Pedro Cura, que regularmente colabora com o festival e com os chefs convidados na aproximação das técnicas de confecção ao legado histórico e patrimonial do local, o festival representa também uma certa ideia de renascimento e de regresso ao essencial que só poderia ser possível no cenário único do vale que une os rios Douro e Côa.

OS CHEFS

No dia 1 de novembro, as fogueiras acendem-se com o talento alentejano do chef Filipe Ramalho, do restaurante Páteo Real, em Alter do Chão; Angélica Salvador, chef brasileira que une as suas raízes à cozinha portuguesa contemporânea do In Diferente, no Porto; o chef vimaranense Rui Filipe, do Palatial,

em Braga, distinguido este ano com 1 Estrela Michelin; e o chef Hugo Portela, do Cibô, que celebra a autenticidade da cozinha portuguesa em Leça da Palmeira.

No dia 2 de novembro, as fogueiras voltam a iluminar-se com o chef António Loureiro, do restaurante a Cozinha, em Guimarães, galardoado com 1 Sol e 1 Estrela Michelin; o chef Daniel Ferreira, do Corrupio, que traz de Lisboa a sua cozinha mais contemporânea; o chef transmontano Marco Gomes, do restaurante Oficina, no Porto, onde reforça as raízes nortenhas; e, por fim, o chef Nuno Castro, do Fava Tonka, em Leça da Palmeira, distinguido com 1 Sol Repsol e fiel representante de uma cozinha mais orgânica.



MENU

CHEFS ON FIRE FOZ CÔA 2025

DIA 1

CARNE

FILIPPE RAMALHO

(PÁTEO REAL - ALTER DO CHÃO)

FEIJOADA DA SERRA COM CABRITO
NO ESPETO

VEGETARIANO

FILIPPE RAMALHO

(IN DIFERENTE - PORTO)

QUEIJO COALHO, CUSCUZ E
MELAÇO

PEIXE

RUI FILIPE*

(PALATIAL - BRAGA)

TRUTA GRELHADA, BERBIGÃO,
ERVILHA
E FUNCHO

SOBREMESA

HUGO PORTELA

(CIBÛ - PORTO)

LEITE-CREME DE CASTANHA ASSADA,
ABÓBORA E GENGIBRE

DIA 2

CARNE

ANTÓNIO LOUREIRO**

(a COZINHA - GUIMARÃES)

VACA, COGUMELOS, CASTANHAS,
AGRIÃO E OVO

VEGETARIANO

DANIEL FERREIRA

(CORRUPIO - LISBOA)

CHERÓVIA GRELHADA COM MEL E
MANTEIGA DE TOMILHO, PISO DE
AGRIÃO, PICKLES DE AVELÃ E QUEIJO
DE CABRA

PEIXE

MARCO GOMES

(OFICINA - PORTO)

PERCA GRELHADA COM PELE,
MOLHO DE FUNCHO COM BOLOTAS,
PURÉ DE BATATA-DOCE BRANCA,
ALHO-FRANCÊS, ESPARGOS VERDES E
COUVE GRELHADA

SOBREMESA

NUNO CASTRO

(FAVA TONKA - LEÇA DE PALMEIRA)*

CHEESECAKE QUEIMADO, MAÇÃ E
AMÊNDOA



OS CONCERTOS

No dia 1 de novembro, o cartaz musical arranca às 15h com o concerto de Beatriz Pessoa, artista que se distingue pela espontaneidade da sua sonoridade única. Às 21h, sobe ao palco EU.CLIDES, artista cabo-verdiano radicado em Portugal, conhecido pela sua sonoridade contemporânea que cruza R&B, soul e música eletrónica.

No dia 2 de novembro, às 15h, atua Sara Cruz, cantora e compositora açoriana que se tem afirmado pelo seu estilo pop alternativo. A encerrar o dia, às 21h, atua Bárbara Bandeira, uma das artistas mais promissoras da nova geração da música portuguesa, distinguida com o MTV EMA Best Portuguese Act e o Vodafone Canção do Ano.

Os bilhetes diários de adultos estão disponíveis por 40 €, por turno (almoço ou jantar), com direito a quatro pratos, acesso ao concerto do horário correspondente e oferta de um cocktail Jameson Black Barrel Sour. Para os vegetarianos, existem bilhetes específicos por turno, no mesmo valor.

Os bilhetes kids estão disponíveis por 20 € por turno e contemplam duas doses de comida, uma bebida e acesso à zona kids.

Todos os bilhetes já estão à venda em www.chefsonfire.pt

APOIOS E PARCEIROS

Organizada pela Lohad, esta edição com o apoio de Visit Portugal e tem como parceiras as seguintes entidades: Fundação Côa Parque, Vila Nova de Foz Côa, Makro, Papa Figos, Skoda, Carlsberg, Jameson black Barrel, Delta Cafés, Guia Repsol, Fritz-Kola e Eco Grill. Os parceiros de media são a Sic, Observador, JCDcaux e The Fork. E os apoios de Hôma, Schweppes, 3cket, Yako&Co e Viplant.

INFORMAÇÕES GERAIS

Tal como nas edições anteriores, o evento contará com dois turnos por dia — almoço (entre as 12h00 e as 16h30) e jantar (entre as 18h30 e as 23h00).

CHEFS ON FIRE

POP-UP FOZ CÔA

FOZ CÔA

1 E 2 NOVEMBRO

Museu do Côa - R. do Museu
5150-610 Vila Nova de Foz Côa

info@chefsonfire.pt

chefsonfire.pt
[@chefsonfire.pt](https://www.instagram.com/chefsonfire.pt)

COM O APOIO DE:



PARCEIROS:

Fundação Côa Parque



PAPA FIGOS

SKODA



guia
repsol

fritz-kola®



PARCEIROS DE MÍDIA:



OBSERVADOR



TheFork

APÓRIS:

hõma



3cket

YAKO & CO



CRIADO POR:

LOHAD
STORIES WORTH LIVING