

Uma **VIAGEM-**
-ROMANCE pela
Gastronomia
e **Vinhos** do
Centro de Portugal

TURISMO DE
PORTUGAL

CHEF DIOGO ROCHA



As pessoas. Os lugares. As histórias.
A atitude. A persistência. A resiliência.
Amor, paixão, dedicação.
Os sabores e as texturas.
Os saberes. O passado. O presente. O futuro.
O mar, os rios, as serras, as montanhas, as planícies e os planaltos.
O que sai da terra, o que sai das mãos, o que sai da alma.
Produtos únicos, ricos, exclusivos.
Comida de mão-cheia, cozinhas que cheiram a casa.
A densidade e a complexidade.
Estórias, aventuras, memórias.
Emoções e sensações.
Os territórios e as paisagens.
Os campos e os jardins.
Cidades, vilas, aldeias.
O granito, o calcário, o xisto.
Arquitetura. Património. Turismo. Natureza.
Costumes, culturas, artes.
Tradição e modernidade.
Passado, presente, futuro.
Os vinhos que se mastigam, ora ácidos, ora frutados.
O Centro do país, o coração de Portugal.
O que se faz aqui faz-se bem feito.
De coração cheio.
As pessoas. Sempre as pessoas.
Bem-haja.

Chef Diogo Rocha

Nasceu na Urgeiriça, Canas de Senhorim, concelho de Nelas.
Região Viseu Dão Lafões. Estudou Cozinha e Pastelaria.

Mestre em Gestão e Sustentabilidade no Turismo.

Chef do Mesa de Lemos, em Passos de Silgueiros, Viseu.

Estrela Michelin 2021