

## Cozinheiro do Ano



**Wilson Costa, Sous Chef do Vale d'Oliveiras Quinta Resort & Spa, no Carvoeiro, foi apurado para as meias-finais do concurso Chef Cozinheiro do Ano, cuja fase regional está marcada para 24 de Abril, na Escola de Hotelaria de Faro.**

O profissional, que irá representar o Algarve com um menu inspirado em produtos familiares: os guisados da sua mãe e os aromas de casa, que o transportam para o conforto e felicidade da sua infância, desde cedo se interessou por culinária.

Foi na escola Josefa de Óbidos, num curso de cozinha, que teve o seu primeiro contacto com restaurantes e chefs. Após concluir o ensino secundário os pais acharam que seria ainda melhor cozinheiro se frequentasse o curso profissional de cozinha e pastelaria na escola de Hotelaria de Santarém. Foi entre Óbidos e as Caldas da Rainha que Wilson Costa se apaixonou pela gastronomia regional e portuguesa.

Aos sabores tradicionais, o Sous Chef Wilson Costa juntou os sabores asiáticos que tanto aprecia. Conseguir imaginar a mistura dos dois com um toque de cozinha molecular, é entender a razão do sucesso de Wilson Costa.

4 Abr 2019 (https://www.turisver.com/sous-chef-do-vale-doliveiras-quinta-resort-spa-nomeado-para-chef-cozinheiro-do-ano/) por S. M. P. (https://www.turisver.com/author/sandra-martins-pereira/) Em Figuras de Turismo (https://www.turisver.com/categoria/figuras-de-turismo/) **Saber mais (https://www.turisver.com/politica-de-privacidade/)**

**Receba as notícias no seu email**



Li e Concordo Com a Política de Privacidade da Turisver \*

**Subscrever a Newsletter**



(https://urldefense.proofpoint.com/v2/url?u=https-3A\_\_flights.united.com\_pt-2Dpt\_voos-2Dde-2Dportugal-2Dpara-2Destados-2Dunidos-3Futm-5Fsource-3Dintl-5Fmktg-26utm-5Fmedium-3Dbanner-26utm-5Fcampaign-3Dopoewrmedia-5Fmar2019&d=DwIGAg&c=Ftw\_YSVcGmqQBvrGw/uER0-5bY94tjsc&r=Dcuvh3iftFhe2XxlTiOSn-3E6semvdpF5KgaDQ7oQj's=GMIqISF-P6VIU-ue0e1zWtpEXKZZuWZ3tEE

Não aceito