

Actualmente a chefiar a cozinha do **Porto Palácio Hotel**, com uma brigada de cozinheiros de excelência que actuam em espaços de prestígio como o Palácio da Bolsa, a Feitoria Inglesa e os banquetes que a Solinca Eventos e Catering realiza em Portugal e no estrangeiro, **Hélio Loureiro** é já uma figura incontornável no panorama gastronómico português.

Do seu extenso currículo destaca-se a organização de vários eventos de grande prestígio, designadamente a apresentação de **Sua Alteza Real o Príncipe das Beiras, D. Afonso**, e o **baptizado de D. Diniz** (filhos dos Duques de Bragança), o jantar inaugural do «**Porto 2001**» e os jantares de gala para a Presidência da República, bem como todas as refeições dos **chefes de Estado** durante a **Cimeira Ibero-Americana de 1998**. Organização das refeições servidas durante a abertura da Presidência Portuguesa da Europa em 2007. Jantar das cerimónias do 10 de Junho de 2006. Jantares na abertura da Presidência Portuguesa da Comunidade Europeia com a presença de primeiros-ministros e chefes de Estado e de vários almoços e jantares no decorrer da mesma presidência. Jantar no âmbito da Cimeira Luso-Ibérica presidida pelos primeiros-ministros de Portugal e Espanha.

Hélio Loureiro tornou-se conhecido por ter promovido vários **festivais gastronómicos** na Venezuela, Brasil, Estados Unidos da América, México, Cuba e Canadá, embora o início da sua actividade tenha, desde logo, sido marcado por estágios nalguns dos mais prestigiados hotéis do mundo, entre os quais **Príncipe de Gales** (Paris), **Sheraton** (Munique, Paris, Bruxelas e Luxemburgo), **Yamato Passaporte** (Japão) e **Queen Elizabeth II** em Montreal (Canadá).

A abertura de várias unidades de cinco estrelas, nomeadamente do **Hotel Meridien Porto** e do **Hotel da Quinta do Lago** (Algarve), propriedade do **Orient Express**, constam também do percurso de Hélio Loureiro, cujo desempenho tem sido reconhecido com vários prémios, quer nacionais quer internacionais. Eleito **Chefe do Ano 2003 pela Academia Gastronómica Portuguesa**.

Foi agraciado pelo **Presidente da República**, Jorge Sampaio, com o grau de oficial da **Ordem de Mérito**, distinção que se juntou à **Ordem de Nossa Senhora de Vila Viçosa**, que já lhe havia sido atribuída pelo **Chefe da Casa Real Portuguesa**, S.A.R. Dom Duarte de Bragança.

Foi-lhe atribuída pela **Câmara Municipal do Porto** a **Medalha de Mérito** grau Prata pelo contributo dado á divulgação da gastronomia e da Cidade.

Agraciado com a **medalha grau ouro de mérito desportivo** pela Federação Portuguesa de Futebol pelo trabalho realizado durante o campeonato da Europa de 2004.

A sua actividade como *chef* estendeu-se também à área desportiva, na qual desempenhou funções de chefe de cozinha do **Futebol Clube do Porto**, sendo, actualmente, o responsável gastronómico da **Seleção Portuguesa de Futebol**.

Escreveu nove livros de cozinha - "**Receitas para Vinho do Porto**", oferecendo os direitos de autor ao Instituto do Vinho do Porto em 1998 editado pelo Campo das Letras; "**Gastronomia Portuense**", editado pela INAPA, no âmbito da Porto 2001 Capital Europeia da Cultura; "**Gastronomia e Vinho Verde... uma tentação**", editado pela ANJE ; "**Sabores de hoje, melhor com vinho verde**", editado pela Porto Editora; **Roteiro Gastronómico**, para a Câmara Municipal do Porto; "**Receitas com tradição**", editado pela Bertrand. "**À mesa com a nossa selecção**" é outra das suas publicações que, com a co-autoria de Luís Lavrador, mostra ao grande público como é a alimentação dos jogadores da selecção portuguesa de futebol. Co-autor do livro de Receitas do Instituto do Vinho do Porto e do Douro editado em 2008.

Nas áreas da alimentação Saudável publicou "**Receitas saudáveis para um Coração Forte**" com prefácio e apoio técnico do Professor Xavier Malcata e "**Receitas saudáveis para crianças e jovens**" prefaciado por S.A.R. A Senhora Duquesa de Bragança e apoio técnico do Cientista Doutor João Paulo Teixeira do Instituto Ricardo Jorge, "**Receitas saudáveis anti-envelhecimento**" com suporte técnico e científico do Dr. Luís Romariz.

Autor do Guia de Gastronomia da Modelo, no âmbito da eleição das Sete Maravilha de Portugal e das Sete Maravilhas do Mundo.

Receitas de Natal para o Modelo lançado em Novembro de 2007 no Âmbito de uma campanha a favor da Cruz Vermelha Portuguesa.

Autor do Romance " O cozinheiro de Dom João VI" editado pela Esfera dos Livros

É apresentador na RTPn do programa de culinária semanal "Gostos e Sabores", onde dá a conhecer as ementas favoritas de figuras públicas e colabora em várias publicações diárias e revistas da especialidade, como "**Prize**", "**Mesa Magazine**", "**Mealhada Moderna**" "**Visão**" e "**Wine Passion**", com receitas e artigos promovendo a gastronomia nacional e do Norte.

Frequentemente convidado a integrar os júri de vários concursos nacionais e internacionais como - **Chefe Cozinheiro do Ano**, "**Toque d'Or**", em Bordéus, **Challenge Européen de la Gastronomie**, **Concurso de Gastronomia e Vinho do Porto**, concurso a que preside – e

outros certames organizados por escolas de hotelaria e turismo, Hélio Loureiro é também uma figura activa junto de várias confrarias gastronómicas, como a "**Chaine de Rôtisseurs**", "**Confraria do Vinho Verde**", "**Slow Food Movement**" e "**Baver's Club**" (confraria canadiana).

É fundador e Presidente da "**Confraria gastronómica das tripas à moda do Porto**", confrade fundador da "**Confraria da água**" e da "**Confraria da Lampreia e do Sável**" e de honra nas confrarias "**do Bacalhau**", "**do Mar**", "**dos Nabos e companhia**", "**Gastronómica Panela ao Lume**", "**da Chanfana de Vila Nova de Poiares**", "**Terras da Maia**", "**Enófilos do Dão**", "**Vinho Verde**", "**Gastrónomos de Beja**", "**Leitão da Bairrada**", "**Queijo de São Jorge**"

É Cavaleiro da "**Ordem Soberana de São Vicente e Santo Urbano**" e da "**Confraria do Vinho do Porto**", desta última foi elevado ao grau de Infância em cerimónia em Junho de 2007 na presença de S.E. o Senhor Presidente da Assembleia da Republica.

Nas deslocações de Jorge Sampaio ao estrangeiro, na qualidade de Presidente da República, Hélio Loureiro foi convidado para organizar e preparar os jantares de retribuição da Presidência da República, tendo estado presente na visita à Noruega, onde realizou uma semana de cozinha tradicional portuguesa, bem como os jantares de retribuição à **Rainha da Noruega** e **Príncipe Regente**.

A convite da C.M do Porto foi convidado para participar e representar S.E. o Senhor Presidente da C.M do Porto na Conferência sobre cidades portuárias em Bordéus, onde estiveram representados várias cidades de vários países do mundo e oradores desde professores Universitários a críticos gastronómicos e antropólogos.

A convite da **UNHISNOR** é membro do conselho gastronómico nacional e apresentou a primeira carta gastronómica do **Porto Norte de Portugal** a pedido da Secretaria de Estado do Turismo, no âmbito do diploma que regulamentou a gastronomia como património cultural.

Por convite da C.M de Matosinhos foi Comissário para o Congresso de Gastronomia onde se deslocaram várias figuras de âmbito nacional e internacional de várias áreas onde a gastronomia foi o ponto de convergência tendo como alicerce a cultura de um povo. Convidado para orador no encerramento do 40º encontro da associação gestores e técnicos de recursos humanos.

Orador em vários congressos onde se destaca no congresso de Turismo realizado na Casa de Serralves por iniciativa da Associação de empresários para o desenvolvimento do turismo cultural no Porto e na região.

Orador nas jornadas sobre " Futuro da Gastronomia" na escola superior de hotelaria de Seia.

Diploma e Medalha de Honra e mérito pela Associação Restaurantes e Similares de Portugal (ARESP), em cerimónia presidida pelo Senhor Secretário de Estado do Turismo.

Homenageado pela Comissão de vitivinicultura da Região dos vinhos Verdes nas comemorações do centenário da demarcação da Região com a medalha de Mérito atribuída pelos serviços prestados á divulgação do vinho verde na gastronomia.

Feito comendador da Ordem de São Migue D'Ala em cerimónia presidida pelo chefe da Casa Real Portuguesa.