

Miguel Castro e Silva (PT)

De Castro Flores e Largo

25 de Junho



Miguel Castro e Silva nasceu no Porto em 1961. Filho de mãe alemã e pai português, desde tenra idade que fazia arroz doce num pequeno tacho. Tantas vezes o fez que acabou por enjoar a sobremesa. Quando começou a estudar enveredou pelas ciências, chegando a ir estudar biologia para a Alemanha do Norte. Só mais tarde é que regressa a Portugal para estudar cozinha no Algarve.

Depois dos estudos ainda trabalhou na área da música como técnico de som e durante cinco anos no têxtil como 'product manager'. Aos 31 anos, casa com Graça. Juntos abrem a Quinta dos Vales, na Maia, e mais tarde o Restaurante do Miguel na Foz. Mas é com o convite para abrir o restaurante da Bolsa dos Derivados, o Bull&Bear, que a cozinha do chef começa a ser reconhecida internacionalmente.

O Financial Times chegou a declará-lo como um dos 25 melhores restaurantes do mundo. Em 2009, o casal ruma a Lisboa, onde abrem De Castro Elias e depois o Largo, sempre emprestando o nome do chef. Junto com Joaquim Figueiredo e Vítor Sobral, Miguel completou a tríade que transformou a alta cozinha portuguesa. Além disso, Miguel Castro e Silva foi o grande impulsionador do sous vide, ou seja, da cozinha a baixa temperatura, que, hoje em dia, tem um lugar de destaque em todos os grandes restaurantes.