Samuel Santos é "ouro" na cozinha

Samuel Santos conquistou a medalha de ouro no WorldSkills Competition 2022, disputado na Suíça. O chef do Casa do Castelo, restaurante na vila medieval de Ourém, sublinha que este prémio foi "a cereja no topo do bolo", o reconhecimento do trabalho, do seu mérito pessoal e o da equipa.

Nos quatro dias de competição, o jovem natural de Santa Catarina da Serra aproveitou para fazer storytelling com os pratos que foi apresentando, superando o exigido pelo júri. O pão, com massa base portuguesa incluiu o símbolo da Rota Carmelita, a sobremesa aludiu ao relógio suíço e ao "valor do tempo" e também a Ucrânia foi lembrada.

De regresso ao trabalho, Samuel Santos assume-se como um chef polivalente que gosta de participar em campeonatos, mas também de assumir a cozinha e o catering. O jovem de 23 anos possui a Creative Cooking (serviço de pequenos-almoços de casamentos) numa oferta que mantém os sabores tradicionais, aliando-os a menus vegan, com elegância no serviço.

Depois de já ter trabalhado em dois restaurantes estrela Michelin (no Algarve e em Lisboa) e de ter passado por vários dos melhores restaurantes, o chef assinala que é tempo de "valorizar a região" e promete mais iniciativas como os menus de degustação no restaurante onde trabalha. Fã da cozinha tradicional portuguesa, entende o ato de cozinhar como o de proporcionar ao cliente uma experiência gastronómica única.

Em 2021, Samuel Santos recebeu a medalha de Excelência no EuroSkills, campeonato europeu das profissões e, em 2020, alcançou o segundo lugar no campeonato nacional das profissões - World Skills Portugal 2020, na categoria Cozinha.