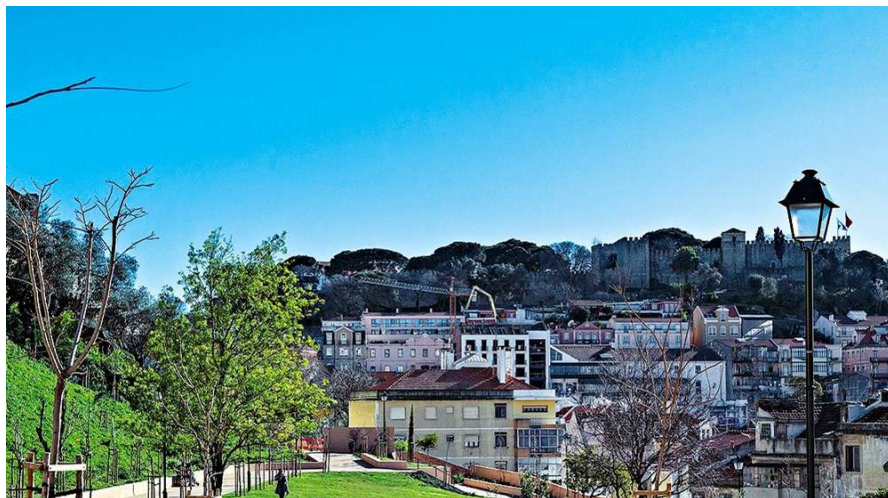


Vai nascer uma escola de culinária no bairro da Mouraria

A fotógrafa Adriana Freire abriu a Cozinha Popular em 2012 e agora quer dar formação gratuita em Lisboa



09-04-2016 • SÁBADO

Uma Escola com cursos gratuitos e onde se podem produzir eventos gastronómicos. Tudo com o apoio de *chefs* famosos como Nuno Mendes ou Miguel Castro e Silva. Depois de criar a Cozinha Popular da Mouraria em 2012, Adriana Freire prepara-se para um novo projecto. "Vai ser uma escola onde qualquer pessoa, de qualquer idade, pode ser formada e sair com um emprego", explica à **SÁBADO** a fotógrafa de 57 anos.

Para pôr a Escola e a Cozinha, de pé, Adriana pediu ajuda amigos como o músico Rodrigo Leão e Paulo Amado, responsável pelo mais importante concurso gastronómico nacional - o de Chefe Cozinheiro do Ano - e director das Edições do Gosto. "Para nós é fácil montar um curso destinado a gerar emprego. Também é fácil aliciar algumas pessoas da área, sensíveis a esta ideia", diz Paulo Amado. Nuno Mendes, um dos chefs portugueses mais reputados do momento, responsável por dois famosos restaurantes de Londres, o Chiltern Firehouse e a Taberna do Mercado, é uma delas.



Fotogaleria. Adriana Freire criou a Cozinha Popular, onde os pratos custam 15€, um donativo por pessoa

Adriana Freire calcula que a obra esteja pronta em três meses. Até agora conseguiu a colaboração da FN Hotelaria, para o desenho e a instalação da cozinha, e da startup de Felix Petersen, a Faber Ventures, que está a fazer o plano de negócios. A futura cozinha da Escola foi desenhada pelo *chef* Miguel Castro e Silva. Pensou num

local de produção, onde os profissionais possam produzir serviços de *catering* ou *takeaway*.

Leia a reportagem completa na edição nº 623, nas bancas a partir de 7 de Abril.

Relacionadas

+ Primeiro restaurante nudista em Londres