

Aqui pode-se encontrar a sopa de castanhas, o prato de caça mais tradicional, o magnífico atum fresco levemente salteado com *profiterole* de alheira, o bacalhau numa massa folhada da casa ou o *carré* de borrego em crosta de azeitonas e noz



Classificação de 0 a 20 valores

O discípulo de Bento dos Santos


NUNO Diniz, o chefe de cozinha da Confraria, é um discípulo de José Bento dos Santos, um dos mais eminentes gastrónomos

portugueses da actualidade, popularizado agora com o programa da *RTP2* **Sentido do Gosto**. Foi Bento dos Santos que

o trouxe para a vida dos tachos, na sua Quinta do Monte d'Oiro, onde tem a funcionar uma cozinha modelo para demonstrações, formação e eventos – embora o próprio Nuno Diniz, de uma típica e grande família portuguesa, com receitas especiais cultivadas pela avó e a mãe, já desde pequeno se dedicasse com prazer à culinária. De qualquer maneira, sem descurar ir fazendo pequenos cursos de cozinha por prazer e por

hobby, e viagens por todo o mundo de pesquisas gastronómicas, começou por estudar Direito, e trabalhou em informática 20 anos. Ia já nos 41 quando Bento dos Santos, que conheceu na militância de ambos

vida. A partir daí, intensificou-se a sua formação específica, na escola de Alain Ducasse, e acompanhando de perto o trabalho de grandes chefes internacionais como os franceses Jean-Claude Berger e Michel Brass, o norte-americano Thomas Keller ou o mítico britânico Heston Blumenthal.

Indiferente às tecnologias da cozinha molecular, prefere exercer a sua criatividade a partir da gastronomia clássica, não só a partir dos sabores portugueses, mas também com toda a enorme influência francesa que teve. José Tomás de Mello Breyner, director da York House, foi buscá-lo ao *staff* de Bento dos Santos para prosseguir em segurança a modernização da cozinha da York House. 



Nuno Diniz, chefe de cozinha da Confraria, com José Tomás de Mello Breyner, o director da York House