



RUI PAULA E CELESTE PEREIRA

# Uma Cozinha no Douro



RUI PAULA E CELESTE PEREIRA

# Uma Cozinha no Douro

Rui Paula desenvolve o seu percurso como cozinheiro na mais antiga região demarcada do mundo. No restaurante D.O.C., espaço que navega sobre as águas do rio Douro e que se situa no meio de vinhas em socalcos, Rui Paula apresenta uma cozinha à dimensão da grandeza de uma região classificada como Património da Humanidade pela UNESCO e dos seus vinhos de mesa e Porto. Propõe um novo receituário, moderno, cosmopolita e internacional, mas com uma forte ancoragem nos produtos portugueses, nas memórias e sabores antigos. É esta nova cozinha e com história, capaz de provocar emoções a quem a experimenta, que os leitores conhecem ao longo deste livro.

**RUI PAULA** nasceu no Bonfim (Porto), a 3 de Junho de 1967, mas era no Douro, terra Natal dos pais e avós, que brincava aos fins-de-semana e nas férias. Em 1993 (já com 26 anos) regressou em definitivo a Alijó, onde passou a viver com a mulher Cristina Canelas. Foi com ela que, um ano depois, abriu o restaurante Cepa Torta. Estava marcado o início de uma longa história. No Cepa Torta, a comida começava a surpreender e a despertar sentidos a quem a saboreava... Mas ao rapaz do Douro faltava ainda técnica.

Foi então apreendê-la junto de chefes conceituados – Miguel Castro Silva, José Cordeiro e outros.

Em Abril de 2007, juntamente com o irmão Pedro e a Arisdouro, a operadora de barcos rabelos que ambos detêm, fundou o restaurante D.O.C., que “navega” sobre as águas do rio Douro, no meio de uma paisagem mítica de vinhedos em socalcos. O restaurante ocupa parte do cais da Folgosa (Armamar), num edifício de arquitectura moderna do Instituto Português dos Transportes Marítimos (IPTM), com assinatura do arquitecto Miguel Saraiva.

Em todo este percurso, Rui Paula tem sido convidado a participar em diversos eventos e conquistado relevantes prémios:

- Três medalhas de ouro (uma em 2005 e duas em 2007) e duas de prata (2001 e 2003) no concurso “Gastronomia com Vinho do Porto”, organizado pelo Instituto dos Vinhos do Douro e Porto e pela revista “Inter Magazine”;
- Em 2008, o restaurante D.O.C. foi distinguido com o “Garfo de Ouro”, do anuário “Boa Cama, Boa Mesa”, editado pelo jornal “Expresso”, colocando-o entre os 10 melhores restaurantes de Portugal.

## Características:

**Tema:** Prazeres

**Dimensão:** 260 x 310 milímetros

**Páginas:** 192

**Acabamento:** Capa dura com sobrecapa

**PVP:**

35 Euros

## ISBN e código de barras:

ISBN 978-989-628-096-3



9 789896 280963

**Código:** QN 231

