



**Nota Biográfica**  
**José Luís Pimentel Lavrador**

**Habilitações literárias/técnicas mais relevantes**

2017- Doutor em Turismo, Lazer e Cultura (Faculdade de Letras da Universidade Coimbra) – aprovado com distinção e louvor por unanimidade. Tese intitulada: A mesa entre os Homens, Comensalidade e Gastronomia nos textos bíblicos, um discurso para os nossos tempos.

2010- Mestre em Alimentação, Fontes cultura e Sociedade (Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra), aprovado com 19 valores.

2000- Gestão Hoteleira (Turismo de Portugal – Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra).

1980- Chef (Escola de Hotelaria e Turismo do Porto).

**Actividades actuais mais relevantes**

1988-2018- Docente no Turismo de Portugal (EHTC).

2012 – 2018- Docente na ESEC (Licenciatura em Gastronomia).

2017-2018 - Coordenador da Licenciatura em Gastronomia.

2010-2018 - Membro do projecto de investigação- DIAITA - Património Alimentar da Lusofonia (CECH).

1996-2018 - Cozinheiro-Chef da selecção Nacional AA de futebol.

1990- 2018- Organização de eventos sociais e culturais.

1996-2018 - Consultor no ramo da hotelaria/restauração.

2004-2018 - Mentor gastronómico e desenvolvimento de produtos alimentares.

**PRÉMIOS/Distinções**

2016 - Medalha de ouro, atribuída pela FPF.

2010 - Prémio Chef Silva, atribuída pela Federação Portuguesa da Confrarias Gastronómicas.

2009 - Prémio de melhor aluno de Mestrado em Alimentação, Fontes, Cultura e Sociedade, atribuído pela Entidade de Turismo do Centro.

2006 - Membro do Clube do Chefe Cozinheiro do Ano, atribuída pelas edições do gosto.

2005 - Seafood Master of Norway, distinção atribuída pela NORGE.

2004 - Embaixador do Saber, atribuída pelo INFTUR Coimbra.

2004 - Ordem de Mérito de Nossa Senhora de Vila Viçosa, condecoração atribuída pela Casa de Bragança (D. Duarte Pio).

2004 - Oficial da Ordem de Mérito, condecoração atribuída pela Presidência da República.

## **PRODUÇÃO CIENTÍFICA, TÉCNICA E ARTÍSTICA/CULTURAL**

Lavrador, José. *Gula sem Pecado*. ed. Lisboa: Difel, 2003.

Lavrador, José. *À Mesa com a Nossa Selecção*. Lisboa: Bertrand, 2004.

Lavrador, José. «Demonstrações práticas de confecção dos alimentos». *Nutriformação*. 1. ed. Lisboa: Circulo Médico, 2008.

Lavrador, José. «Formas de confecção *Slowfood*». *Nutriformação*. 1. ed. Lisboa: Circulo Médico, 2008.

Lavrador, José. *As Tabernas Romanas: saberes e sabores intemporais*. CMC. Rota das Tabernas de Coimbra. ed. Coimbra: CMC, 2009.

Lavrador, José. *Nutriformação - Cursos de Culinária*. 1. ed. Lisboa: Circulo Médico, 2009.

Lavrador, José. «Gastronomia como Património». *Gastronomias*, 2010.

Lavrador, José. *Ao Sabor da Bíblia*. Figueira da Foz: Casino da Figueira, 2011.

Lavrador, José. «A Propósito das Proibições Alimentares do Levítico». *CECHUC. Contributos para a história da alimentação na antiguidade*. ed. Coimbra: CECHUC, 2012.

Lavrador, José. *À Mesa Com Júlio Dinis*. Receituário. Confraria Gastronómica do Concelho de Ovar. 2015.

Lavrador, José. «Vinho- Néctar dos Homens e dos Deuses». CEGOT. Gastronomia e Vinhos, do turismo de experiência à experiência pelo turismo. 1. ed. Coimbra: Minerva, 2015.

Lavrador, José. «A Bíblia é de Comer». *Visão História*, 2015.

Lavrador, José. «Reconstituição de receitas culinárias do Livro de Apício». Apício (1997), *Ars Coquinaria*, in Castro, I. (ed. trad., com.), *O Livro de Cozinha de Apício. Um breviário do gosto imperial romano*. Lisboa: Relógio D'Água, 2015.

Lavrador, José. *A mesa entre os homens, comensalidade e gastronomia nos textos bíblicos, um discurso para os nossos tempos*. Figueira da Foz. Casino da Figueira. 2017.

Lavrador, José. *Ao Sabor da Bíblia*. Lisboa. Alêtheia. 2017.

## **Colaborações culturais/gastronómicas em instituições**

1981 – 2018 - ACRS (Membro fundador, membro).

2000-2018 – Membro de honra de várias Confrarias Gastronómicas.

2008-2018 – Fundação Portuguesa de Cardiologia (Membro da direcção, e dinamizador de workshops de alimentação saudável).

2000-2018 – ARS de Coimbra (dinamizador de vários workshops sobre alimentação saudável tendo em vista sobretudo os hipertensos, diabetes, insuficientes renais ...).

1990- 2018 - Colaboração com várias autarquias, associações culturais, escolas do ensino regular, profissional e universitário na dinamização de Ateliês, Workshops, Conferências, Palestras, Colóquios e Comunicações cujos temas se centram no âmbito gastronómico.