

DELIBERAÇÃO

Reunião da Direção de 23.05.2017

ASSUNTO – atribuição da Classe de Confrade Honorário ao Chefe HÉLIO LOUREIRO.-----

O Chefe HÉLIO LOUREIRO é um distinto cidadão, com um currículo soberbo, do qual destacamos:-----

- Formou-se na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto;-----
- É Chefe de cozinha com mais de trinta anos de carreira;-----
- É Gastrónomo e investigador da arte da cozinha;-----
- É autor de mais de vinte livros de gastronomia; apresentador do programa de televisão "Gostos e Sabores"; e cronista em diversas publicações;-----
- Tem integrado vários júris de concursos internacionais e nacionais;-----
- Foi Chefe Executivo ou colaborou com vários hotéis de grande prestígio como, a título de exemplo - Sheraton do Porto, Porto Palácio Hotel, Hotel Quinta do Lago (orient express), Le Meridien Porto, Sheraton de Bruxelas, Sheraton de Luxemburgo, Les Champs (duas estrelas Michelin), Meridien Étoile Paris, Yamato (passaporte para o Japão), Sheraton La Joya San Diego;-----
- Foi, durante três anos, chefe de cozinha do Futebol Clube do Porto, tendo sido convidado para a Seleção Portuguesa de Futebol, em 1996.-----
- Em 2003, foi eleito Chefe do Ano pela Academia Gastronómica Portuguesa.-----
- Foi distinguido pelo Estado Português com o grau de Oficial da Ordem de Mérito, pelo Dr. Jorge Sampaio;-----
- Recebeu o Diploma de Honra e medalha de ouro da ARHESP; o Diploma de Honra e medalha de ouro e mérito da Comissão dos Vinhos Verdes;-----
- É cavaleiro e Infanção da Confraria do Vinho do Porto; -----
- É confrade e fundador de várias confrarias enófilas e gastronómicas nacionais e estrangeiras;-----
- Foi homenageado pela sua cidade natal, o Porto, com a Medalha de Honra, louvor Mérito, distinção que juntou à de Cavaleiro da Real Ordem de Nossa Senhora de Vila Viçosa, atribuída por S. A. R. Dom Duarte de Bragança, chefe da casa real portuguesa que já o havido distinguido com a de Comendador da Ordem de São Miguel da Ala a mais antiga Ordem honorífica Portuguesa;-----

- É Chefe Executivo dos Hotéis Douro Palace e Douro Royal Valley, do Grupo Jase, e consultor na Gertal e Cerger, Continente e Sonae Distribuição;-----
- Tem sido palestrante sobre gastronomia em inúmeras conferências e tem em mãos projetos na área da saúde, nutrição e equilíbrio ecológico;-----
- Atualmente tem um programa na RTP 1 “ Nutriciência” onde dá a conhecer o valor da gastronomia portuguesa em equilíbrio com a nutrição.-----

Considerando que:-----

- nos termos do artigo 8º nº 4 dos Estatutos da CPRBV “Os Confrades Honorários são pessoas singulares ou coletivas que se interessam pelo objeto da Confraria ou cuja ação tenha contribuído para a sua valorização”;-----
- o Chefe Hélio Loureiro é um distinto comensal e apreciador de pão, regueifa e biscoitos;-----
- pelo seu prestígio profissional e científico na área da gastronomia e dos vinhos, pelas intervenções públicas que tem feito, pelo reconhecimento público que tem merecido, será um excelente “embaixador” da nossa Confraria, contribuindo, assim, para o prestígio, a valorização, a divulgação e, consequentemente, para a preservação dos valores culturais e as tradições ligadas ao pão, à regueifa e o biscoito de Valongo;-----

A Direção da CPRBV aprova, por unanimidade, propor à Assembleia, nos termos dos artigos 10º e 21º nº 1 f) dos Estatutos, a ADMISSÃO COMO CONFRADE HONORÁRIO DE:-----

-----HÉLIO LOUREIRO-----