



Valorizando a riqueza gastronómica da ilha, que materializa histórias e tradições em aromas e sabores, os chefs Carlos Afonso, Luís Gaspar e Paulo Lourenço descobriram a riqueza dos vinhos e queijos do Pico, trazendo para a mesa de formação os saberes que irão projetar a gastronomia picarota além-fronteiras, valorizando a autenticidade e genuinidade que a torna única em todo o mundo.

Promovendo o que é nosso, o projeto Património Gastronómico do Pico pretende colocar novamente nas nossas mesas ingredientes que caíram em desuso, servindo comida com ADN, recheada de identidade e contando a história das nossas gentes através dos pratos típicos, enraizados de tradições.