BONAPETIT.

A melhor Revista de Gastronomia

Edição Julho 2026

CHEF
JÉSUS MELO
A excelência da alta gastronomia que transformou paixão em legado



Cristiano Alves

A criatividade à mesa



Chef Renata Luz

Celebra seus 25 anos de carreira com muitos desafios e sucesso



Pensando no futuro

O prato alimenta o corpo, mas a experiência constrói a lenda

Como transformar o seu restaurante de um mero ponto de parada em um destino obrigatório no roteiro dos paladares mais exigentes do país.

BONAPETIT.

A melhor Revista de Gastronomia

DIRETOR TÉCNICO E COMERCIAL

Rodrigo G. Ferreira

CAPA DA EDIÇÃO

Jésus Melo

CONTRACAPA

Jackson Vieira

EDITORIAL

DIAGRAMAÇÃO E LAYOUT

Equipe Editorial Bonapetit

TEXTO E ORTOGRAFIA

Equipe Editorial Bonapetit

CONTATO PARA REVISTA

editorialrevistabonapetit@gmail.com

ENTRE E SIGA-NOS

revistabonapetit

Revista Bonapetit

Revista Bonapetit

Revista Bonapetit



www.revistabonapetit.com.br

MUDE OU MUDE-SE

O Novo Luxo à Mesa: A Experiência que Conquista o Cliente Seletivo



Rodrigo G. Ferreira
Ceo Revista Bonapetit e Protocolo Gourmet

A Nova Era do Consumidor: Da Saciedade ao Propósito

O cliente atual não busca apenas uma refeição tecnicamente impecável; ele busca memória, narrativa e identificação.

- O fim do consumo ostentatório vazio: O público seletivo valoriza a autenticidade, a origem dos ingredientes (do produtor local ao refino sustentável) e a história por trás do conceito do restaurante.
- Ajustes de cardápio inteligentes: Com o crescimento de novos hábitos de saúde e o impacto de medicações voltadas para o controle de apetite, os menus precisam oferecer opções de menor volume, alta densidade nutritiva, refinamento estético e porções calibradas para quem prioriza o bem-estar sem abrir mão da alta gastronomia.

O Design da Experiência: Imersão e Atmosfera

A arquitetura de um restaurante e a direção de arte do salão tornaram-se tão cruciais quanto o mise en place da cozinha.

- Atmosfera sensorial completa: A curadoria sonora (como trilhas sonoras autorais ou resgates culturais alinhados ao conceito da casa) e a iluminação dinâmica alteram a percepção do tempo e do espaço, transformando a refeição em um espetáculo intimista.
- O "Backstage" revelado: Convidar o cliente a entender os bastidores seja através de uma chef's table integrada, design de uniformes sofisticados ou fichas técnicas visuais que contam a história da receita — gera conexão profunda e lealdade à marca.

Exclusividade e Modelos de Relacionamento (Clubs & Memberships)

Para fidelizar um público altamente seletivo, os negócios de gastronomia estão migrando para modelos de relacionamento de longo prazo.

- Clubes de assinatura e experiências fechadas: A criação de clubes privados, adegas exclusivas (como acetotecas ou seleções raras de vinagre e azeites) e eventos restritos para membros VIP criam um senso de comunidade e pertencimento inigualável.
- Atendimento hiperpersonalizado: O uso de inteligência de dados voltada para a hospitalidade — mapeando preferências, restrições e datas especiais — permite que o atendimento antecipe desejos antes mesmo de o cliente cruzar a porta.



Houve um tempo em que a sofisticação à mesa era medida pelo excesso. Pratos ornamentados com cortes perfeitos onde metade do ingrediente terminava na lixeira de resíduos do pré-preparo. O status estava no descarte implacável. Mas a gastronomia é um organismo vivo, e a verdadeira vanguarda hoje caminha no sentido oposto: a elegância do aproveitamento integral.

Falar de Gastronomia Sem Desperdício (ou Zero Waste Cooking) deixou de ser um discurso ético atrelado apenas à militância ambiental para se tornar o ápice da inteligência técnica e do requinte culinário. No ambiente onde a alta performance encontra a responsabilidade global, o desperdício não é apenas uma agressão ao planeta — é uma falha gravíssima de gestão e repertório.

O Planeta no Prato: A Urgência Ambiental

A matemática por trás do desperdício de alimentos é indigesta. Toneladas de insumos de altíssima qualidade são descartadas diariamente enquanto a pegada de carbono da cadeia de suprimentos só aumenta. Quando uma casca de cenoura ou uma carcaça de peixe vai para o lixo sem passar por um processo de extração de sabor, jogamos fora também a água usada no cultivo, a energia do transporte e o trabalho do produtor local.

Na era do consumo consciente, o cliente de alta gastronomia mudou. Ele busca experiência, mas exige propósito. Ele quer saber de onde vem o ingrediente, como ele foi trabalhado e qual o impacto daquela refeição. O luxo contemporâneo é ético, transparente e circular.

Do Lixo ao Gourmet: A Magia das TÉCNICAS DE BASTIDOR

O que antes era considerado "resto" hoje é o protagonista dos menus degustação mais cobiçados do mundo. A transformação de subprodutos em iguarias exige muito mais técnica e criatividade do que simplesmente grelhar um corte nobre de carne.

Veja como a inteligência técnica ressignifica o ingrediente:

Fermentações e Garums: Paras de cogumelos, aparas de peixes e vegetais esquecidos ganham vida nova através da fermentação ancestral. Transformam-se em molhos ricos em umami, capazes de dar profundidade única a qualquer preparação.

Pós, Sais e Aromatizados: Cascas de cítricos, ramas de cenoura e folhas de alho-poró ressecadas e processadas viram pós condimentados de cor vibrante e aroma concentrado para finalizar pratos com assinatura autoral.

Infusões e Manteigas Compostas: Talos que iriam para o lixo tornam-se a base aromática para manteigas noisette ou caldos reduzidos de altíssima complexidade.



Leia na íntegra

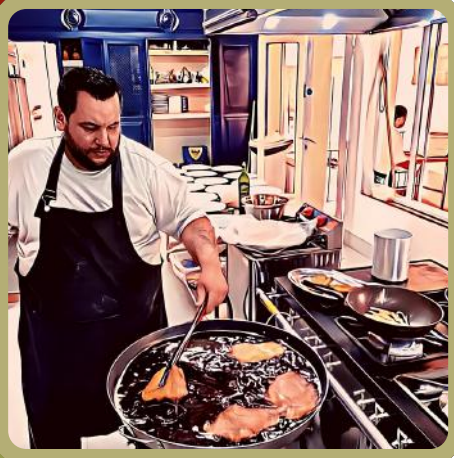
Danilo Salles: A Cozinha como Ofício, Fé e Destino



Dizer que a gastronomia é o centro da vida de Danilo Salles pode parecer redundante para quem o conhece, mas é a mais pura tradução de sua trajetória. Formado cozinheiro de corpo e alma antes mesmo de assumir o posto de chef, ele transformou uma escolha de infância em um estado permanente de existência: viver, falar e respirar a cozinha todos os dias, a todo momento.

O caminho até aqui foi construído com um aparato de vivências, lembranças, decisões, erros e acertos. Para ele, falar sobre comida vai muito além da necessidade vital da nutrição; é um assunto inesgotável, que se renova a cada encontro, assim como a fome que se une à vontade de comer. Ter escolhido essa profissão significou abraçar uma rotina intensa de trabalho constante, onde o apoio familiar foi fundamental para dar os primeiros passos.

A formação acadêmica em gastronomia abriu portas não apenas para o conhecimento técnico, mas para a convivência com mentes plurais. Nascia ali a certeza de que, por mais diferentes que fossem os ideais, a conexão humana era imediata ao redor de uma mesa ou de um ingrediente. A busca pelo saber nunca parou. Num tempo em que as referências vinham essencialmente de revistas e livros, Danilo somou à teoria uma gama diversa de cursos rápidos, práticos e complexos — passando pela charcutaria, culinária japonesa e técnicas avançadas de defumação, como os estudos de sal, sabor e fumaça.



Sentindo a necessidade de estruturar a bagagem adquirida nas cozinhas por onde passou, buscou a pós-graduação em Cozinhas Avançadas e Tecnológicas, com foco em Ciências Aplicadas à Gastronomia.

chefedanilosalles

Do berço à cozinha, o futuro da tradição



Essa imersão mudou sua perspectiva: cozinhar deixou de ser apenas transformar e replicar, tornando-se uma busca incessante pelo "porquê" das coisas. Para ele, compreender a alquimia dos alimentos é também reconhecer o dom da vida.

Se o alimento é vivo, alimentar-se é receber o que há de mais essencial, transformando o ato de comer em uma lição diária de respeito, carinho, amor e espiritualidade.

Hoje, consolidado como chef de cozinha, educador e profissional com uma bagagem rica em histórias e sabedoria, ele enxerga o mundo através de garfadas, colheradas e cortes precisos de faca. No entanto, faz questão de ressaltar que a engrenagem da gastronomia só gira porque é coletiva. Do auxiliar de cozinha e do encarregado da limpeza ao garçom, operador de caixa, estoquista e às matriarcas que dedicam a vida a cozinhar para suas famílias, todos integram a mesma corrente humana.

Essa paixão transborda para o empreendedorismo com a criação de marcas autorais como o Sal Grosso Temperado do Chef Salles, a Pimenta Artesanal Profissional do Chef Salles e as Pastas Artesanais Chef Salles, provando que cada fase da vida exige a reinvenção de um novo caminho.

No fim, a trajetória do chef Danilo é também uma homenagem às pessoas que amou — algumas já partidas, guardadas com profunda gratidão, e outras presentes no dia a dia. Afinal, cozinhar apenas para si mesmo perde o sentido: a verdadeira essência da gastronomia está em vivenciar e compartilhar cada momento único ao lado do outro.

DO TALENTO À MESA: A JORNADA DE CHEF JACKSON



A Cozinha como Destino e Transformação

A paixão pela cozinha nasceu na infância, observando atentamente os passos da mãe. Foi entre as panelas de casa que Jackson Vieira deu os primeiros passos e descobriu sua verdadeira vocação. Em 1998, iniciou sua trajetória profissional em um pequeno restaurante, dando início a uma carreira dedicada à arte culinária.
Um ponto de virada ocorreu em 2002, ao ingressar no Club Med. Ali, lavando panelas e louças, encantou-se com uma gastronomia até então desconhecida: pratos sofisticados, vinhos, queijos, sobremesas elaboradas e salões sempre lotados. Determinado a crescer, pediu uma oportunidade ao chef executivo Cirilo, que lhe abriu as portas da cozinha fria. Dois anos e meio mais tarde, consolidou seu espaço na cozinha quente.



Após cinco anos de vivência no Club Med, integrou a equipe do Arraial d'Ajuda Eco Resort. Paralelamente à prática profissional, buscou constante aprimoramento por meio de cursos no Senac e no Sebrae, culminando na graduação em Gastronomia e em uma pós-graduação em Gestão Estratégica em Negócios Gastronômicos. Sua bagagem profissional inclui passagens por resorts, restaurantes e hotéis de destaque em todo o Brasil.



Sabor que supera desafios

Em 2016, assumiu sua primeira chefia no Hotel Arcobaleno. Atualmente, comanda a operação do Hotel Rigatoni, localizado no Sul da Bahia.

jacksonvieira9493



Além de atuar como chef, consultor, gestor de restaurantes, organizador de eventos e formador de equipes, é autor do livro Dar A Volta Por Cima: Uma Jornada de Transformação e Renascimento. Acredita profundamente na educação e no poder transformador da gastronomia. Para ele, a profissão é um caminho contínuo de aprendizado e partilha.

Da Vocação à Alta Gastronomia





CHEF
Marcos Leandro

marcosle8462



"Cozinhar é transformar ingredientes em experiências e momentos em memórias"

Para o paulistano nascido na Vila Matilde, na Zona Leste de São Paulo, a gastronomia nunca se limitou a uma obrigação cotidiana, revelando-se desde cedo como uma vocação latente. Marcos Leandro encontrou na cozinha seu principal espaço de expressão. O que começou de maneira despretensiosa, conquistando paladares em viagens e reuniões com amigos e familiares, logo se transformou em sua grande marca registrada.

Movido por elogios e pelo incentivo constante daqueles que experimentavam suas criações, ele percebeu que seu toque especial e o equilíbrio preciso de seus temperos mereciam um palco maior.

Apesar de acumular uma bagagem rica em cursos livres e workshops no setor de alimentação, Leandro sabia que o verdadeiro destaque exigia um refinamento técnico superior. No início do ano, deu um passo decisivo em direção ao reconhecimento profissional ao ingressar no prestigiado curso profissionalizante Grand Chef.

O grande marco dessa nova fase é a inauguração de seu empreendimento autoral: o Bistrô Correia & Mira. Localizado no Parque Novo Mundo, o restaurante nasce com a promessa de unir alta gastronomia, sabores marcantes e um ambiente profundamente acolhedor, configurando-se como um convite irrecusável para saborear o melhor da vida ao redor da mesa.

A formação pela Les Chefs é chancelada e filiada à renomada FIC Brasile (Federação Italiana de Chefs), consolidando sua transição de um cozinheiro talentoso para um expoente da alta gastronomia.
Apaixonado pelas raízes da culinária brasileira, o Chef Marcos Leandro dedica especial atenção ao preparo de proteínas, nutrindo um profundo interesse pela especialização em frutos do mar. Para ele, a gastronomia se faz na excelência dos mínimos detalhes. Do corte à harmonia das cores, o processo de empratamento é tratado como uma verdadeira obra de arte um rigor técnico essencial para garantir a aprovação absoluta de seus clientes e esculpir uma identidade gastronômica forte, expressiva e inconfundível.

Guiado pela máxima de que "podemos perder tudo na vida, mas a única coisa que ninguém consegue nos tirar é o conhecimento e a experiência", o chef mantém uma rotina incessante de aperfeiçoamento por meio da vivência diária e da troca de saberes. Atualmente, ao dividir seu tempo com a gestão administrativa de uma empresa de transportes, Leandro vive o ápice de sua transição de carreira.



JÉSUS MELO

"Cozinhar é transformar histórias em experiências inesquecíveis." Jésus Melo



Com uma trajetória marcada por talento, disciplina e inovação desde 2003, o chef executivo Jésus Melo consolidou-se como um dos grandes nomes da gastronomia contemporânea no litoral catarinense. À frente do sofisticado Orbit Gastronomia, localizado no elegante Hotel Bleu Sae, em Itapema, o chef imprime sua identidade em pratos que unem técnica, criatividade e emoção.

Sua caminhada começou de forma humilde, movida pela curiosidade, por uma sede insaciável de aprender e pelo desejo de transformar ingredientes simples em experiências memoráveis. Ao longo de mais de duas décadas, a carreira do chef foi moldada por desafios, aprendizados intensos e evolução constante.
Sempre atento às tendências da gastronomia mundial, Jésus desenvolveu um perfil moderno e sofisticado, sem jamais abrir mão da essência da cozinha afetiva e da valorização rigorosa de insumos de qualidade. Cada etapa dessa jornada contribuiu para formar um profissional completo, preparado para liderar equipes, conceber projetos autorais e entregar excelência em cada detalhe.

Hoje, o nome Jésus Melo ocupa uma posição de destaque no cenário gastronômico de Santa Catarina. No comando do Orbit Gastronomia, o chef traduz sua visão em uma culinária refinada e sensorial. O restaurante, instalado no luxuoso complexo do Bleu Sae, reflete perfeitamente esse ethos: um espaço que rapidamente conquistou reconhecimento pela sofisticação, inovação e pelo alto padrão culinário.
Representando uma nova geração que eleva a culinária brasileira a patamares internacionais, Jésus prova que é possível aliar técnica apurada, raízes afetivas e a verdadeira arte de servir.

chefjesuscristovao3

A Alquimia dos Sabores: A Identidade Culinária de Jésus Melo

Para o chef Jésus Melo, o tempero vai muito além de um simples complemento: ele é a verdadeira alma e a identidade de cada prato. O seu conhecimento aprofundado sobre ervas, especiarias, defumações, marinadas e complexas combinações aromáticas permite que ingredientes simples sejam transformados em experiências sensoriais altamente sofisticadas.





A filosofia dos sabores

Em um cenário onde a gastronomia contemporânea prioriza a exaltação dos sabores naturais, criações autorais e o equilíbrio impecável entre intensidade e elegância, o trabalho do chef destaca-se por pilares fundamentais:

- Técnicas de realce aplicadas com precisão e sem excessos.
- Blends exclusivos de especiarias desenvolvidos sob medida.
- Uso de temperos funcionais e contemporâneos.
- Influências da culinária internacional habilmente adaptadas ao paladar brasileiro.
- Valorização intransigente de insumos regionais e frescos.

Personalização e mercado

O grande diferencial de Jésus reside na habilidade de compreender que cada público possui um perfil sensorial único. Com essa sensibilidade, o chef desenvolve cardápios autorais e personalizados, perfeitamente alinhados às exigências e tendências do mercado gastronômico moderno.







Sob sua direção executiva, o Orbit Gastronomia se tornou referência no litoral catarinense, oferecendo uma experiência completa que vai além da culinária. Cada detalhe da apresentação dos pratos ao equilíbrio dos sabores carrega a assinatura de um profissional que entende a gastronomia como arte, cultura e emoção.

A liderança de Jésus Melo também se destaca pela capacidade de inspirar equipes e desenvolver talentos dentro da cozinha. Seu compromisso com excelência, organização e inovação cria um ambiente onde técnica e criatividade caminham juntas, elevando constantemente o padrão do serviço gastronômico.

Ao longo dessa jornada iniciada em 2003, Jésus Melo consolidou muito mais do que uma carreira de sucesso: construiu uma história de superação, reconhecimento e paixão verdadeira pela gastronomia. Seu nome hoje simboliza elegância, autenticidade e dedicação absoluta ao universo culinário.

E enquanto novos projetos, sabores e desafios surgem no horizonte, uma coisa permanece clara: a trajetória de Jésus Melo continua sendo escrita com excelência,

Estratégia e Inovação:

A Consultoria Gastronômica de Jésus Melo

A gastronomia vive em transformação constante, e acompanhar essas mudanças deixou de ser opcional para se tornar uma necessidade estratégica. O chef Jésus Melo atua diretamente na atualização e na reinvenção de restaurantes, hotéis, bares e operações de food service por meio de consultorias altamente inovadoras.

Pilares da Consultoria

O trabalho do chef foca em alinhar a excelência culinária à viabilidade de negócios, destacando-se nas principais tendências do mercado atual:

- Gastronomia sustentável e consciente.
- Cozinha afetiva contemporânea, que conecta memórias e sabores.
- Menus inteligentes, projetados para garantir maior rentabilidade e eficiência operacional.
- Gestão de processos voltada à redução drástica de desperdícios.
- Experiência gastronômica integrada, do atendimento ao prato.
- Apresentação visual de alto impacto para a valorização da marca.
- Cozinha autoral, dotada de identidade própria e inconfundível.

A Cozinha como Destino e Transformação

Chef Cristiano Alves: Uma jornada entre texturas artesanais e técnicas de precisão





Cada edição dos Festins Nostra Oliva, promovidos pelo Olivas de Gramado, começa muito antes de os convidados ocuparem seus lugares à mesa. Antes dos aromas, das panelas e da apresentação dos pratos, existe um intenso trabalho de pesquisa conduzido pelo chef Cristiano Alves, responsável por transformar diferentes culturas em experiências gastronômicas completas.

À frente da cozinha do projeto e também da Trattoria do Olivas, Alves mergulha na história, nos ingredientes e nas tradições culinárias de cada país homenageado. A proposta é preservar a identidade das receitas enquanto acrescenta um olhar contemporâneo, sempre com respeito à cultura que inspira cada edição.

"Minha cozinha é guiada pela emoção. A técnica é fundamental, mas ela só faz sentido quando consegue despertar lembranças, criar conexões e valorizar a essência de cada ingrediente", resume o chef.
Para Alves, cozinhar significa contar histórias. Cada prato nasce da combinação entre pesquisa, sensibilidade e criatividade, buscando proporcionar uma experiência que envolva muito mais do que o paladar.

créditos fotos: Alex Quinteros

Uma viagem pelos sabores



O trabalho mais recente foi o Festim Colonia Uruguay, inspirado na tradição gastronômica do país platino. O cardápio valorizou a força da parrilla, o protagonismo das carnes e a simplicidade dos sabores bem executados, respeitando as características da culinária uruguaia. Esse processo se repete a cada nova edição dos Festins.

Antes de definir um menu, Cristiano estuda ingredientes, costumes e técnicas para que cada almoço represente, de forma autêntica, o destino escolhido.

"Comandar a cozinha dos Festins é um privilégio que também traz uma grande responsabilidade. Cada detalhe precisa honrar a identidade do país homenageado e proporcionar uma experiência verdadeira para quem participa," afirma Alves.
Ao mesmo tempo, o chef procura incluir pequenos elementos capazes de despertar memórias afetivas. Um aroma familiar, uma textura marcante ou um ingrediente inesperado podem transformar uma refeição em uma lembrança duradoura.



"Mais do que servir um almoço, queremos transportar as pessoas para outra cultura por meio da gastronomia. Quando alguém fecha os olhos, prova um prato e consegue sentir essa conexão, sabemos que o objetivo foi alcançado," ressalta Alves. Cada Festim confirma que a boa cozinha pode ser uma forma de viajar sem sair da mesa, unindo tradição, técnica e emoção em uma experiência construída para ser lembrada.



cristianoalves_creativecheff



créditos fotos: Alex Quinteros

A Arte de Receber:

A EXCLUSIVIDADE E A ALTA GASTRONOMIA



Fer Barry
A voz da culinária autoral

A gastronomia sempre representou, para a Chef Fer Barry, um canal essencial para a criação de conexões genuínas e a transformação de encontros em experiências memoráveis. Especialista em catering de alto padrão e gastronomia privada, a profissional defende que cada menu deve atuar como uma extensão da identidade do anfitrião, despertando emoções por meio de sabores, aromas e detalhes minuciosamente planejados.

Sua atuação une rigor técnico, sensibilidade artística e uma curadoria criteriosa de ingredientes, culminando em eventos exclusivos onde a excelência se manifesta em todas as etapas da concepção inicial do cardápio à execução impecável do serviço. Tendo como inspiração tanto os preceitos da alta gastronomia internacional quanto a riqueza dos insumos brasileiros, Fer Barry prioriza a origem, a sazonalidade e a autenticidade de cada criação.





chefbarrycatering

Mais do que elaborar pratos, sua missão consiste em proporcionar momentos perenes na memória dos convidados. Sustentada por uma comunicação elegante e por um olhar profundamente atento à arte de receber, a chef compartilha repertório cultural, conhecimento gastronômico e vivências que aproximam o público do universo da alta culinária.

Para a Chef Fer Barry, cozinhar traduz-se em um gesto supremo de acolhimento, sofisticação e respeito absoluto ao produto. Afinal, a verdadeira gastronomia transcende o que é servido à mesa: reside na experiência indelével que permanece gravada na lembrança de quem a vivencia.

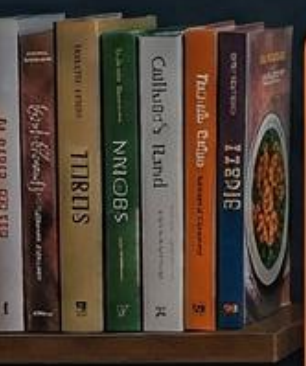


A REVOLUÇÃO NA GASTRONOMIA CHEGOU.

GastroHub Pro

Inteligência, Conexões e Gestão para Profissionais de dólmã.

1. **INTELIGÊNCIA GLOBAL:** Soluções abrangentes e dados de mercado nacionais e globais.
2. **FORMAÇÃO PRO:** Masterclasses mensais e atualizações na velocidade do seu plantão.
3. **NETWORKING DE ELITE:** Um balcão de negócios e parcerias da vida real no seu bolso.
4. **GESTÃO E CUSTOS:** A mesa redonda para dominar seu Food Cost e precificação.



GARANTA SEU LUGAR ENTRE OS FUNDADORES NACIONAIS!

GHPro - Gastrohub Pro
Grupo do WhatsApp

Leia ou Clique

ENTRAR NO GRUPO



UMA INICIATIVA E PLATAFORMA DA REVISTA BONAPETIT

chef
BRUNO
MICHEL

Quando a gastronomia se encontra

Chef Garde Manger | Especialista em Desenvolvimento de Projetos, Padronização, Treinamento de Equipe e Gastronomia Corporativa



ESTRATÉGIA, INOVAÇÃO E EXCELÊNCIA

Para Bruno Michel Rodrigues Damasceno, cozinhar nunca foi apenas executar receitas. Desde o início da carreira, enxergou a gastronomia como uma ferramenta capaz de transformar pessoas, desenvolver equipes e elevar o padrão de qualidade dentro das cozinhas profissionais.

Graduado em Gastronomia, pós-graduado em Gestão de Negócios em Serviços de Alimentação e atualmente acadêmico de Nutrição, construiu uma trajetória marcada pela busca constante por conhecimento. Atuou como professor do SENAC São Paulo, consultor gastronômico em hotéis de grande porte e participou de cursos e pesquisas gastronômicas na Europa, Estados Unidos, Chile e Argentina, experiências que ampliaram sua visão sobre inovação, técnica e gestão.

Sua atuação também inclui a produção gastronômica para as classes Executiva e Primeira Classe de companhias aéreas, ambiente onde aperfeiçoou a precisão, a padronização e o cuidado com cada detalhe.





Hoje, como Chef Garde Manger da Rede Divino Fogão, lidera projetos de desenvolvimento de divinos cardápios, treinamento de equipes, implantação de processos operacionais e iniciativas voltadas à melhoria contínua em unidades de todo o Brasil.



"A excelência na gastronomia não nasce apenas de grandes receitas, mas da capacidade de transformar conhecimento, processos e pessoas em resultados extraordinários."



Seu trabalho é pautado pela convicção de que excelência não é resultado do acaso, mas da combinação entre conhecimento técnico, disciplina e paixão pelo que se faz. Mais do que criar pratos, Bruno acredita na construção de processos, no desenvolvimento de pessoas e na valorização da gastronomia como instrumento de transformação.

A Trajetória de Vitor Fontes: Do Acampamento Escoteiro ao Coração da Cozinha

A gastronomia muitas vezes escolhe o seu protagonista de maneira inesperada. Foi assim que a história do chef Vitor Fontes começou, quando se mudou para Portugal aos 13 anos de idade, antecipando-se à chegada dos pais em três meses. Hospedado na pacata aldeia de Chacim, em Trás-os-Montes, na casa dos avós, Fontes teve o seu primeiro contato silencioso com a culinária. Ali, observava fascinado o avô cozinhar, embora o veterano mantivesse o neto longe do fogão.



Empreendedorismo e Identidade

Pouco antes de concluir a formação, Fontes deu vida ao seu próprio negócio: a Tugas Marmitaria e Congelados. Hoje, consolidado à frente da marca, atua na produção de refeições artesanais, assina eventos e feiras, e continua a expandir horizontes, com foco em se especializar em charcutaria e defumados.

Para o chef, há uma clara distinção entre rótulos e ofício: "Chef é um cargo; cozinheiro é você fazer as coisas com amor, carinho e procurar aprender cada dia mais, com erros e acertos."
Movido por essa filosofia, sua trajetória serve como um manifesto contra o desestímulo e um convite à perseverança: para quem deseja seguir a carreira, a recomendação é clara — ir em busca dos objetivos e conquistar o próprio espaço com dedicação e autenticidade.







O ponto de virada aconteceu aos 15 anos, durante os preparativos para um acampamento regional do movimento escoteiro. Designado como o responsável pelas refeições da equipe um desafio e tanto para quem ainda não sabia fritar um ovo, recorreu à mãe, uma cozinheira de mão plena. A resposta materna moldou o seu futuro: "Encosta no fogão e aprende olhando, assim como eu aprendi."

A partir dali, a cozinha virou laboratório. Com a mãe no trabalho, Fontes treinava técnicas por conta própria. O resultado no acampamento superou as expectativas: destacou-se ao preparar o melhor arroz de atum do evento. A faísca estava acesa. Movido por uma curiosidade implacável sobre a ciência dos sabores, os porquês dos temperos e a alquimia das misturas, o jovem passou a explorar pratos mais complexos em casa.

A Profissionalização e os Mestres

Embora a paixão fosse evidente, o caminho até a formalização na carreira exigiu resiliência. Durante anos, Fontes equilibrou diferentes frentes profissionais, vendendo bolos e operando uma barraca de lanches de rua, onde já demonstrava talento para se destacar.
O grande salto ocorreu ao cruzar a porta de uma escola de gastronomia. Com o apoio incondicional da mãe e apesar do ceticismo de alguns familiares, encarou as dificuldades financeiras e investiu na formação. Nessa jornada acadêmica, encontrou mentores fundamentais: os chefs Danilo Salles, Fernando Nakano e Patrícia Melo, cujos ensinamentos e paciência lapidaram sua técnica.
Ainda durante o curso, uma grande oportunidade surgiu: uma vaga de estágio no renomado restaurante Mocotó, comandado pelo chef Rodrigo Oliveira. A experiência na casa e a mentoria de Oliveira marcada pela generosidade e humildade em transmitir conhecimento aos iniciantes consolidaram sua visão profissional.







EU ♥ GASTRONOMIA

"Entre panelas e memórias, Fábio Barreto provou que a herança de um pai pode ser o tempero de uma grande história de sucesso."

O INÍCIO DA JORNADA

A Essência do Fogo e da Tradição: A Trajetória de Fábio Barreto

Natural de Barbacena, berço de tradições e de uma culinária mineira que abraça a alma, Fábio Barreto descobriu o seu destino ainda na infância, entre o aroma acolhedor dos temperos caseiros e o calor de uma cozinha profissional. Filho de cozinheiro, encontrou cedo o seu santuário: sempre que possível, acompanhava o pai nos bastidores da Roselanche, um verdadeiro marco na cidade. Ali, diante das grandes panelas que fumegavam, do balé frenético das brigadas e do fogo que ditava o ritmo da casa, despertou a certeza de que seguiria o mesmo caminho.

O que começou como um olhar curioso de menino logo se transformou em realidade. Anos mais tarde, foi na própria Roselanche que Fábio conquistou o seu primeiro emprego. Embora ainda não estivesse à frente dos fogões como cozinheiro, foi naquele chão que deu os primeiros passos decisivos, absorvendo a disciplina, o respeito aos ingredientes e a pulsação única de uma cozinha em pleno funcionamento.

Determinado a converter a vocação em uma carreira sólida, buscou incessantemente a excelência por meio de cursos, capacitações e vivências práticas. No Senac Minas, encontrou o refinamento técnico necessário e oportunidades que moldaram sua identidade profissional, como a marcante participação no reality show gastronômico Tempero de Minas — uma vitrine que ampliou sua projeção e abriu portas para novos horizontes. Sua trajetória ganhou ainda mais corpo e reconhecimento ao passar por importantes hotéis na capital mineira, culminando em premiações que o consagraram como o melhor cozinheiro da cidade, um testemunho vivo de seu rigor e sensibilidade culinária.

Para muitos, a Roselanche permanece como um símbolo de tradição na paisagem barbacenense; para Fábio, no entanto, o espaço carrega um significado profundamente íntimo: foi o berço onde um sonho tomou forma e fôlego.

A paixão nasceu na infância, embalada pelo exemplo paterno. A dedicação incansável, por sua vez, transformou essa herança afetiva em uma carreira de brilhantismo e identidade.





fabio_barrero5 #EuAmoGastronomia

A Cozinha sem Fronteiras: O Voo e o Rigor de Fábio Barreto



A busca incessante por evolução profissional moldou cada capítulo da trajetória de Fábio Barreto, transformando sua paixão de infância em uma carreira de constante reinvenção.

Um dos divisores de águas nessa jornada foi a participação no Tempero de Minas, o pioneiro reality show gastronômico do estado. A conquista dessa oportunidade floresceu graças à sólida base construída no Senac Minas. Após superar rigorosas etapas seletivas, Fábio integrou o seleto grupo de participantes, vivenciando uma imersão profunda de aprendizado, troca de saberes e amadurecimento técnico.



A vivência nos fogões expandiu-se também para além das cozinhas tradicionais: a presença ativa em festivais e eventos gastronômicos fortaleceu sua assinatura e sua relevância no setor. O reconhecimento institucional veio como reflexo direto de seu compromisso com a excelência, consagrando-o por três anos consecutivos como o melhor cozinheiro de sua cidade.

Quando novos horizontes se desenharam, um desafio singular redefiniu os rumos de sua carreira: a exigente e fascinante missão de atuar como chefe de cozinha offshore, provando que o talento da alta gastronomia é capaz de navegar por qualquer ambiente.







"Sempre acreditei que o aprendizado não tem fim. Foi essa busca constante por conhecimento que abriu as portas da minha trajetória", reflete o chef.

Cada conquista de Fábio Barreto permanece alicerçada no trabalho árduo, na disciplina e no desejo irredutível de evoluir a cada serviço.

ARTE EM CADA DETALHE

A Arte que Emociona: Esculturas, Palcos e o Oceano





Destaque: O banquete de arte

Mais do que nutrir, a gastronomia despertou em Fábio Barreto uma vocação complementar e fascinante: a precisão e a delicadeza das esculturas em frutas e legumes. Movido pela premissa de que o olhar é o primeiro a saborear uma criação, o chef sempre buscou elevar a estética de seus pratos com criatividade e rigor visual.

O talento natural encontrou refinamento técnico com a imersão na tradicional arte tailandesa de entalhe, aprimorada em um curso especializado em Campinas, São Paulo. Sob suas mãos, ingredientes simples convertem-se em efêmeras obras de arte. Essa habilidade singular abriu portas para vivências inesquecíveis, como a honra de assinar o menu e presentear grandes nomes da música brasileira com esculturas personalizadas diretamente em seus camarins.





A versatilidade de sua carreira, contudo, também encontrou palco em cenários de extrema exigência técnica e logística. A transição para a atuação como chefe de cozinha offshore exigiu o domínio de uma rotina singular no coração do Oceano Atlântico, onde liderar brigadas e superar restrições de alto mar testaram sua resiliência e capacidade de adaptação.

"A gastronomia me ensinou a alimentar pessoas. A arte das esculturas me ensinou a emocionar pessoas", reflete o chef.

Da bancada onde tudo começou às cozinhas embarcadas em alto-mar, passando por camarins de ícones da cultura nacional, cada capítulo consolidou a certeza de que a verdadeira excelência culinária habita na coragem de desbravar novos horizontes.



HOMENAGEM: UM LEGADO DE SABOR PARA TADEU BARRETO

O PAI, O MESTRE E A INSPIRAÇÃO DO CHEF FÁBIO

Aproveitando a atmosfera de celebração do Dia dos Pais, esta página presta tributo ao homem que representou a bússola e o alicerce de toda uma trajetória, tanto dentro quanto fora dos fogões: seu pai, Tadeu Barreto.

Foi sob o seu exemplo que a vocação culinária de Fábio despertou. Observando de perto a ética, a entrega e o amor genuíno pela profissão, moldaram-se os princípios que o chef carrega como estandarte até hoje.

De todas as lições absorvidas ao longo dos anos, a mais preciosa veio da sabedoria paterna: a certeza de que qualquer ofício deve ser conduzido com afeto, retidão e pela referência ao maior ensinamento que recebeu de seu pai: Deus em primeiro lugar. Tadeu acompanhou cada passo dessa jornada, testemunhando com orgulho o momento em que o sobrenome da família ultrapassou as fronteiras do interior mineiro para alcançar o comando de cozinhas em alto-mar, no Oceano Atlântico.

A gratidão à Roselanche permanece viva, não apenas pelo ponto de partida profissional, mas pelo privilégio de ter compartilhado o batente diário ao lado do pai, eternizando memórias inestimáveis.

"Aquele menino que entrava encantado na cozinha da Roselanche para ver seu pai cozinhar jamais imaginaria que, anos depois, teria o privilégio de trabalhar ao lado dele e, mais tarde, entregar ao seu maior mestre a primeira dólmã que usou no reality show. Mais do que um uniforme, aquele gesto foi a forma de agradecer por tudo o que aprendeu e pelas lições que levaria para toda a vida."



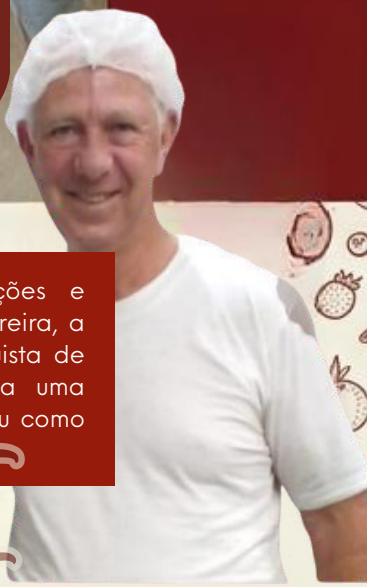
ENTREGA DA DOLMÃ



"Jamais esquecerei sua voz embargada ao me dar os parabéns por cada conquista. Em cada palavra, eu sentia o orgulho de um pai que sabia que aquelas vitórias não eram apenas minhas. Eram nossas", emociona-se o chef.



A ROTINA NA COZINHA DO 'ROSELANCHE'



De todas as condecorações e prêmios acumulados na carreira, a maior e mais valiosa conquista de Fábio Barreto resume-se a uma certeza: a de ter tido Tadeu como pai.

PAI

RENATA LUZ

A ARTE DA CHOCOLATERIA E CONFEITARIA





No universo da alta gastronomia, o verdadeiro luxo reside na capacidade de transformar matéria-prima nobre em uma experiência sensorial inesquecível. É sob essa premissa que a Império Arte do Chocolate, comandada pela brilhante Chef Pâtissière e Chocolatier Renata Luz, brilha como uma das joias mais cobiçadas de Lagoa Santa e região.

Com uma trajetória sólida e celebrando 25 anos dedicados à excelência, Renata traduz sua paixão em obras de arte comestíveis. Desde que assumiu a marca em 2022, a empresária promoveu um reposicionamento estratégico impecável, elevando o padrão para o segmento premium e conquistando os paladares mais exigentes em Belo Horizonte e arredores.

O grande diferencial da Império reside na personalização absoluta. Cada evento social ou corporativo recebe um atendimento sob medida, concebido através de um briefing detalhado que harmoniza sabor, estética e exclusividade.



Além disso, a marca transita com elegância pelos grandes palcos da sofisticação tendo marcado presença em festivais gastronômicos, desfiles de moda e até na prestigiada Stock Car.

Expandindo seu legado, Renata também compartilha sua maestria técnica por meio de cursos e consultorias exclusivas para profissionais da área. Mais do que doces, a Império entrega memórias afetivas esculpidas em cacau nobre.

A Império Arte do Chocolate une 23 anos de excelência e alta confeitaria para transformar cacau nobre em experiências inesquecíveis

chefrenataluz

CELEBRANDO 25 ANOS DE CARREIRA

O ALQUIMISTA DOS PALCOS E DAS PANELAS: A EPOPEIA CULINÁRIA DO CHEF JOSIAS TÓFILLI

A Jornada Única de um Chef que Une Arte e Gastronomia

NOME: JOSIAS TÓFILLI | ORIGEM: SÃO PAULO, BRASIL | ESTILO: COZINHA DE ALQUIMIA | ORIGEM: SÃO PAULO, BRASIL | ESTILO: COZINHA DE ALQUIMIA





O Chef Josias Tófilli é daqueles profissionais discretos por natureza, mas não se engane: sob um olhar inquieto e um espírito desbravador pulsa um temperamento forte, irreverente e uma assinatura que marcou época em múltiplos territórios. Sua consolidação na alta gastronomia aconteceu entre 2007 e 2010, na capital paranaense. Foi ali que assumiu como sous-chef e, posteriormente, chef do extinto Baobá, aclamado reduto de celebridades eleito, à época, o melhor restaurante francês contemporâneo de Curitiba.

Não tardou para que seu nome ganhasse notoriedade entre a elite curitibana, com passagens marcantes pela hotelaria internacional e por casas de renome como Famiglia Fadanelli, Forneria Copacabana e ao lado de Beto Madalosso.

Da capital paranaense para o Rio de Janeiro foi um pulo. Sua grande porta de entrada no seleto circuito do Guia Michelin ocorreu no Eleven Rio, filial carioca do aclamado restaurante do chef alemão Joachim Koerper — detentor de mais de 17 estrelas Michelin ao longo da carreira e figurando entre os dez melhores chefs do mundo.

Na sequência, Tófilli assumiu a cozinha do emblemático Vips Suítes, hotel de luxo na Avenida Niemeyer (Leblon) lendário pela discrição, pela vista deslumbrante para o mar e por festas que entraram para a história. Era ali que a sofisticação encontrava a boemia: o piano da suíte real, por exemplo, foi o instrumento que Roberto Carlos utilizou para compor o clássico "Amada Amante".

A Revolução na Orla e a Versatilidade Urbana

Por volta de 2017 e 2018, o chef levou sua culinária de frente para o mar em uma parceria visionária com Lelo Forti, renomado mixologista, empresário e pioneiro da alta coquetelaria no Brasil, fundador do grupo Blue Blazer (Botafogo). Juntos, inauguraram na Orla do Rio na altura do Posto 3 o primeiro quiosque voltado à alta coquetelaria e à gastronomia contemporânea. Com cardápio assinado por Josias Tófilli e Abi Saber, o projeto tornou-se o marco inicial da chamada Grande Transformação Gastronômica da Orla Rio, modernizando as areias cariocas ao lado de sucessos como o Azur (do Chef Pedro Artagão) e o Pesqueirinho (assinado pela Chef Monique Gabiatti).

Entre o frenesi do verão e das praias lotadas, o chef ainda comandava uma operação de food truck pela Risoteria Rio, surfando na onda das feiras gastronômicas ao ar livre que conquistaram a Zona Sul. Seu talento também cruzou a Baía de Guanabara, ministrando aulas magnas durante a 15ª Mostra Casa Design, em Niterói, realizada na icônica mansão debruçada sobre o mar projetada pelo mestre da arquitetura brasileira Zanine Caldas.



A Conquista de São Paulo e o Retorno Histórico

Em 2019, Tófilli assinou sua primeira grande empreitada em São Paulo com a inauguração do badalado Piracás (Flores Gastronomia). A casa, que tinha entre os sócios Dudu e Rafinha Marques (ambos do Palmeiras), além de empresários do meio artístico e agenciadores de Luan Santana como Valadão Filho, consolidou-se na capital paulista com uma proposta de cozinha ibérica e autoral baseada em menus sazonais e ingredientes frescos.
Em outubro do mesmo ano, o chamado do Rio de Janeiro falou mais alto. O chef retornou para comandar uma das inaugurações mais aguardadas do ano: a reabertura do icônico Hotel Nacional, em São Conrado, obra-prima de Oscar Niemeyer e símbolo da áurea dourada da hotelaria de luxo entre os anos 1970 e 1990 — tombado como patrimônio cultural e histórico pela UNESCO.

A Travessia Atlântica: Portugal e o Brilho no Algarve

A Europa entrou em seu radar com uma estreia de peso na cidade do Porto, à frente da tradicional Casa Guedes, ao lado de seu tutor, Marcos Antônio Souza.
Dali, partiu para o cenário paradisíaco do Algarve, onde integrou a equipe do prestigiado restaurante italiano Limoni, situado no condomínio de luxo da Quinta do Lago, trabalhando ombro a ombro com o Chef Sandro Passariello. Pelo mesmo grupo, assumiu o comando do Thai Beach, aclamado restaurante sunset em Vilamoura, assinando seu primeiro menu europeu de verão inspirado na "Cozinha Sem Chamas da Ásia".



"A minha proposta naquela ocasião era inspirada sobretudo no clima algarvio, tendo como plano de fundo o mar e a leveza da culinária asiática. Nada ia ao fogo" — relembra o chef.





O ápice criativo dessa temporada veio com o famoso Coquetel de Ostras, batido diretamente na coqueteleira de drinks, que virou o grande sucesso (hit) da estação e encantou turistas de toda a Europa Central em um ambiente marcado por festas temáticas e exigindo reservas com até dois meses de antecedência.

Ainda em Almancil, demonstrou sua versatilidade na aviação executiva, liderando a produção de catering de alta gastronomia para jatos particulares ao lado da Chef Cris Mota a primeira mulher a vencer o reality show Hell's Kitchen Brasil, comandado por Danielle Dahoui no SBT.

Em abril de 2023, alcançou um marco histórico: tornou-se o primeiro brasileiro a assumir um cargo de chefia de alta relevância no Wyndham Grand Algarve, unidade que posteriormente foi eleita o melhor hotel de luxo de Portugal, vencendo nas três categorias principais do prestigiado World Luxury Awards.



jtofilli

O Próximo Capítulo

De volta ao Brasil e radicado novamente em São Paulo, o Chef Josias Tófilli já se encontra à frente de um novo e misterioso projeto que promete agitar a cena paulistana. Mantendo a discrição que lhe é peculiar, ele deixa apenas um vislumbre do que está por vir:

"Nós já estamos funcionando a todo vapor. Estamos ajustando cada pormenor, desde a curadoria dos ingredientes e o alinhamento da equipe até aprimorar o serviço como um todo. Tudo está em constante transformação para que possamos entregar uma experiência cada vez melhor."

Propondo liberdade de expressão em um estado indelével, Tófilli coloca à mesa a essência de uma gastronomia badalada, autoral e atemporal a bagagem definitiva de um chef digno de uma trajetória com DNA estrelado.

A Trajetória de Excelência do Chef Adeir Luiz





Natural de Cruzeiro, interior de São Paulo, o Chef Adeir Luiz construiu uma sólida trajetória na gastronomia alicerçada na dedicação, no aprendizado contínuo e na paixão pela hospitalidade.
Sua jornada profissional teve início em 19 de janeiro de 1992, atuando como aprendiz de garçom. Permaneceu por 14 anos na área de atendimento ao cliente, período em que desenvolveu habilidades essenciais em hospitalidade, relacionamento interpessoal e excelência no serviço.

Em 2004, buscando novos horizontes, concluiu um curso de soldagem no SENAI em sua cidade natal. Durante esse período, surgiu a oportunidade de entregar seu currículo para a cozinha de uma fábrica. Foi inicialmente contratado para atuar como garçom da sala VIP e, a partir dessa oportunidade, sua carreira tomou um novo rumo.





Com forte comprometimento, cresceu profissionalmente dentro da instituição. Capacitou-se ao realizar o curso de Gastronomia, conquistando a certificação como cozinheiro e, posteriormente, assumindo cargos de liderança até alcançar a função de gerente.
Com a formação concluída, transferiu sua atuação para a capital paulista, integrando equipes de grandes empresas e instituições de referência do setor. Entre as experiências marcantes, destaca-se a passagem pelo Hotel Transamérica considerado por ele sua maior escola profissional e pela Sapore, uma das maiores empresas de alimentação corporativa e eventos do país.

cozinheiro_adeir10

Ao longo de sua carreira, esteve à frente de importantes projetos e grandes eventos. Foi um dos responsáveis pela operação de alimentação da edição inaugural do festival The Town e atuou ativamente em diversas edições do Lollapalooza, vivências que ampliaram sua visão estratégica sobre gestão, qualidade e alto desempenho na gastronomia.

A história do Chef Adeir Luiz reflete a essência da alta gastronomia corporativa e de eventos: um percurso moldado pelo rigor técnico, pela liderança inspiradora e pelo compromisso inegociável em proporcionar experiências memoráveis.



PALLOMA XAVIER

A ARTE DA GASTRONOMIA CRIATIVA

A cozinha, para Palloma Xavier, nunca foi apenas um espaço físico; revelou-se, desde cedo, como destino. Nascida em Almenara, Minas Gerais, foi na adolescência, observando os tios no preparo de refeições simples e impregnadas de afeto, que a curiosidade silenciosa transformou-se em fascínio.



CONFIRMAÇÃO DE UM CAMINHO



O primeiro passo concreto no cenário profissional deu-se em 2013, aos 17 anos, com a inserção em sua primeira cozinha comercial. Ali, diante da intensidade e da exigência do ofício, cada prato servido funcionou como a confirmação de um caminho que começava a se desenhar, mesmo sem a clareza total do futuro.

Alimentando desde cedo o desejo de cozinhar pelo mundo uma ambição grandiosa para uma jovem do interior, Palloma encontrou na disciplina a aliada para concretizar seus planos. Após passagens por diferentes estabelecimentos, o casamento aos 20 anos trouxe novos rumos, motivando a mudança para Porto Feliz, no interior de São Paulo.



Foi nesse período que a trajetória ganhou contornos definitivos. Atuando como auxiliar de cozinha em um haras, compreendeu que seu objetivo ia além de cozinhar: era preciso estudar, especializar-se e aprofundar conhecimentos.



Hoje, a trajetória de Palloma Xavier transcende a execução de pratos refinados; reflete coragem, constância e a busca incessante pelo aprendizado. Da menina que observava os tios no interior mineiro à chef internacional, estende-se uma linha invisível e sólida chamada propósito.



chefpallomaxavier

Durante anos, consolidou-se como personal chef em residências, transformando refeições em experiências singulares. Essa vivência apurou sua capacidade de escutarpreferências, decodificar histórias e imprimir identidade a cada prato.

Contudo, o antigo sonho de cruzar fronteiras continuava a pulsar. Ao decidir empreender e expandir seus horizontes, a chef mudou-se para a Arábia Saudita, onde residiu por um ano. A imersão em uma cultura distinta e desafiadora proporcionou um amadurecimento profundo, tanto no aspecto profissional quanto no pessoal.

De volta ao Brasil, o retorno veio acompanhado de bagagem internacional, visão estratégica e ambição. O passo seguinte consolidou sua autoridade técnica: a especialização na Le Cordon Bleu, uma das instituições mais respeitadas da gastronomia mundial.

BRAVÍSSIMO: A ALMA DA COZINHA DE "CHEF ARY"

A JORNADA DE UM COZINHEIRO,OSABOR DE UMA TRADIÇÃO





O ponto de inflexão ocorreu quando o chef André Piontek, amigo de infância e já estabelecido à frente de um restaurante, convidou Ary para realizar alguns turnos de apoio (taxas) no final de ano. A oportunidade visava o aprendizado e um rendimento extra, mas o impacto foi definitivo: Ary abandonou a carreira em Tecnologia da Informação (TI) para ingressar na faculdade de gastronomia.
O período acadêmico ampliou sua rede de contatos e acelerou sua imersão no mercado.



O PRIMEIRO CONTATO COM FOGO

A relação de Ary Fernando com a cozinha começou na infância, observando a avó e a irmã. O que iniciou como curiosidade e pequenas experiências caseiras evoluiu, na fase adulta, para jantares informais entre amigos, marcados pelo clássico risoto descomplicado em que todos os ingredientes dividiam a mesma panela.

bravissimolapa

chefaryfernando

Uma visita de fim de semana à Lapa para auxiliar uma amiga no bar Barbarão estendeu-se por meses — período em que conheceu sua esposa, decidindo fixar residência na cidade.

Na sequência, inaugurou o Bravo Mex Lapa, proposta que fusionava a culinária mexicana com elementos lapeanos. No auge da pandemia, os horizontes se expandiram com a abertura do Bravíssimo. Inicialmente concebido para o atendimento de refeições cotidianas combinadas a preparos mais elaborados, o negócio passou por um processo de maturação e escuta do público.
Desse refinamento nasceu o Bravíssimo Ítalo-Tropeiro, conceito que consolida a identidade local ao celebrar o gemellaggio — título oficial de cidades-irmãs entre Lapa e Istrana (Itália) —, aliado à profunda tradição tropeira enraizada no cotidiano da região.



A ARTE DE SERVIR:

O CHEF QUE TRANSFORMA AMBIENTES E PALADARES

Com mais de vinte anos de experiência à frente de operações de grande escala nos principais polos gastronômicos do país, Kennedy Nunes consolidou-se como gestor de Alimentos & Bebidas e consultor em Engenharia Operacional.



Como criador do Método KN, o profissional desenvolveu uma metodologia voltada para blindar o CMV (Custo da Mercadoria Vendida) e o CMO (Custo de Mão de Obra) em operações de alimentação fora do lar. O sistema atua diretamente no redesenho de escalas baseadas na demanda e na precificação estratégica de cardápios fundamentada na margem real.

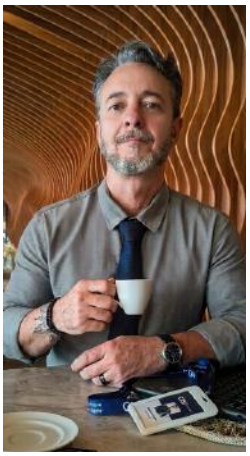


Gastrônomo de formação, atua também como sommelier e cursa MBA em Hotelaria. Sua trajetória inclui passagens por marcas de destaque como Meliã Brasil 21, Grupo Rocks, Stutz e Alife Nino, além de liderar atualmente a gerência de A&B na implantação do Grand Valley Resorts, empreendimento do Grupo GAV localizado em Gramado (RS).

kennedynunes.aeb

O currículo de Nunes é marcado por grandes entregas operacionais e estratégicas, entre as quais destacam-se:

- Gestão de Volume: Coordenação da produção diária de 7 toneladas de proteínas destinadas a 27 unidades simultâneas.
- Grandes Eventos: Comando de centros de eventos com capacidade para até 3 mil pessoas.
- Implantações: Abertura e estruturação de restaurantes do zero.
- Premiações: Reconhecimento de estabelecimentos sob sua liderança, como os restaurantes Norton e Dali Camões, premiados pelo guia Veja Comer & Beber.





Atualmente, o foco de sua atuação e de seus estudos reside na adaptação do setor de hospitalidade e gastronomia às novas tendências de consumo. Para ele, o mercado enfrenta uma transição profunda: enquanto as gerações mais jovens reduzem a frequência de consumo fora de casa em prol de escolhas mais conscientes, o público que historicamente viveu os excessos do setor busca agora maior qualidade de vida e bem-estar.





Chef Betty Sharon

A Arte do Zelo: Uma Trajetória de Paixão e Propósito

A história de Betty Sharon Cordero Guevara na gastronomia começou na infância, observando a fusão entre a cultura italiana e a cozinha raiz da roça ao lado do pai e da avó. Essa inspiração guiou seus 25 anos de carreira, período em que atuou como chef em diversos países da América Latina e liderou cozinhas de hotéis e restaurantes em Brasília. Foi no Senac que aprofundou sua atuação como cozinheira e aperfeiçoou seu rigor técnico, consolidando uma trajetória em que a culinária se manifesta como verdadeira vocação.

Atualmente, dedica-se a múltiplas frentes de grande relevância: escreve os livros Detrás das Panelas e Os Divergentes e a Gastronomia, desenvolve a metodologia Liderança com Zelo e Empatia, cursa Engenharia de Alimentos e Gastronomia e lidera um projeto social voltado ao ensino da culinária para mães da comunidade.

Aos que buscam o próprio caminho, deixa uma mensagem pautada pela resiliência: a transformação real acontece ao unir técnica à verdade, com coragem para superar adversidades. O esforço, guiado pelo zelo e pela integridade, sempre encontra o espaço onde deve brilhar. Betty Sharon Cordero Guevara está à disposição para levar sua vasta experiência a eventos e negócios do setor.

sharoncorderochef

Criações assinadas

No comando de sua marca, a Petisco Alto Nível, assina criações em que cada bocado une releituras e receitas autorais que valorizam os ingredientes brasileiros. Com disponibilidade para eventos, festas e consultorias, atua como personal chef, equilibrando excelência operacional e o avanço de seus projetos literários e acadêmicos.



DA CONFEITARIA AO MAR:
A Trajetória de Superação de Emanuel Paiva

Dos fornos quentes aos oceanos azuis: Conheça a história inspiradora de um chef que reescreveu seu destino.



O Chef Emanuel Paiva em alto-mar

Inspiração sob o Pão de Açúcar

Mesmo diplomado e atuando com orgulho como cozinheiro e confeiteiro, o desejo de ascensão continuava latente. Buscando novos horizontes que unissem estabilidade e a essência de sua vocação, vislumbrou na Marinha do Brasil o desafio definitivo.

A jornada de Emanuel Paiva na gastronomia não teve início entre os fornos profissionais, mas nas ruas frias de São Paulo, onde, aos oito anos de idade, vendia balas para ajudar no sustento. Anos mais tarde, recém-casado e recém-chegado ao Rio de Janeiro, Emanuel encontrou emprego como balconista de padaria — um modesto ponto de partida que viria a transformar os rumos de sua vida.

O ponto de virada aconteceu quando o proprietário do estabelecimento lhe confiou uma folha de caderno amarelada, guardada a sete chaves: a receita original de um tradicional bolo de aipim. O papel foi guardado com esmero até uma ocasião especial. Quando finalmente executada, a receita revelou-se um sucesso absoluto entre familiares e amigos.

Impulsionado pelo incentivo da esposa, Emanuel matriculou-se em uma formação de confeitaria, aprofundando-se em técnicas refinadas e no repertório clássico. Após três anos consolidando sua atuação na confeitaria, percebeu que seu apetite profissional exigia novos desafios. Gradativamente, expandiu sua atuação para além da doçaria, assumindo o preparo de almoços, jantares e lanches, até alcançar um novo patamar com o ingresso na faculdade de Gastronomia.

emanuelpaivaoficial

Whatsapp (21) 975432607





BASTIDORES DA EVOLUÇÃO: Como o GastroHub Pro quer redefinir o networking na alta gastronomia



Se você veste o dólmã todos os dias ou gerencia a operação de um restaurante, sabe que a cozinha real acontece longe dos holofotes das redes sociais abertas. Nos bastidores, a pressão pelo controle do Food Cost, a engenharia de um cardápio eficiente e o desafio diário de liderar e reter uma brigada qualificada são as verdadeiras batalhas de quem vive o mercado.
Foi justamente para transformar essas dores em soluções práticas que nasceu o GastroHub Pro, uma iniciativa pioneira que surge com a proposta de ser a "mesa redonda" definitiva dos profissionais do setor.

Conexão Real contra o Ruído Digital
Diferente dos grupos comuns de internet, repletos de distrações e conteúdos superficiais, o GastroHub Pro foi desenhado sob uma ótica estritamente estratégica. Trata-se de uma Comunidade de Prática e Negócios que reúne chefs, subchefs, consultores e gastrônomos em um ecossistema focado no compartilhamento de inteligência de mercado.
O objetivo central é claro: criar um ambiente seguro e altamente profissional onde a troca de experiências acelere o crescimento individual de cada membro, gerando uma rede de apoio técnico e comercial sem precedentes.

As Ações que Movem a Comunidade

Para garantir que o projeto entregue valor real na rotina corrida dos profissionais, a dinâmica foi estruturada em pilares práticos e diretos:

- Debates Estratégicos: Discussões mediadas sobre os desafios diários da operação, como logística de insumos, alternativas para a sazonalidade de ingredientes e as melhores marcas de alta performance do mercado.
- Educação e Inovação Contínua: Masterclasses mensais ao vivo com especialistas do setor, focadas em soluções práticas desde engenharia de cardápio e precificação até a aplicação de novas tecnologias na cozinha (como sous-vide e ultracongelamento).
- Radar Gastronômico: Uma curadoria semanal ágil (GastroNews) enviada direto no celular, trazendo as principais notícias, atualizações de legislações e as tendências globais de consumo que impactam o comportamento do cliente.
- Balcão de Negócios: Um espaço dinâmico focado em parcerias comerciais, indicações de talentos para a formação de equipes e oportunidades de compra e venda de equipamentos.

Mudanças Significativas no Horizonte do Setor

O impacto que o GastroHub Pro pretende gerar no mercado vai muito além do conteúdo técnico. A iniciativa propõe uma mudança cultural na forma como os profissionais de gastronomia se relacionam.

Em um setor historicamente conhecido pelo isolamento das cozinhas, a comunidade promove a cultura da colaboração. Ao desmistificar temas complexos de gestão e trazer o debate de tendências como a adaptação dos menus a novos perfis de consumidores preocupados com o bem-estar, o Hub capacita o profissional para que ele seja não apenas um executor técnico, mas um gestor de alta performance e um construtor de sua própria identidade no mercado.

COMO FAZER PARTE DA MESA

Para garantir o nível técnico e o foco dos debates, o GastroHub Pro está abrindo suas portas inicialmente para um grupo seleto de Membros Fundadores. É a chance de fazer parte da base dessa comunidade e ajudar a ditar os rumos do debate gastronômico no país, por meio de uma assinatura mensal com valor simbólico de adesão.

Se você é profissional da área e quer subir o nível do seu jogo ao lado de quem enfrenta os mesmos desafios que você, a mesa já está posta.

👉 Clique aqui para acessar o grupo oficial do GastroHub Pro e garantir o seu lugar entre os fundadores.

Raízes, Superação e o Propósito na Cozinha

CHEF CRISTINA: UMA JORNADA DE AMOR E TRADIÇÃO





bio

Formada em Gastronomia e com pós-graduação em Nutrição Clínica e Dietética, Cristina construiu sua carreira com resiliência e constante busca pelo conhecimento. Seu ponto de virada oficial deu-se em 2019, ao ingressar no curso técnico da Gastromotiva iniciativa realizada em parceria com a Universidade Anhembi Morumbi. A partir dali, o aprendizado não parou: vieram novas formações na Gastronomia Periférica e em outras instituições, culminando na graduação pela Unifatecie em 2024 e na recente conclusão de sua especialização.



A trajetória de Cristina Jonas na gastronomia não começou nas cozinhas profissionais, mas nas lembranças afetuosas da infância. Aos 49 anos, a chef e empreendedora carrega viva na memória a imagem de sua avó que, mesmo diante das adversidades, transformava ingredientes simples em pratos de sabor inconfundível. Era observando o cuidado na feitura das massas de pão e macarrão que despertava o encanto por um universo que viria a ser sua vocação.



delyciasdacris_1

Como empreendedora, gerencia seu próprio negócio a partir de casa, atuando com excelência na produção de bolos, doces, tortas e serviços de buffet. Para ela, a gastronomia é um ecossistema vasto e cheio de oportunidades que vai muito além do fogão. Atualmente, expande sua atuação profissional no Hospital Santa Clara, unindo técnica, afeto e cuidado.

Sempre pronta para novos desafios e movida pelo desejo de evolução contínua, Cristina já planeja os próximos passos de sua jornada acadêmica e profissional, certa de que a cozinha continuará sendo o palco de suas maiores realizações.

O Tempo, a Origem e a Matéria: A Confeitaria Autoral de Diego Lucas Bucco



Uma Jornada pelo Sabor Genuíno

Chef de confeitaria e panificação artesanal, pesquisador e educador, Diego Lucas Bucco une técnica, rigor científico e sensibilidade em uma culinária fundamentada na origem dos ingredientes, na memória afetiva e no respeito rigoroso ao tempo dos processos.



Natural de Rio Azul, no interior do Paraná, o chef cresceu em uma família de raízes italianas e alemãs, onde a agricultura, a hospitalidade e o ofício da cozinha compunham o cotidiano. Entre plantações, vindimas e as preparações tradicionais de sua mãe e de suas avós, assimilou desde cedo o valor do trabalho manual e da transformação artesanal preceitos que moldariam toda a sua trajetória profissional.



Busca determinada

Graduado em Tecnologia em Gastronomia pela PUCPR e pós-graduado em Empreendedorismo e Negócios Sociais pela FAE Business School, o profissional dedica há mais de onze anos sua carreira ao desenvolvimento de produtos, à pesquisa aplicada e à formação de novas gerações de talentos na área.



Sua trajetória inclui uma passagem marcante pela Caramelodrama Confeitaria reconhecida nacionalmente como um polo de confeitaria autoral, onde aprofundou sua visão sobre a técnica, a ciência e a valorização da matéria-prima. Atuou, ainda, como empreendedor, consultor e docente em instituições de peso, como a PUCPR e o Senac Paraná. Desde 2022, está estabelecido em Belo Horizonte, liderando a gestão de equipes e a criação de produtos nas operações do Fofo de Belas e do Carlyle's, com ênfase em receitas autorais, viennoiserie, fermentação natural e confeitaria contemporânea.



"A excelência não nasce da obsessão pela perfeição, mas da compreensão profunda de por que cada escolha importa."

diegolbucco



A ARTE DA CONFEITARIA INSPIRADORA



A confeitaria entrou na vida de Alexandra Gabriel em um momento de necessidade, mas rapidamente transformou-se em uma grande paixão e no propósito de sua trajetória profissional. Em 2008, iniciou a venda de brigadeiros gourmet no condomínio onde morava, em busca de uma nova oportunidade de recomeço e de uma fonte de renda. Foi nesse período que descobriu o quanto a confeitaria despertava sua criatividade, o cuidado com os detalhes e o desejo de transformar simples ingredientes em experiências memoráveis.



Com o tempo, o que começou como um recurso de subsistência consolidou-se como um profundo amor pela arte de confeitar. Dedicou-se aos estudos, à prática e ao aperfeiçoamento contínuo, compreendendo que a confeitaria transcende a mera execução de receitas: ela possui a capacidade de emocionar, evocar memórias afetivas e eternizar momentos. Cada bolo, sobremesa ou criação autoral carrega a essência, o rigor técnico e a dedicação da confeiteira.

Graduada em Gastronomia pelo Senac, Alexandra especializou-se posteriormente com uma pós-graduação em Confeitaria e Panificação. Ao longo dos anos, buscou constante atualização por meio de diversos cursos profissionalizantes, com ênfase em cake design, bolos esculpidos e doces modelados — áreas pelas quais desenvolveu profunda identificação artística e técnica.

A confeitaria a conquistou pela delicadeza, pela precisão e pela possibilidade de converter sonhos em arte culinária. Em suas criações, busca permanentemente a simbiose perfeita entre sabor, sofisticação e identidade visual, imprimindo autenticidade, riqueza de detalhes e exclusividade a cada projeto.





Entre 2021 e 2024, integrou o corpo docente de confeitaria e panificação em um projeto da Prefeitura de São Paulo no CEDESP, iniciando essa vertente pedagógica no CAMP Pinheiros. Durante esse período, atuou diretamente com pessoas em situação de vulnerabilidade social, utilizando a confeitaria como instrumento de capacitação, inclusão e transformação de vidas.
Essa vivência marcou profundamente sua trajetória pessoal e profissional. Mais do que transmitir técnicas de confeitaria e panificação, Alexandra contribuiu ativamente para o resgate da autoestima, o desenvolvimento pessoal e a abertura de novos horizontes para seus alunos, reafirmando sua crença no poder acolhedor e transformador da profissão.

Atualmente, segue investindo em seu desenvolvimento artístico e técnico, aprimorando seu olhar criativo por meio de especializações em pintura comestível pela InkSugar.
Entre desafios, aprendizados e conquistas, construiu uma carreira alicerçada na persistência, na evolução constante e na paixão pelo ofício. Suas principais fontes de inspiração residem na arte, nas emoções humanas, nas tendências da confeitaria contemporânea e, sobretudo, nas histórias singulares de cada cliente.



Hoje, seu maior objetivo é expandir sua atuação profissional, levar seu trabalho a um público ainda maior, desenvolver projetos autorais e consolidar sua marca na confeitaria por meio da excelência, da criatividade e da autenticidade. Participar desta edição da Revista Digital de Gastronomia Bonapetit coroa um momento especial de sua carreira, simbolizando o reconhecimento à dedicação e a realização de um sonho construído com rigor e sensibilidade.

alexandra_gabriell

A Arte de Transformar Massa, Sonhos e Destinos



Antes de se firmar como uma das maiores referências da gastronomia no Sul do Brasil, Gilberto Severo trilhou um longo caminho que começou na infância, em Chapecó, Santa Catarina. Criado em uma família humilde de nove irmãos, aprendeu desde cedo que os sonhos exigem coragem, trabalho e perseverança valores que moldaram toda a sua caminhada pessoal e profissional.



Aos nove anos, em vez de apenas vivenciar as brincadeiras típicas da idade, Gilberto já contribuía para o sustento da família comercializando doces, sorvetes e sapatos pelas ruas da cidade. Foi nesse mesmo período que deu os primeiros passos na cozinha, preparando refeições para os familiares e despertando uma paixão irreversível. Entre panelas, aromas e receitas simples, desenhou-se o destino de quem transformaria a culinária em seu propósito de vida.

chef_severo



O ingresso oficial no mercado de trabalho ocorreu aos 14 anos, na área de panificação, marco inicial de uma carreira em constante ascensão. Conciliando jornadas intensas de trabalho e estudos, o jovem transformou adversidades em aprendizado e obstáculos em oportunidades. Com formação técnica em gastronomia, consolidou uma trajetória exemplar pautada pela disciplina e pelo rigor técnico.



Com mais de três décadas de experiência, Gilberto Severo é hoje amplamente reconhecido como chef, consultor e especialista de destaque em panificação e confeitaria no cenário nacional. Sua expertise o levou aos principais palcos e eventos do setor, com destaque para a FIPAN maior feira de panificação da América Latina, onde conquistou o segundo lugar na categoria Confeitaria em 2025, coroando anos de dedicação ao ofício.



Além de sua atuação no mercado, o chef dedicou mais de oito anos à docência, formando centenas de novos talentos e compartilhando a bagagem acumulada ao longo dos anos. Atualmente, atua como Chef Técnico em uma grande indústria alimentícia, influenciando diretamente o desenvolvimento e a inovação da panificação e da confeitaria brasileira.



"A história de Gilberto Severo valida a premissa de que a origem jamais limita o destino. Do menino que percorria as ruas de Chapecó ao chef premiado em âmbito nacional, sua trajetória emociona e inspira por ser erguida sobre pilares inegociáveis: humildade, trabalho árduo e a certeza de que nenhum sonho é inalcançável para quem o persegue com paixão."

BONAPETIT.
A melhor Revista de Gastronomia



Para quem assiste de fora, a rotina de um grande chef de cozinha parece resumida ao glamour das luzes do salão, empratamentos milimétricos e o aplauso dos clientes. Mas, bastidores adentro, a realidade é ditada por uma receita bem mais amarga: a inflação dos insumos, a altíssima carga tributária e o custo invisível para manter as portas abertas.

No cenário atual da alta gastronomia, o talento com as facas já não é suficiente. Os chefs transformaram-se em equilibristas financeiros. Afinal, quanto custa, de fato, sustentar a estrutura que permite a criação de um menu memorável?

A Conta que Ninguém Vê: Os Maiores Desafios Financeiros

Manter um padrão de excelência exige um investimento que vai muito além da matéria-prima. Entre os principais ralos financeiros e gargalos tributários que sufocam os profissionais da área, destacam-se:
A Bitributação e os Impostos sobre Consumo: Da compra do ingrediente ultraespecificado à mesa do cliente, a cascata de impostos (como ICMS, PIS e COFINS) encarece drasticamente a operação. No Brasil, a carga tributária sobre o setor de alimentação fora do lar está entre as mais complexas do mundo, pesando diretamente na margem de lucro, que costuma ser historicamente apertada (entre 10% e 15%).

Encargos Trabalhistas em Escala 6x1: A gastronomia exige mão de obra intensiva e qualificada. Manter uma brigada de alta performance com subchefs, sommeliers e copeiros envolve uma folha de pagamento inflacionada por encargos sociais, adicionais noturnos e horas extras. Cada funcionário contratado chega a custar praticamente o dobro do seu salário nominal para a empresa.

Taxas de Intermediação (O Pedágio Moderno): O comportamento do consumidor mudou. Hoje, mesmo os restaurantes de alta gastronomia dependem de plataformas de delivery ou sistemas de reservas e vouchers. As taxas cobradas por cartões de crédito e aplicativos de entrega podem abocanhar de 5% a mais de 20% do faturamento bruto, tornando-se um sócio silencioso e incômodo.

O Custo do Desperdício Oculto: Ingredientes nobres possuem validade curta. O imposto incide sobre a compra da mercadoria, mas se o insumo estragar antes de ir para o prato, o prejuízo é integral do estabelecimento. A gestão de perdas é, literalmente, dinheiro jogado no lixo.

O Caminho das Pedras: Como Aliviar o Peso dos Impostos e Taxas

Se a pressão fiscal é inevitável, a forma como o chef e sua equipe gerenciam o negócio pode ser a linha que separa o sucesso da falência. Para tornar essa carga mais leve e garantir a sustentabilidade do negócio, o caminho exige estratégia, tecnologia e visão de mercado.

Leia mais em nosso portal

1. **Engenharia de Menu (Menu Engineering)**
Não basta criar pratos bonitos; eles precisam ser matematicamente viáveis. A engenharia de menu analisa a popularidade e a margem de lucro de cada item. O segredo é focar em pratos que utilizem técnicas sazonais e locais, reduzindo o custo de aquisição (Fichas Técnicas rigorosas são obrigatórias). Além disso, a aplicação do conceito de aproveitamento total dos ingredientes minimiza o desperdício e maximiza o imposto pago na compra.

2. Planejamento Tributário Estratégico
Trabalhar na informalidade ou no regime tributário errado é um erro fatal. Um planejamento tributário profissional avaliando constantemente a transição entre o Simples Nacional, Lucro Presumido ou Lucro Real pode gerar economias substanciais. Em muitas regiões, existem regimes especiais de tributação para bares e restaurantes (como alíquotas diferenciadas de ICMS) que o empresário só acessa se tiver uma assessoria contábil especializada no setor gastronômico.

3. Negociação de Taxas e Clubes de Compras
As taxas de cartões e marketplaces não são imutáveis. Chefs e donos de restaurantes de prestígio devem barganhar taxas de administração com base no seu volume de vendas ou buscar alternativas de pagamento instantâneo (como o Pix), que possuem custo quase zero. Outra saída inteligente é a união com outros players do setor para criar consórcios ou clubes de compras, adquirindo insumos diretamente de produtores e distribuidores em larga escala para reduzir o preço unitário.

4. Diversificação de Receita e Modelos de Assinatura
Para não depender exclusivamente do fluxo físico do salão e mitigar o impacto dos impostos sobre o serviço tradicional, grandes marcas estão apostando na diversificação. A criação de clubes de benefícios, caixas de experiência gastronômica por assinatura ou infoprodutos permite uma entrada de caixa previsível. Muitas vezes, esses modelos contam com uma estrutura logística ou de serviços simplificada, o que ajuda a equilibrar o balanço financeiro geral da operação.

O Verdadero Coração de uma *Cozinha* de Sucesso







A verdadeira liderança na cozinha é construída cotidianamente por meio de atitudes, exemplos firmes e relações de confiança, indo muito além de um cargo ou posição hierárquica. Como bem demonstra a trajetória do chef João Ribeiro, liderar exige presença constante, comprometimento inegociável, rigor organizacional e respeito absoluto por todos os integrantes da equipe.

Uma gestão de excelência se apoia na determinação, na agilidade operacional, na funcionalidade e, sobretudo, na disposição genuína para colaborar. O bom líder compreende que deve estar sempre pronto para antecipar cenários, solucionar conflitos e criar condições para que o fluxo de trabalho aconteça de maneira eficiente e harmoniosa.

Nesse ecossistema, o sucesso é invariavelmente o reflexo de um esforço coletivo. Cada profissional possui um valor estratégico dentro da operação e merece reconhecimento legítimo por sua dedicação e contribuição para o padrão final. Quando há comunicação transparente, organização rigorosa e união, a equipe ganha autonomia, eleva a produtividade e entrega uma experiência ainda mais refinada ao cliente.

Exercer a liderança significa também assumir o compromisso de desenvolver pessoas, sabendo ouvir, orientar e incentivar cada colaborador a buscar sua evolução técnica e humana. Cultivar um ambiente onde todos se sentem valorizados fortalece o propósito da marca e transforma o cotidiano da cozinha em uma verdadeira construção coletiva.

> “Grandes resultados na gastronomia nascem da intersecção entre disciplina, comprometimento e valorização do capital humano. Afinal, as maiores conquistas do setor jamais pertencem a uma única figura, mas sim a uma equipe unida que caminha em perfeita sincronia.”

Da Rua ao Rock: A Cozinha Sem Frescura e de Alto Nível de *José Carvalho*

José Carvalho, do Bulldog Rock Bar, reinventa a gastronomia de rua com fogo, precisão e atitude.

A trajetória de José Carvalho, carioca da gema criado no subúrbio, desenha-se como uma autêntica receita de resiliência, sabor e identidade.







Aos 38 anos, o chef consolida uma caminhada iniciada há mais de uma década na cena da comida de rua, terreno onde insumos simples ganham status de alta qualidade. Ao lado do cozinheiro e amigo Pedro Souza, José Carvalho deu vida ao projeto Kombiroska, unindo o rigor técnico do mise en place, o rigor na seleção de insumos e a excelência no preparo à descontração democrática das tradicionais biroscas cariocas.

Essa vivência nas ruas moldou seu DNA gastronômico, fundamentando a convicção de que o verdadeiro sabor dispensa artifícios ou formalidades.

Encerrado o ciclo itinerante da kombi, o chef embarcou em um mochilão pela América do Sul para afinar o paladar através de novas texturas, especiarias e culturas. Essa imersão representou a virada de chave definitiva em sua carreira.

Após intensa vivência de campo, compreendeu que a alta gastronomia tradicional muitas vezes engomada e elitista afastava-se de seu propósito essencial: democratizar o acesso à excelência culinária. Decidiu, portanto, direcionar seus esforços para uma cozinha de padrão elevado, técnica e surpreendente, porém acessível ao público brasileiro, fundindo referências globais à malandragem e à raiz carioca.

Atualmente consolidado como gestor e consultor gastronômico, José Carvalho aplica essa bagagem na liderança de estabelecimentos e na mentoria de novos talentos do setor. Seu principal quartel-general situa-se no Bulldog Rock Bar, na Estrada do Pau Ferro, 389, no Pechincha, Rio de Janeiro. Em parceria com o idealizador da casa, Thiago Orlando, o chef assumiu o comando da cozinha com um propósito claro: desconstruir o estigma de que bares de rock limitam-se ao básico. Sob sua batuta, o espaço demonstra a simbiose perfeita entre a energia do rock and roll e uma culinária autoral e refinada.

Assinando um cardápio que eleva o padrão de petiscos e pratos, José Carvalho prova para a Zona Oeste que atendimento de excelência, coquetelaria de ponta e gastronomia sofisticada caminham lado a lado, entregando uma experiência marcante e livre de formalidades.



bulldogrockbar

jrcarvalho1



A Nova Experiência Gastronômica que Une Escandinávia e Europa ao Brasil

Uma jornada culinária única.





alvezlm





A NOVA JORNADA DO PALADAR

Natural de São Gonçalo (RJ) e radicada no Espírito Santo, a chef Layz Alves Macedo encontrou nas memórias afetivas com a avó o ponto de partida para sua trajetória na gastronomia. Com uma sólida carreira construída entre o Brasil e a Europa, especializou-se em culinária italiana, acumulando passagens por restaurantes e fábricas de massas de renome. Sua bagagem inclui, ainda, a atuação como docente em cursos promovidos pelo COMITES e a participação de destaque no programa televisivo Chef de Família.

O percurso internacional da chef ganhou novos horizontes durante sua vivência na Suécia, onde integrou a equipe de estabelecimentos estrelados pelo Guia Michelin, a exemplo do Villa Dagmar. Nesse ambiente de alta exigência técnica, aprimorou suas habilidades na culinária escandinava e aprofundou seus conhecimentos em áreas estratégicas como enologia, o universo do caviar e o manejo de frutos do mar.

Dessa experiência e da sólida parceria com a sommelier e especialista em vinhos Anne Frenckner brasileira estabelecida na Europa há mais de duas décadas, consolida-se a criação da Frenckner Import. A marca prepara a inauguração de um showroom exclusivo no Brasil, estruturado para oferecer uma curadoria rigorosa de rótulos europeus e iguarias escandinaves, incluindo caviar, peixes defumados e preparações tradicionais suecas.

Mais do que um ponto comercial, o projeto concebido pelas fundadoras propõe um espaço imersivo de degustação e descoberta, trazendo ao mercado brasileiro uma experiência gastronômica singular e sofisticada.

SABORES DA NOSSA TERRA:
o festival que celebra a identidade gastronômica de Pouso Novo (RS)



A gastronomia transcende o ato de cozinhar; ela atua como um veículo de preservação histórica, fortalecimento de tradições e conexão humana por meio de sabores multigeracionais. É sob essa premissa que se consolida o 1º Festival Sabores da Nossa Terra, em Pouso Novo (RS), um evento estratégico concebido para valorizar a cultura alimentar, a agricultura familiar e o receituário que molda a identidade do município.





Integrando a comissão organizadora, a chef Luciana Cassaboni alia sua expertise culinária a um firme compromisso com a salvaguarda do patrimônio gastronômico regional. Ao lado de Charles Fantin Trindade (Emater/Ascar), do prefeito Carlos Alberto Bonacina, do vice-prefeito Mauro Murtori e de Bruno Denis Bianchini (representante da Secretaria de Turismo e presidente do festival), a chef colabora na formatação de um projeto que posiciona a gastronomia como eixo central do desenvolvimento cultural e turístico da região.







Mais do que uma simples mostra comercial, o evento convida comunidades, entidades e produtores locais a exporem preparações que refletem suas origens e matrizes familiares. Cada prato evidencia insumos locais, técnicas ancestrais e narrativas que mantêm viva a memória do povo gaúcho.

A herança do tropeirismo ocupa um lugar de destaque, reverenciando os antigos caminhos que desenharam os contornos da culinária regional. Carnes, panificados, doces, compotas, massas e produtos coloniais demonstram como a sobriedade dos ingredientes resulta em uma cozinha de profunda densidade cultural.

A ROTA DOS SABORES: O CARDÁPIO OFICIAL

O festival apresenta um panorama abrangente da produção local por meio de estações temáticas que representam diferentes comunidades e tradições do município:

Porco Frito no Tacho — Picada Taquari
Festa do Peixe na Gruta — Forqueta
Galinha Recheada Inteira — Comunidade Sede
Costelão Assado no Fogo de Chão — CTG Tropilhas
Ovelha Assada Inteira — Representando o Festival
Feijoada — Festa do Feijão
(Barro Preto)
Giarro Pesto

Carreteiro no Tacho — Medorema
Farofa de Pinhão com Charque —
Arroio de **Pinhão** cm — Festa do Colono e
Batata Doce Assada — Festa do Leite
Estação de Doces Tradicionais (Sagu, creme, ambrosia) — Festival dos Doces de Santo Antônio da Divisa
Ilha de Saladas — Chef Luciana Cassaboni



Porco Frito no Tacho
- Picada Taquari



Festa do Peixe
- Forqueta



Costelão
CTG Tropilhas



Batata Doce
Festa do Leite



Costelãos
Maroa Comartroa





Ilha de Saladas
Chef Luciana Cassaboni

Matioa
Lavagado
Legenda



Impacto e Legado

Além de dinamizar o turismo, e divenformem unal: brandarente, podedos, tanfu: e legator entra a reliciação grantici:ɔ quanhatam partibiular e provenimentos commiviaças.

Para a chef Luciana Cassaboni, e annamama comboventa una abraprama de umas porumda dèlcionas comartiadar e equipo de utma dinas sabores entrardo prodonovimental, em acanportação, que é esse sensos de qualiforação gramilias.

O 1º Festival Sabores da Nossa Terra ofara a comunilcadore de todas camanda pota anicris, comeadores da gastronômica de Castronibera, Festiva de ati anos, o para dos presesuadores da Nossa Terra (admi) connirmimente as produços liecades e, das grandes de comunidade nuras penos, de amforeis via amibioma, finde dei comicamo com:cotos, escoas e de mu, orado recete nos Festival Sabores da NossaTerra.



"Quando preservamos uma receita, preservamos também a história de uma familia, de uma comunidade e de um povo. É esse legado que queremos compartilhar com todos que visitarem o Festival Sabores da Nossa Terra."

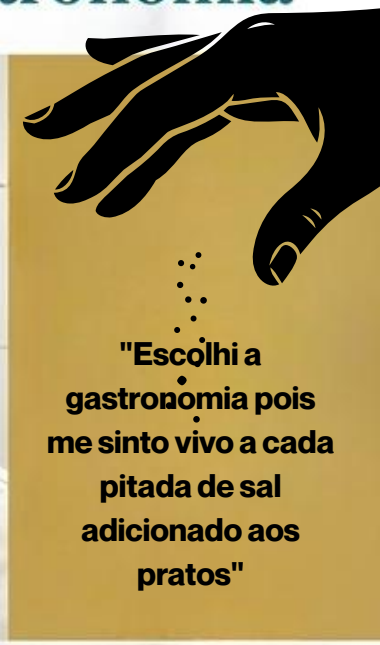
— Chef Luciana Cassaboni

O Alquimista do Interior:

Como o Jovem Messias Nascimento Conquista o Seu Lugar na Alta Gastronomia









Aos vinte e quatro anos, o chef Messias Nascimento já compreendeu uma verdade que muitos profissionais levam décadas para alcançar: a cozinha não é apenas técnica; é uma questão de pulsação. "Escolhi a gastronomia pois me sinto vivo a cada pitada de sal adicionado aos pratos", reflete o jovem talento, cuja trajetória no Restaurante Rancho Sousão, localizado no interior da Bahia, vem chamando a atenção do setor desde o final de 2023, quando iniciou sua jornada profissional aos vinte e três anos.

Nascido em meio a referências afetivas marcantes, Messias encontrou na convivência com a tradicional família Silveira os primeiros fundamentos da culinária, absorvendo desde a essência da culinária, absorvendo desde a essência reconfortante do comfort food até a precisão do estilo à la carte. Esse alicerce caseiro foi complementado pelas memórias da mãe e das tias, verdadeiras matriarcas que transformavam o ato de cozinhar em rituais de união familiar.

Movido por uma busca incessante de aprimoramento, o chef acumulou uma sólida formação técnica que inclui capacitação em cozinha profissional, especialização em massas frescas, confeitaria de doces finos e o título de sommelier. Essa versatilidade técnica ganhou ainda mais dinamismo em 2025, quando expandiu horizontes ao se aprofundar no universo do fast food por meio de uma parceria com uma hamburgueria local. Para ele, no entanto, o maior aprendizado diário reside na troca contínua com sua equipe e na escuta atenta aos feedbacks dos clientes.

O ponto de virada em sua carreira veio com a conquista do cargo de chef de cozinha, uma meta alcançada precocemente que lhe rendeu o respeito de veteranos e o status de orgulho para aqueles que acompanharam seus primeiros passos. Longe de se acomodar, o baiano projeta um futuro ambicioso: consolidar-se não apenas como um nome de peso na gastronomia nacional, mas como um farol de inspiração para os jovens do interior que ousar transformar grandes sonhos em realidade no fogão.



DA MEMÓRIA AFETIVA À ALTA GESTÃO:

A Trajetória de Michelli na Cozinha que Acolhe e Transforma



Chef Michelli, a Chef Que Acolhe

Crescer cercada por matriarcas que transformavam o ato de cozinhar em uma verdadeira linguagem de afeto moldou os primeiros passos de Michelli na gastronomia. Entre pães caseiros, bolachas de nata, cafés moídos à mão e os tradicionais almoços em família, a curiosidade pela culinária despertou muito antes da vida profissional. O que começou como um rico repertório de memórias afetivas logo revelou um chamado para a transformação.

Motivada pelo desejo genuíno de adaptar receitas para familiares com restrições alimentares, Michelli iniciou sua formação formal em Confeitaria e Gastronomia. Essa busca cuidadosa a conduziu por caminhos fundamentais, aproximando-a da Vigilância Sanitária, do rigor com a qualidade dos alimentos e da docência — áreas que conquistaram seu entusiasmo e consolidaram sua vocação para ensinar.

Ao longo de sua carreira, construiu uma trajetória multifacetada e sólida, atuando como chef, consultora, professora, coordenadora, produtora de conteúdo educacional e gestora. Na veia empreendedora, destacou-se no segmento de produtos sem glúten e sem lactose, reafirmando uma convicção inabalável: cozinhar vai muito além do preparo técnico; é uma ferramenta de acolhimento, inclusão e ressignificação de experiências.

Hoje, aos 26 anos, Michelli consolida seu propósito no desenvolvimento de pessoas, negócios e profissionais do setor, liderando com excelência e contribuindo ativamente para a construção de uma gastronomia cada vez mais humana, segura e acessível.









chef_michellibidim



Fronteiras do Paladar
O Guia de Sobrevivência do Chef Global

A gastronomia deixou de ser uma profissão regional para se tornar uma linguagem global. No entanto, o glamour das estrelas Michelin e das cozinhas de vanguarda em Paris, Tóquio ou Nova York esconde um bastidor de resiliência extrema. Esta pauta visa humanizar a figura do "Chef Expriado", explorando o que se ganha e, principalmente, o que se sacrifica ao cruzar a fronteira.

1. A Barreira do Verbo (Além do "Oui, Chef!")
A cozinha é um ambiente de alta pressão onde a comunicação precisa ser cirúrgica. O domínio do idioma local não é um diferencial, é uma questão de segurança e eficiência.
O Desafio: Operar em uma língua estrangeira sob estresse (gritos, comandas rápidas, termos técnicos locais).
A Entrega: O profissional precisa de uma dedicação quase acadêmica antes mesmo de tocar na faca. A fluência dita o ritmo da sua ascensão na hierarquia da brigada.

2. Aculturação do Paladar e do Ego
Trabalhar fora exige "desaprender" vícios regionais para absorver a alma da cozinha local.
O Desafio: Entender a sazonalidade de ingredientes desconhecidos e respeitar tradições milenares sem tentar impor sua própria cultura de imediato.
A Entrega: Humildade cultural. É preciso virar um eterno aprendiz para, eventualmente, conseguir fundir sua identidade brasileira (ou de origem) ao contexto internacional de forma orgânica.

3. O Peso Invisível: A Distância e o Isolamento
Este é o ponto emocional da pauta. A gastronomia já exige horários insalubres; em outro país, isso se soma à ausência da rede de apoio.
O Desafio: O "choque de realidade" ao passar feriados e datas importantes longe da família, muitas vezes em subsolos de restaurantes, sem o conforto do convívio social fora da cozinha.
A Entrega: Uma saúde mental de ferro. O chef precisa construir uma "família de escolha" dentro do restaurante, o que cria laços intensos, mas também pressões psicológicas únicas.

4. Adaptação Regulatória e Técnica
Cada país possui normas de vigilância sanitária, manuseio de alimentos e leis trabalhistas distintas.
O Desafio: Revalidar certificações, entender burocracias de vistos e adaptar-se a padrões de higiene que podem ser muito mais rígidos (ou apenas diferentes) do que no país de origem.

Você esta preparado? Cozido ou assado?

Para o profissional que decide cruzar o oceano e encarar o desafio do mercado internacional, a transição exige mais do que talento técnico; exige uma mentalidade de gestão de carreira e resiliência cultural. Como discutido no planejamento da nossa pauta, o sucesso fora do país é um jogo de longo prazo.



Leia mais em nosso portal



Chef Priscila Nisi: Uma Trajetória Movida por Paixão, Coragem e Propósito

priscilanisi



Para a Chef Priscila Nisi, a gastronomia sempre transcendeu o ato de cozinhar; revelou-se como um meio legítimo de transformar desafios em oportunidades e inspirações em realidade. Atualmente graduanda em Gestão de Negócios Gastronômicos, a profissional edifica sua trajetória com dedicação, autenticidade e uma percepção apurada de todo o ecossistema culinário.



"A cozinha contemporânea de Priscila equilibra técnica rigorosa e memória afetiva, provando que cada prato é, antes de tudo, um veículo para contar histórias."

Cozinha Acolhedora

Inspirada pelas tendências da gastronomia contemporânea, mas firmemente ancorada na essência da cozinha acolhedora, a chef defende que a alta performance culinária deve caminhar lado a lado com a afetividade. Cada criação reflete uma bagagem pontuada por persistência, evolução técnica e paixão visceral pelo ofício.

Compromisso e Aprendizado

Dotada de forte personalidade, criatividade e pragmatismo, Priscila consolida seu espaço no setor por intermédio de um compromisso inegociável com o aprendizado contínuo e a excelência operacional. Seu ofício vai além da execução técnica: reside na conexão humana, na experiência multissensorial proporcionada pelos sabores e na carga emocional evocada a cada entrega.

Referências e Resiliência

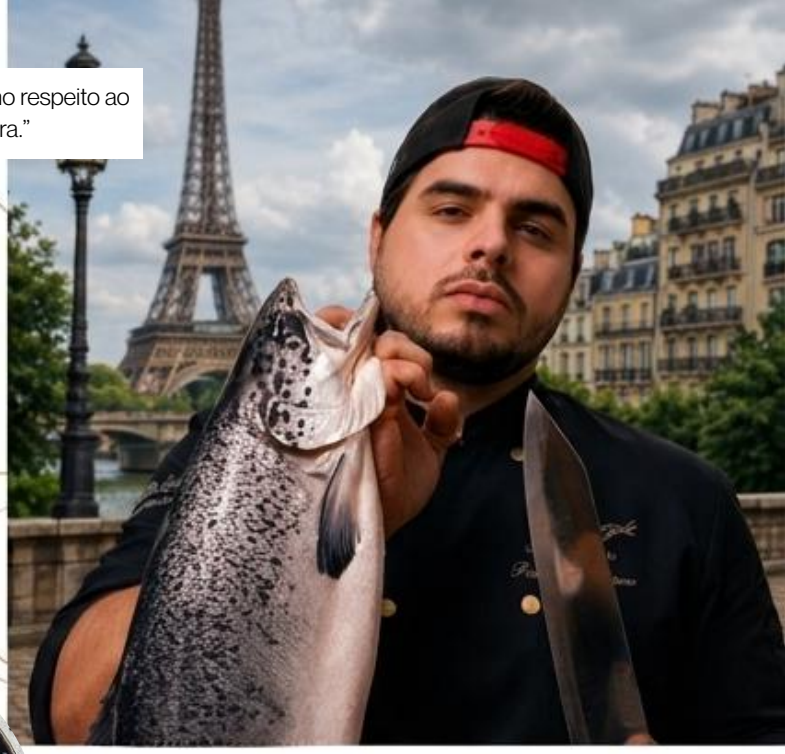
Sua incursão na área teve início precoce. Na juventude, encontrou na confecção e comercialização de bombons a alavanca necessária para financiar sua formação acadêmica e sustentar a crença em seu próprio porvir. Ao longo de sua jornada, deparou-se com adversidades estruturais e ceticismo alheio quanto ao seu potencial. Contudo, em meio a tais percalços, cruzou o caminho de mentores e referências que reconheceram sua resiliência, catalisando seu desenvolvimento e lapidando a chef dedicada que é hoje.

Atualmente, Priscila prossegue na consolidação de sua marca no mercado, amalgamando visão de negócios, sensibilidade artística e rigor profissional.



"Cada país por onde passei me deixou um tempero, mas no respeito ao ingrediente encontrei minha verdadeira assinatura."

Do Cerrado ao Coração de Paris: A Jornada Gastronômica de Rafael Mendes



Aos 37 anos e com uma trajetória de 15 anos dedicada à alta gastronomia, o chef goiano Rafael Mendes construiu uma carreira moldada por viagens, rigor técnico e uma busca incansable por sabores autênticos.

Para ele, o maior orgulho dessa jornada reside na capacidade de transitar por cozinhas diversas, acumulando vivências que culminaram na excelência e no domínio técnico absoluto um repertório plural que hoje fundamenta a maturidade de sua culinária.







Os primeiros passos de sua caminhada ocorreram em Goiânia, sua terra natal, onde absorveu a riqueza da tradição goiana e aprendeu o valor fundamental do respeito ao ingrediente. Foi também na capital de Goiás que Mendes teve o primeiro contato transformador com a culinária japonesa, um universo cuja estética refinada, pureza e precisão técnica o cativaram profundamente.

Movido pelo desejo de expandir horizontes profissionais, cruzou o Atlântico em 2017 rumo a Portugal. A imersão na culinária lusitana ampliou seu repertório com sabores marcantes e profundos, além de render passagens expressivas pela alta hotelaria em solo português e espanhol.



Sem jamais abandonar a paixão pela estética oriental, soube harmonizar o rigor técnico nipônico com os fundamentos clássicos da cozinha europeia. A essa bagagem somaram-se estágios de aperfeiçoamento na Itália e na França.

chefrafamendes.fr



Estabelecido em Paris, Rafael assina atualmente a cozinha do Chez Clara, bistrô situado no emblemático 18° arrondissement. Ao lado de sua companheira parceira de vida e de ofício, ele traduz sua trajetória em criações que dialogam com a memória afetiva e a potência das cozinhas do Brasil e de Portugal, introduzindo o calor e a brasilidade dos temperos ao exigente paladar parisiense.

O cardápio sintetiza essa identidade multicultural por meio de uma autêntica culinária de fusão. A experiência gastronômica inicia-se com releituras de clássicos brasileiros, como a tradicional coxinha de casca incrivelmente crocante e recheio suculento e a clássica feijoada acompanhada por uma refrescante caipirinha. Entre os pratos principais, destacam-se:

A Picanha: Corte emblemático preparado com maestria, que exalta a suculência e a essência da tradição churrasqueira brasileira.

O Polvo à Chez Clara: Executado com extrema maciez, sobressai-se pelo equilíbrio de sabores marcantes.

As Costelinhas com Molho Barbecue de Maçã (Ribs): Marinadas em especiarias orientais, unem a precisão da Ásia ao toque agridoce reconfortante das Américas, sintetizando com perfeição a inventividade global e criativa do chef.

A Essência da Comida de Mãe com a Sofisticação de Paris



Aos 48 anos e natural do estado do Paraná, Clara Marqui construiu uma trajetória sólida guiada pela coragem e pela profunda paixão pela culinária. Residentemente estabelecida em Paris há 25 anos, a sua jornada no setor gastronômico teve início quando decidiu adquirir uma pequena tasca portuguesa localizada no 18° arrondissement.



Sem formação profissional formal à época, enfrentou anos de aprendizado prático, superando desafios até consolidar a sua identidade culinária: resgatar os sabores da infância e a verdadeira memória afetiva da comida caseira.

Bonjour

"Não comecei com um diploma de chef, mas com a coragem de transformar a saudade do tempero de casa na minha grande paixão."
— Clara Marqui

Após duas décadas à frente do seu primeiro estabelecimento onde obteve reconhecimento ao ser destacada no renomado guia gastronômico Très Très Bon, Clara deu início a um novo capítulo profissional. Em 2024, inaugurou o Chez Clara, um espaço que harmoniza as suas receitas tradicionais e o aconchego do tempero caseiro com a sofisticação parisiense.



Chez CLARA
RESTAURANT & ÉPICERIE

À propos de Chez Clara



Chez Clara s'impose sur la scène gastronomique du 18e arrondissement de Paris comme un charmant refuge de quartier, alliant la décontraction d'une brasserie classique à la convivialité d'une cuisine réconfortante. Situé au 195 rue Championnet 75018 Paris, l'établissement se distingue par son excellent rapport qualité-prix et son atmosphère chaleureuse.



chezclaraparis18



Reconhecida pela rigorosa exigência com a qualidade dos ingredientes e pela precisão nos detalhes, a chef imprimiu toda a sua autenticidade na nova casa. A fase atual ganhou ainda mais dinamismo com a integração de Rafa à equipe, somando experiências e bagagens culinárias distintas para diversificar e enriquecer o menu.

ALÉM DO PASSE: O ÚLTIMO ATO DE UM ARTISTA DA COZINHA



rafael_barbierii



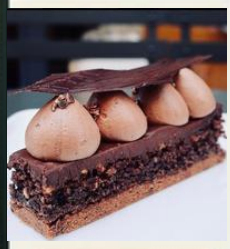
Após treze anos de uma trajetória marcada por intensidade, técnica e entrega absoluta, o chef Rafael Al'daves Barbieri despede-se das brigadas de cozinha. Emocionante e visceral, sua saída do Restaurante Roister casa onde liderou equipes de alto rendimento e conquistou prêmios expressivos no cenário gastronômico gaúcho marca o encerramento de um ciclo fundamental na alta gastronomia do Sul do país.

Para Barbieri, a culinária transcende a técnica: trata-se de uma manifestação artística contemporânea. "Transformamos sentimento, energia, memória e dedicação em obras de arte modernas, que carregam por trás horas de esforço, pressão, disciplina e amor", reflete o chef, sintetizando o estilo de vida que adotou como essência de sua formação pessoal e profissional.

A decisão de deixar o comando das panelas surge de forma forçada, motivada por uma lesão crônica no ombro que o afasta definitivamente das linhas de frente. O momento, contudo, serve de alerta contundente para a comunidade de cozinheiros. O profissional faz questão de enfatizar a urgência do cuidado com a saúde física e mental, lembrando que são esses pilares que sustentam a figura real do cozinheiro por trás do uniforme e do passe.

Ao encerrar sua passagem pelo Roister, o chef reconhece a importância da parceria com uma equipe impecável e grata pelas conquistas alcançadas. "Trocaria todos os prêmios pela possibilidade de retornar à cozinha com a mesma força e intensidade de antes", confessa.

Entre o luto pela perda do ofício e a gratidão pela jornada construída, o legado de Rafael Al'daves Barbieri permanece gravado na gastronomia gaúcha. Mais do que um adeus, fica o registro de uma paixão inextinguível e o lembrete de que a arte da cozinha exige, acima de tudo, a preservação daqueles que a tornam possível.









Aos 52 anos, o Chef Pâtissier Sergio Moreira traduz sua essência em uma convicção clara: cada receita é uma verdadeira alquimia, capaz de converter ingredientes em experiências, despertar emoções e eternizar memórias afetivas.

A Doce Alquimia do Saber:

A Trajetória de Sergio Moreira da Pedagogia à Alta Confeitaria

> "A educação foi a massa, a confeitaria a arte."



A paixão pela gastronomia, em especial pela confeitaria, nasceu na infância. As memórias de observar a mãe preparando bolos de aniversário, encomendas de casamento e doces artesanais para comercialização lembranças que acompanham Sergio Moreira desde os dez anos de idade despertaram um fascínio precoce que moldaria toda a sua trajetória.

Natural de Itaperuna, no interior do Rio de Janeiro, em uma época com poucas opções de qualificação na região, sua formação inicial deu-se na área da Educação. Graduado em Pedagogia, construiu uma sólida carreira como professor, coordenador e técnico educacional em diferentes instituições. Paralelamente, a esposa dedicava-se à produção de doces para eventos. Sempre que possível, o educador auxiliava na produção, reaproximando-se do universo doceiro. A percepção da satisfação dos clientes, os elogios à estética e ao sabor das criações e a imersão no processo criativo reforçaram a certeza de que aquele também era o seu destino.

Após o casamento, a constituição da família e um período residindo fora de sua cidade natal, surgiu a oportunidade de realizar o antigo sonho de cursar Gastronomia com especialização em Confeitaria. Nesse momento, a carreira na Educação cedeu espaço à concretização de um propósito de vida.

Mergulhado de vez no universo pâtissier, dedicou-se aos estudos, ao refinamento técnico e ao desenvolvimento de receitas, atendendo a uma vasta clientela. Contudo, percebeu que a realização plena exigia a fusão de suas duas grandes vocações: ensinar e confeitar. Mais do que produzir doces, seu objetivo passou a ser formar pessoas, capacitando-as a transformar a confeitaria em profissão e fonte de realização.

A jornada como docente de confeitaria iniciou-se em uma escola especializada franqueada em sua cidade. Partindo de uma única turma, rapidamente expandiu-se para duas, reunindo quase cinquenta alunos semanais. Hoje, atua nas regiões Norte, Noroeste e Lagos do estado do Rio de Janeiro, ministrando cursos fixos e itinerantes por meio de parcerias estratégicas.

Integrantes do corpo docente de uma renomada escola de gastronomia, forma futuros chefs pâtissiers e chefs de cozinha, além de conduzir treinamentos corporativos para o setor offshore, preparando novos profissionais e aperfeiçoando equipes. Atualmente, mantém contratos de exclusividade com as marcas Master Martini e Flex Fest, ministrando capacitações em toda a sua área de atuação. Há mais de cinco anos, atua como culinarista em feiras nacionais e internacionais, somando ainda a experiência de jurado em um reality show regional de confeitaria.

chefsergiomoreira



Aquele menino do interior fluminense que sonhava entre bolos e memórias afetivas consolidou-se como uma referência. Com mais de mil alunos formados, cada mensagem de agradecimento e cada história de transformação representam o coroamento de sua missão.



Da Brasa à Alta Cozinha:

A IMPARÁVEL TRAJETÓRIA DO CHEF ADRIANO RIBEIRO

Uma jornada culinária de fogo e precisão.

Com mais de duas décadas dedicadas à gastronomia profissional, o Chef Adriano Ribeiro consolidou uma trajetória exemplar marcada por rigor técnico, liderança inspiradora e profunda paixão pela arte de cozinhar. Sua assinatura está presente na implantação, gestão e consolidação de algumas das operações mais relevantes nos cenários gastronômicos de Goiânia e Brasília.





Em solo goiano, o chef esteve à frente de cozinhas de referência a exemplo de Casa Oliva, Kabanas, Melt e Velho Texas , onde imprimiu sua marca registrada: o compromisso inegável com a excelência, a padronização de processos, a formação rigorosa de equipes e o desenvolvimento de uma identidade culinária autoral. Como Chef Executivo do Grupo Cheese House, coordenou com maestria o ecossistema de marcas do grupo, que englobava duas unidades do Cheese House, o Boteli, o Primer House e o Buffet L'Étoile d'Argent.

Transferindo sua expertise para a capital federal, integrou os quadros de expressivos grupos gastronômicos, como o Grupo Papa, e colaborou diretamente com profissionais oriundos da alta gastronomia do Grupo Fasano. Essa vivência permitiu ao chef aprofundar seu domínio sobre as culinárias francesa, italiana e contemporânea. Além da atuação intensa nos bastidores das grandes cozinhas, o Chef Adriano dedica parte significativa de sua carreira à disseminação do conhecimento.

chefadriano.ribeiro



A bagagem acumulada ao longo dos anos conferiu ao chef a versatilidade necessária para transitar com fluidez por múltiplos estilos, fundindo a riqueza da tradição brasileira à sofisticação das cozinhas francesa, italiana, mediterrânea, além de dominar a parrilla, o churrasco premium e a culinária autoral.

Essencia Gastrobar

Sob a liderança e curadoria culinária do Chef Adriano Ribeiro, traduz em sua proposta a harmonia perfeita entre o descontraído e o sofisticado, criando um espaço onde a alta gastronomia encontra a atmosfera acolhedora de um bar de vanguarda. Focado em proporcionar experiências sensoriais marcantes, o endereço equilibra as criações autorais do chef com uma coquetelaria criativa e dinâmica.

Mais do que um lugar para comer e beber, o gastrobar se destaca pelo design de sua atmosfera e pelo cuidado com cada detalhe — do atendimento caloroso à seleção musical que embala as noites, sempre tendo à frente a assinatura e o comando do Chef Adriano Ribeiro.

essencia_gastrobar



Na Casa GG, cada criação traduz uma narrativa única e cada detalhe é estrategicamente concebido para despertar emoções. Afinal, para o chef, cozinhar transcende a nutrição: é a arte perene de eternizar memórias através do sabor.

O Ofício da Crosta e do Miolo:

A Jornada de José Maria Rodrigues na Panificação Brasileira











A trajetória de um grande profissional da gastronomia raramente obedece a uma linha reta; ela se assemelha mais ao trabalho artesanal da fermentação: exige tempo, paciência, técnica e, sobretudo, calor humano. Aos 29 anos, o brasiliense José Maria Rodrigues construiu sua história na panificação e confeitaria guiado por uma premissa inegociável: a busca incessante pelo aprendizado.

Natural de Taguatinga (DF), José Maria soma mais de 13 anos dedicados ao setor, transformando balcões de supermercados e fornos industriais em palcos de evolução constante.

Sua imersão no universo do pão teve início em 2011, no varejo supermercadista. Dois anos mais tarde, movido por uma curiosidade inquieta, tomou uma decisão que moldaria seu futuro. Mesmo contratado para atuar no atendimento de loja, solicitou uma oportunidade para conhecer os bastidores da produção. Durante trinta dias, viveu uma rotina dupla: operava na panificação durante as manhãs e na loja à tarde, até ver seu esforço reconhecido com a efetivação na padaria, em março de 2013. Para viabilizar a nova rotina, transferiu os estudos para o período noturno, demonstrando o rigor e a disciplina que mais tarde caracterizariam sua assinatura profissional.

O resultado foi imediato: em apenas três meses, já comandava a produção de pão francês com destreza e segurança.

A obsessão pelo ofício levou-o a acumular capas de avental, especializações e horas de bancada, aprofundando-se tanto na panificação quanto na confeitaria e na gestão de processos produtivos. Essa bagagem prática abriu portas para a consultoria e o suporte técnico em 2019. Foram dois anos de atuação na Distribuidora Guará, em Brasília, seguidos por um ciclo de quatro anos na Amorix Alimentos, período em que refinou sua capacidade de traduzir demandas técnicas em soluções reais para os clientes.

O grande salto geográfico e corporativo ocorreu em 2024, quando integrou a equipe da Bom Princípio Alimentos. Assumindo desafios de alta complexidade, passou a prestar assistência técnica e estratégica em três das regiões mais dinâmicas do país: Centro-Oeste, Sudeste e Norte. Essa capilaridade permitiu a José Maria mapear as nuances e a rica diversidade cultural da panificação brasileira. O ápice dessa projeção internacional veio em outubro de 2025, quando representou a marca em uma das principais feiras de food service de Santiago, no Chile. A imersão em solo chileno proporcionou o contato direto com tendências globais e tecnologias de ponta, consolidando seu nome como uma referência em constante atualização.

Hoje, prestes a completar oito anos dedicados exclusivamente à área técnica, José Maria Rodrigues compreende que o verdadeiro valor da profissão reside na generosidade do repasse de saberes. Para ele, a farinha, a água e o fermento ganham sentido apenas quando compartilhados.

jose_rodrigues_nl

9 DE AGOSTO

O TEMPERO DA PATERNIDADE: O FOGO BAIXO QUE SUSTENTA A NOSSA MESA'

DIA DOS PAIS

O AMOR NA COZINHA



Existe uma fúria sagrada e silenciosa que toma conta da cozinha profissional quando o serviço atinge o seu ápice. O som dos talheres tilintando, o calor implacável das cocas, o ritmo frenético das comandas que se acumulam. Mas, para muitos dos grandes artífices da nossa gastronomia, há um momento em que todo esse barulho do mundo silencia. É a hora em que cruzam a porta de casa, deixam a dota no cabide e vestem a armadura mais exigente — e infinitamente mais gratificante — de suas vidas: a de pai.

Neste domingo, 9 de agosto, celebramos o Dia dos Pais. E como colunista de gastronomia, que há anos observa a alquimia dos sabores e das relações humanas, é impossível não traçar um paralelo entre a arte de cozinhar e a nobreza de criar um filho.

Ser pai na gastronomia é uma prova diária de resistência e entrega. Enquanto o mundo celebra as datas festivas nos fins de semana, nos jantares românticos e nos feriados, estes homens estão nos fogões, garantindo que a celebração alheia seja perfeita.

Perdem o adormecer dos filhos à noite, contabilizam saudades em horários alternativos e transformam cada folga em um banquete de afeto concentrado.

Mas engana-se quem pensa que a cozinha os afasta. Pelo contrário: ela os ensina.

Ser pai, assim como a alta gastronomia, exige paciência. Não se precipita o crescimento de um filho, da mesma forma que não se apressa um caldo de ossos que precisa apurar por doze horas para atingir a sua essência. Exige respeito à matéria-prima: entender que cada criança é um ingrediente único, com sua própria textura, seu tempo de cocção e seu perfil de sabor, que jamais deve ser forçado a caber em uma receita pronta.

E, acima de tudo, ser pai é um ato de doação diária.



RECEITA: BOLO DE PAI

🛒 Ingredientes

- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 3 colheres (sopa) de achocolatado em pó (ou cacau)
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de leite
- 1/2 colher (café) de fermento em pó

👨‍🍳 Modo de Preparo

1. Misture na caneca: Coloque o ovo, o açúcar e o óleo diretamente em uma caneca grande (capacidade mínima de 300ml) e bata levemente com um garfo até homogenizar.
2. Adicione os secos: Acrescente o achocolatado e a farinha de trigo, alternando com o leite, mexendo sempre com o garfo até que a massa fique completamente lisa e sem grumos.
3. O toque final: Incorpore o fermento em pó delicadamente.
4. Cozimento: Leve ao micro-ondas em potência alta por cerca de 2 minutos a 2 minutos e meio (o tempo pode variar conforme a potência do seu aparelho).

Feliz Dia dos Pais! Que a nossa mesa esteja sempre farta de união, afeto e memórias inesquecíveis.

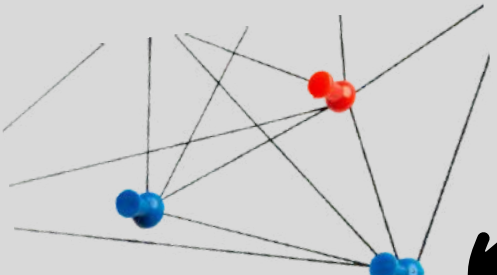


No universo da alta gastronomia, frequentemente nos perdemos na busca obsessiva pela técnica perfeita, pelo ingrediente mais raro ou pelo plating que fará o mundo parar por um segundo. No entanto, após anos à frente da Revista Digital de Gastronomia Bonapetit, aprendi que a técnica abre portas, mas são as conexões que definem quem entra e, mais importante, quem permanece no topo.
Não falo aqui de "fazer contatos" em eventos sociais, trocando cartões que serão esquecidos em uma gaveta. Falo de algo muito mais profundo: o networking focado em desenvolvimento.

A Conexão como Ferramenta de Crescimento

Um networking estratégico é, essencialmente, uma extensão da sua cozinha. Assim como você seleciona fornecedores de confiança para garantir a qualidade de um prato, você deve selecionar parceiros de jornada que desafiem o seu intelecto e expandam a sua visão de negócio.

Quando você se conecta com outros empreendedores, chefs e visionários, você não está apenas trocando ideias; você está absorvendo atalhos. O conteúdo gerado por um ecossistema de profissionais que visam o desenvolvimento mútuo é o ativo mais valioso que um gestor pode possuir. É esse ambiente de troca que permite antecipar tendências como a forma como as novas medicações para controle de peso estão mudando o consumo em nossos salões e transformar desafios complexos em modelos de negócio rentáveis.



O Custo da Evolução: Por que o preço é irrelevante

Muitos profissionais hesitam em investir em grupos, consultorias ou círculos de mastermind por uma visão míope focada apenas no preço. Precisamos desmistificar isso: o que realmente conta não é o custo financeiro, mas o valor do relacionamento.
O preço é uma cifra que se paga uma vez. O valor de uma rede de contatos sólida é um rendimento que se colhe por uma carreira inteira. Um conselho recebido de um mentor em um momento de crise, um acesso facilitado a uma tecnologia ou uma parceria estratégica que otimiza sua operação valem infinitamente mais do que qualquer mensalidade ou investimento direto. O verdadeiro custo de não estar inserido em um ambiente de alto nível é a estagnação.

Não encare o networking como uma despesa, mas como o investimento na sua própria "assinatura" profissional. A gastronomia é uma arte coletiva; nenhum chef, por mais brilhante que seja, domina todas as áreas da gestão financeira ao design de marca. É a soma das expertises que cria um projeto memorável.

O Convite para a Nova Fase

O desenvolvimento profissional não acontece no isolamento de uma cozinha fechada. Ele floresce no backstage, no diálogo, na troca de experiências entre quem está construindo o mercado hoje. Se você deseja evoluir, cerque-se de quem também está em movimento.

O valor que você constrói através de suas relações é o que, no final do dia, garantirá que sua marca seja ela um clube de compras, uma revista ou um restaurante não apenas sobreviva, mas dite as regras do jogo.

Como você tem estruturado suas alianças estratégicas para garantir que o seu próximo semestre de atuação na gastronomia seja de crescimento real?

Leia mais em nosso portal

O Ingrediente Que Não Vai ao Prato







Quando pensamos na figura de um chef de cozinha, é comum imaginarmos alguém em frente ao fogão, criando pratos elaborados, ajustando temperos e finalizando apresentações impecáveis.

Durante muito tempo, essa também foi a imagem que o chef Giovane Veríssimo acreditou representar a profissão. Hoje, após anos vivenciando diferentes operações gastronômicas, ele percebe que a maior parte do trabalho acontece bem longe das panelas.

Uma cozinha de sucesso não nasce apenas do talento culinário. Ela é construída diariamente por meio de organização, planejamento, comunicação e pessoas comprometidas com um mesmo propósito. Esses elementos raramente aparecem nas fotografias dos pratos ou recebem elogios diretos dos clientes, mas são eles que sustentam toda a experiência gastronômica.

Cada refeição servida é o resultado de dezenas de decisões tomadas antes mesmo do primeiro pedido chegar à cozinha. Para o chef Giovane Veríssimo, o controle de estoque, a rigorosa seleção dos insumos, a padronização das receitas, a organização das praças, o treinamento contínuo da equipe, a manutenção dos equipamentos e a fluidez na comunicação entre cozinha, salão e bar fazem parte de uma engrenagem que precisa funcionar em perfeita sintonia.

Quando uma dessas peças falha, dificilmente o problema permanece restrito aos bastidores. O cliente sente. O prato demora mais do que deveria, um pedido chega incompleto, um acompanhamento é esquecido ou a temperatura deixa de ser a ideal. Muitas vezes, a qualidade técnica da comida continua excelente, mas a experiência perde o brilho e deixa de ser memorável.





A Liderança nos Bastidores

É justamente nesse ponto que o chef Giovane Veríssimo compreendeu uma das maiores responsabilidades de sua carreira: liderar uma operação completa, e não apenas uma cozinha.

Liderar vai muito além de distribuir tarefas ou supervisionar o serviço durante o pico. Significa criar processos claros, desenvolver pessoas e construir um ambiente onde todos compreendam profundamente o seu papel dentro do resultado final. Uma equipe alinhada consegue manter a excelência mesmo nos momentos de maior pressão, enquanto uma equipe sem organização depende constantemente de improvisos — e improvisar todos os dias cobra um preço altíssimo.

Existe uma ideia bastante difundida de que processos e padronização limitam a criatividade. Na visão do chef Giovane Veríssimo, acontece exatamente o contrário: quanto mais organizada é uma operação, maior é a liberdade para inovar. Quando a equipe não precisa apagar incêndios o tempo todo, sobra energia mental e criativa para criar novos pratos, aprimorar técnicas e surpreender o público.

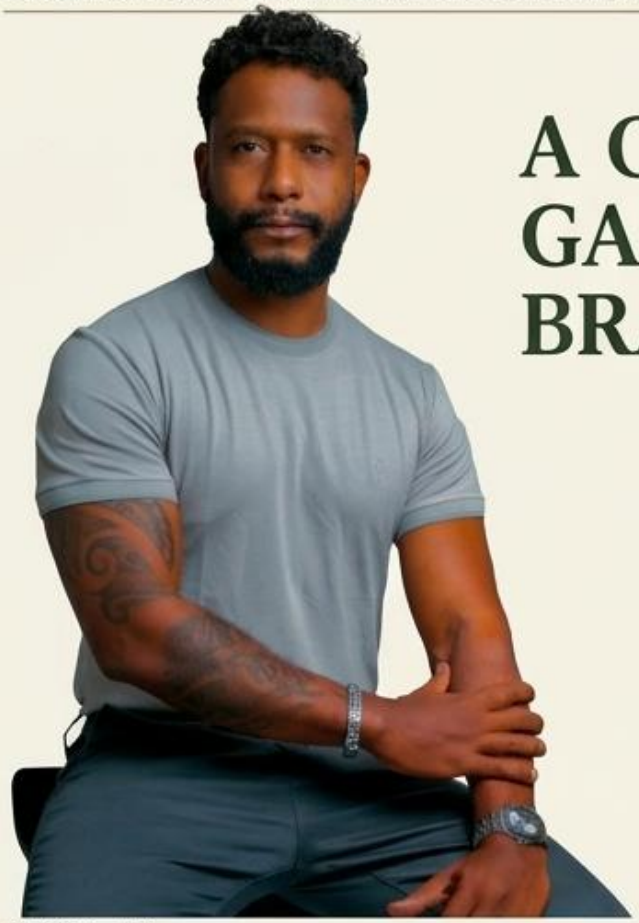
A alta gastronomia é uma atividade apaixonante porque une técnica, sensibilidade e arte. No entanto, ela também é uma atividade de extrema precisão. Para o chef Giovane Veríssimo, não basta que um prato fique extraordinário em uma única noite; o verdadeiro desafio da profissão é entregar a mesma qualidade na centésima execução, independentemente do dia da semana, do horário ou de quem esteja conduzindo a praça. Essa consistência inegociável não acontece por acaso: ela é fruto direto de organização e método.
Ao longo de sua trajetória, o chef percebeu que as grandes operações não são necessariamente aquelas que ostentam os equipamentos mais modernos ou utilizam os ingredientes mais caros do mercado. Os restaurantes verdadeiramente fortes são construídos por lideranças que investem em pessoas, treinamento e cultura organizacional. São equipes que compartilham conhecimento, respeitam processos e compreendem que cada função, por menor que pareça, influencia de forma decisiva a experiência do cliente.

No fim das contas, cozinhar continua sendo o coração da profissão. Mas, na perspectiva do chef Giovane Veríssimo, um grande profissional também cozinha confiança, organização e desenvolvimento humano. Antes mesmo que o fogo seja aceso nos fogões, já existe um trabalho silencioso e incansável acontecendo nos bastidores.

É esse trabalho invisível que permite que cada prato conte uma história real de qualidade, dedicação e respeito por quem escolheu sentar à mesa. Talvez esse seja, afinal, o ingrediente mais importante de todos — e, curiosamente, é justamente aquele que nunca aparece no prato.



giovaneverissimo



Chef Rafael Nery



A ORIGEM DA GASTRONOMIA BRASILEIRA

HERANÇA INDÍGENA





CONTRIBUIÇÃO AFRICANA





A gastronomia brasileira surgiu como fruto da miscigenação de diversos povos do mundo, e tem como raízes a fusão de três matrizes principais: a cultura indígena (os povos originários), a tradição dos colonizadores portugueses e o legado dos povos escravizados trazidos da África, que foram de extrema importância em unificar essas três culturas em uma única culinária pois era as mulheres escravas que tinham a principal função de cozinhar para os portugueses.

Tempos depois tivemos uma grande influência dos italianos, alemães, japoneses e libaneses que migraram para o Brasil em busca de melhores oportunidades.

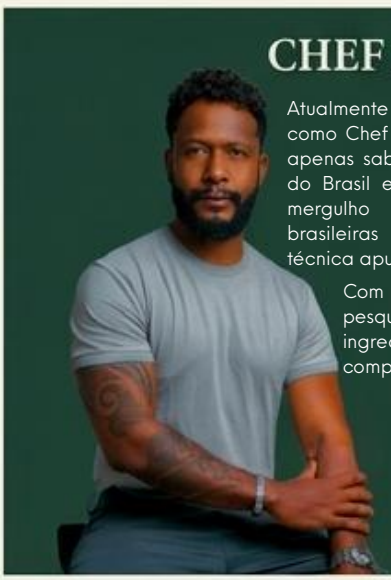


A base da gastronomia brasileira é a cultura indígena (povos originários). A gastronomia brasileira tem sua base estruturada pelos povos indígenas, que domesticaram ingredientes nativos e desenvolveram técnicas de preparo milenares muito antes da colonização.

A influência dos costumes alimentares dos indígenas está presente em todo país e podemos observar seu legado em pratos preparados com mandioca, tucupi, nos preparos dos nossos peixes e caldos como á moqueca.

A influência africana na gastronomia brasileira foi fundamental para formar a nossa identidade culinária. Eles introduziram ingredientes como o azeite de dendê, leite de coco, quiabo, maxixe, feijão-fradinho e pimentas. Também nos legaram técnicas de cozimento, como ensopados e o uso de caldos.

CHEF EM DESTAQUE



Atualmente radicado em Luanda, onde atua como Chef Executivo, Nery leva a Angola não apenas sabores, mas a alma e a rica história do Brasil em cada prato. Sua cozinha é um mergulho profundo nas tradições afro-brasileiras e indígenas, reinterpretadas com técnica apurada e um olhar contemporâneo.

Com uma trajetória marcada pela pesquisa minuciosa, ele transforma ingredientes simples em narrativas complexas e deliciosas.

rafael.nery.58

Os principais pratos brasileiros e ingredientes com forte influência africana. Acarajé: Bolinho de massa de feijão-fradinho frito em azeite de dendê e recheado com vatapá e caruru. Vatapá: Creme feito com pão, camarão, leite de coco, amendoim e dendê. Feijoada: Adaptação de cozidos de carnes com feijão, cuja base de acompanhamentos como o couve e o angu remonta à tradição centro-africana.



Herança da colonização Portuguesa. Os portugueses são responsáveis pelo o principal pilar da formação da gastronomia brasileira. Os colonizadores introduziram ingredientes fundamentai como o bacalhau, o azeite de oliva, o trigo e o açúcar e técnicas de preparo, como o cozido e a salga de carnes, que se fundiram com os hábitos indígenas e africanos. Ingredientes e Técnicas a Sal e Açúcar: Os portugueses consolidaram o uso do sal na conservação e introduziram o açúcar, elemento que mudou para sempre o paladar e a economia da colônia.Azeite de Oliva e Alho: Tornaram-se a base das refogas brasileiras.

Proteínas: Popularizaram o consumo de carne suína (e a sua gordura, a banha), além do onipresente bacalhau, que se tornou o prato principal de celebrações.Trigo e Laticínios: Trouxeram a farinha de trigo, o leite e a nata, alterando a dieta local.

A pitada Portuguesa

Os doces portugueses também marcam a culinária brasileira, especialmente os chamados doces conventuais. Estes doces foram criados em mosteiros e conventos durante a Idade Média. Eles utilizam basicamente açúcar, gema de ovo e, muitas vezes, amêndoas — ingredientes que passaram a ser muito usados no Brasil.

O quindim, por exemplo, é uma adaptação brasileira de doces portugueses feitos com gemas, mas que incorporou o coco, fruto típico do Brasil. Já a ambrosia, feita com leite, ovos e açúcar, mantém sua forma clássica até hoje. Os fios de ovos, bastante usados em pratos doces e salgados, também têm origem portuguesa e ainda são muito consumidos em festas e celebrações brasileiras.

Outro doce popular com forte inspiração portuguesa é o papo-de-anjo. Como muitos doces conventuais, é feito com gemas batidas e calda de açúcar. A base dessa tradição vem do aproveitamento das gemas que sobravam do uso das claras para engomar roupas nos conventos. Além de Portugal, países como Itália, Japão, Alemanha, Espanha e Líbano foram fundamentais para moldar o cenário culinário atual no Brasil.

O Brasil é muito rico em variedades culinárias com adaptações únicas com ingredientes incríveis e exclusivos que só existem aqui, isso nos traz a experiência de vivenciar diversas culturas através da comida e assim acabamos consumindo outros costumes e tradicições.Isso nos ajudar a manter nosso título de país da diversidade aonde todos os povos se encontram.



Leia outros artigos do colunista e chef

A influência histórica da mandioca no Brasil e no mundo.



Leia agora

BONAPETIT.

A MELHOR REVISTA DE GASTRONOMIA

– JOSUÉ 1:9

TENHA FÉ E CORAGEM.

“Seja forte e corajoso! Não fique desanimado, nem tenha medo, porque eu, o Senh[illegible] seu Deus, estarei [illegible]ocê em qualq[illegible]r para onde [illegible]or.”

