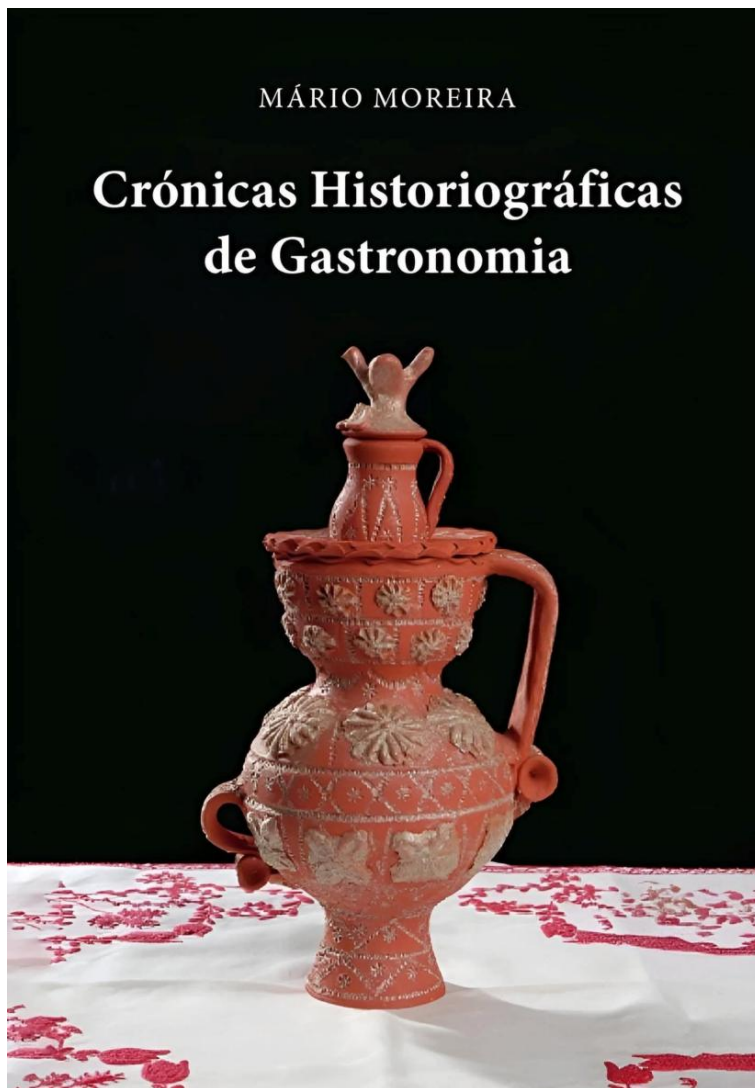


MÁRIO MOREIRA

Crónicas Historiográficas de Gastronomia



Mário Lopes **Moreira** nasceu em Lourosa, Santa Maria da Feira, em 9 de julho de 1956. Todavia, em 1994 radicou-se na cidade de Guimarães, onde se tem empenhado na divulgação do seu património cultural, o qual defende com alma e coração.

Algumas notas biográficas do autor:

- Cozinheiro, formador, Escola de Hotelaria e Turismo do Porto – 1985;
- Fundador e presidente da Associação dos cozinheiros e pasteleiros de Guimarães – 2000/2002;
- Distinguido pelo Guia Michelin com 2 Talheres, Monte Cristo, São Torcato (Guimarães) – 2002;
- Prémio Quinzena Gastronómica de Guimarães, Rojões e Papas à Moda de Guimarães – 2004;

- 1.º Prémio Nacional na Categoria de Sopas (presidente do júri: Chef Hélio Loureiro) – 2004;
- Distinguido na Revista Delta Magazine com receitas em café, Hotel Bom Jesus – 2007;
- Fundador e 1.º Presidente da Confraria Terras de Vimaranes – 2022.

Este livro resulta de um conjunto de crónicas que o autor escreve há cerca de oito anos para o jornal Mais Guimarães e que, partindo de um desafio, o fez sair do prelo. O livro é composto por mais de duas centenas e meia de crónicas, lavradas não apenas acerca de gastronomia *stricto sensu*, mas por muita história e estórias, demonstrando ser cativante e de fácil leitura, apesar das suas 573 páginas.

(Texto extraído do artigo do historiador Rui Maia publicado em 10.11.2025 no jornal O MINHO <https://ominho.pt/cronicas-historiograficas-de-gastronomia-apresentado-em-guimaraes/>)

PROÉMIO

ELISEU SAMPAIO

(Diretor do Jornal Mais Guimarães)

Temperar o tempo com palavras

Falar de gastronomia em Guimarães é, inevitavelmente, falar de Mário Moreira. Ao longo dos últimos anos, Mário construiu um percurso notável, pautado pela dedicação, pelo rigor e, sobretudo, por uma paixão profunda pela arte culinária e pelas histórias que ela carrega. Através das suas palavras e dos seus pratos, soube transformar a cozinha num espaço de memória, identidade e partilha.

Colunista permanente do Jornal Mais Guimarães, Mário Moreira tem sido uma presença fiel e inspiradora nas suas páginas. Com uma pontualidade invulgar e uma consistência rara, todas as semanas brinda os leitores com uma nova crónica, textos que não se limitam a enumerar ingredientes e modos de preparação, mas que mergulham nas origens, nas tradições e nas pequenas grandes histórias que fazem de cada prato uma expressão viva da nossa cultura.

Tal como o jornal que acolhe as suas palavras, Mário escreve para contar histórias, as histórias dos dias, da terra, das pessoas, dos sabores e dos saberes que formam o património gastronómico de Guimarães e de Portugal.

As suas Crónicas Historiográficas de Gastronomia são, por isso, muito mais do que um simples livro de receitas: são um testemunho sensível e erudito de um autor que compreende a cozinha como uma narrativa viva, um espelho da identidade colectiva.

Enquanto mentor e fundador da Confraria Terras de Vimaranes, Mário Moreira deu ainda um passo além do papel de cronista e cozinheiro. Criou uma instituição dinâmica e envolvente, que promove a gastronomia local, os vinhos, as indústrias tradicionais e a cultura da terra, incluindo as expressões populares que fazem parte do nosso património imaterial.

Com este gesto, ofereceu à comunidade vimaranense um espaço de celebração e continuidade, uma verdadeira confraria do saber e do sabor.

Este livro que agora se apresenta, Crónicas Historiográficas de Gastronomia, é o prolongamento natural dessa missão. Nele encontramos não apenas o prazer das palavras e dos pratos, mas o eco de uma vida inteira dedicada à preservação e à divulgação de um legado.

É um livro para ler e saborear, com o mesmo cuidado com que se degusta uma refeição bem preparada; e para guardar, como se guardam as coisas preciosas, aquelas que nos alimentam o corpo e a memória.

Resta-nos, pois, agradecer ao Mário Moreira por esta dádiva, por partilhar connosco o seu conhecimento, a sua arte e o seu amor pela gastronomia, transformando cada crónica num banquete de histórias e de afectos.

