

## / Cristina Manso Preto | Nota biográfica



É natural do Porto e desde cedo se sentiu atraída pela cozinha da avó, que ainda hoje tenta reproduzir. Foi proprietária de um restaurante, onde assumiu a cozinha, passando depois para a vertente do catering, atividade que mantém nos dias de hoje.

Estreou-se em 2009, com uma rubrica de culinária semanal, na RTP1, no programa Praça da Alegria. Entre 2014 e 2015 apresentou a rubrica de culinária "Pau para toda a Colher", no Porto Canal e desde setembro de 2015 está de novo, todas as manhãs de

quinta-feira, no programa da RTP1, Praça da Alegria, onde executa receitas simples e práticas para o público do programa.

Tem colaborado, com a apresentação de show-cookings, em diversos eventos gastronómicos, como a Festa do Queijo Serra da Estrela de Oliveira do Hospital, a Feira da Terra de Mondim de Basto, a Festa do Espumante de Melgaço, a Festa do Alvarinho e Fumeiro de Melgaço, a UVVA (festa do vinho verde, em Amarante), a VINAL - Vinhos de Altitude, a feira Prove Viseu Dão Lafões, os Vinhos no Mercado em Torres Vedras, os eventos Viva Termas do Centro (ligados à alimentação saudável), o Festival de Chocolate de Óbidos, o Festival do Pão de Portugal de Albergaria-a-Velha, a Feira do Queijo de Tábua e em diversas escolas públicas e privadas (Escola Superior de Enfermagem do Porto, Escola Superior de Estudos Industriais e de Gestão, Escola Secundária de Almeida Garrett, Escola Secundária de Tábua, Colégio Oceanus).

É, desde março de 2016, chef consultora no restaurante Pena, em Vila Caiz, Amarante, local onde poderá apreciar alguns dos seus pratos favoritos.

Colabora, desde o início de 2019, com o projeto "Cook in Ribeira", localizado na Ribeira do Porto, espaço destinado à divulgação da cozinha tradicional portuguesa e organização de aulas de culinária para turistas.

De forma a mostrar o seu gosto pela gastronomia e a magia que esta envolve, Cristina apresenta o livro "As receitas de Cristina Manso Preto" onde exhibe receitas deliciosas para experimentar em casa. Receitas práticas que recorrem a ingredientes acessíveis e incrivelmente saborosas. Mais tarde, decide partilhar alguns dos doces da sua vida, muitos deles receitas que recebeu como legado da avó e, é no livro "Doces" que encontramos receitas para todas as ocasiões, desde as bolachas e biscoitos para aqueles momentos de pausa durante a semana até aos bolos e tartes para receber familiares e amigos.