

## Matteo Vergine

Nascido em 1997, Matteo Vergine nasceu numa pequena cidade em Brianza, Itália. A sua paixão pela cozinha foi transmitida pela avó, com quem gostava de cozinhar desde criança, aprendendo novas técnicas e pratos tradicionais.

Após concluir os seus estudos em hotelaria e artes culinárias, formou-se profissionalmente em diversos restaurantes. No entanto, foi a sua profunda paixão e curiosidade pelos ingredientes que o levaram a explorar e refinar métodos avançados de cozinha de forma independente.

Em 2020, nasceu o restaurante Grow, primeiro como padaria e, em 2022, devido à pandemia da Covid-19, como um restaurante completo localizado em Albiate, Itália. A nossa criação começa com a procura dos "sabores ancestrais" da nossa terra.

Em pouco tempo, o Grow recebeu uma estrela verde (2023), uma estrela Michelin e o prémio de jovem chef em 2024.

Com o objetivo de crescer e melhorar, o chef continua a participar em estágios de formação com outros restaurantes. Esta procura deu origem ao FIRE SOUL, um evento onde as culturas e a experiência de diferentes chefs se reúnem, resultando em jantares a quatro mãos que combinam criatividade, paixão e tradição.

\*\*\*

Born in 1997, Matteo Vergine was born in a small town in Brianza, Italy. His passion for cooking was passed on to him by his grandmother, with whom he enjoyed cooking since he was a child, learning new techniques and traditional dishes.

After completing his studies in hospitality and culinary arts, he trained professionally in various restaurants. However, it was his deep passion and curiosity for ingredients that led him to independently explore and refine advanced cooking methods.

In 2020, Grow restaurant, was born, first as a bakery and then in 2022, because of covid situation, as a full restaurant located in Albiate, Italy. Our creation begins with the search for "ancestral flavours" of our land.

In a short time grow has received a green star (2023) and a Michelin star and the young chef award in 2024.

With the goal of growing and improving the chef continues to take part in training stages with other restaurants. This pursuit gave rise to FIRE SOUL an event where the cultures and expertise of different chefs come together resulting in 4-hands dinners that blend creativity, passion and tradition.