

BONAPETIT.

A melhor Revista de Gastronomia

Março 24

DICAS

*Seja bem informado
sempre !*

Gastronomia que convence

O que a gastronomia precisa possuir
para destacar e convencer os clientes a
apreciar novos pratos

PAG.7

PLUS +

Recheada de
chefs com
histórias
fantásticas

BONAPETIT.

A melhor Revista de Gastronomia

DIRETOR TÉCNICO E COMERCIAL

Rodrigo G. Ferreira

CAPA DA EDIÇÃO

Março 24 criação Editorial

DIAGRAMAÇÃO E LAYOUT

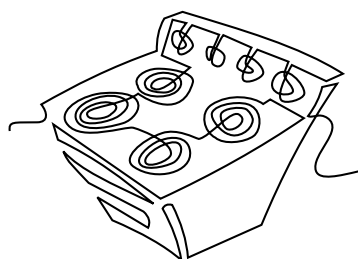
Equipe Editorial Bonapetit

TEXTO E ORTOGRAFIA

Equipe Editorial Bonapetit

EDIÇÃO IMAGENS E FOTOGRAFIA

Equipe Editorial Bonapetit



CONTATO PARA REVISTA

grupo.bonapetit@gmail.com

ENTRE E SIGA-NOS



[revistabonapetit](https://www.instagram.com/revistabonapetit)



[Revista Bonapetit](https://www.linkedin.com/company/revista-bonapetit)



[Revista Bonapetit](https://www.youtube.com/revistabonapetit)

www.revistabonapetit.com.br



"Em 2024, que possamos nos elevar com a fé renovada, acreditando no poder divino que guia nossos passos. Que cada amanhecer seja um lembrete do amor e da esperança que Deus nos proporciona, fortalecendo nossos corações para enfrentar desafios e celebrar conquistas. Que possamos encontrar conforto nas palavras sagradas, inspiração na natureza que reflete Sua grandeza e serenidade na certeza de que Ele está sempre ao nosso lado, orientando-nos em cada decisão. Que neste ano, possamos cultivar uma conexão mais profunda de amor com o próximo, enchendo nossas vidas com gratidão, compaixão e amor incondicional. Que 2024 seja um ano de bênçãos abundantes, onde a fé em Deus nos conduza a caminhos de luz e plenitude."

"Ame o Senhor, o seu Deus de todo o seu coração, de toda a sua alma e de todo o seu entendimento". Este é o primeiro e maior mandamento. E o segundo é semelhante a ele: "Ame o seu próximo como a si mesmo". - Mateus 22:37-39



Rodrigo G. Ferreira

Ceo Revista Bonapetit



GASTRONEWS

Descubra o sabor das notícias

SEMINÁRIOS

OFICINAS

CURSOS

PALESTRAS

CLUBE DE VANTAGENS

NOTÍCIAS EXCLUSIVAS

 www.gastronews.com.br



No checkout digite o cupom:
revistabonapetit

R\$

Pague apenas:

19,90



Seja encantando com seus doces ou proporcionando refeições saudáveis, Nika Santos deixa uma marca única, mostrando que a cozinha é uma forma de arte que pode transformar vidas. Conheça mais sobre essa talentosa chef seguindo-a no Instagram e aproveite para se deliciar com suas criações incríveis.

Nika

chef Santos



No agitado panorama gastronômico de Campo Grande, capital de Mato Grosso do Sul, um nome se destaca como uma verdadeira artista culinária, encantando paladares com suas criações irresistíveis: Nika Santos. Mas afinal, quem é Nika Santos e o que a torna tão especial nesse universo gourmet?

Então quem é Nika Santos?

Por trás do pseudônimo doce de Nika Gourmet, encontramos Elenice Silva Santos, uma ex-auxiliar administrativa e agrônoma por formação. Foi em 2015 que ela descobriu sua verdadeira paixão pela gastronomia, especialmente pela arte da confeitaria, e decidiu mergulhar de cabeça nesse mundo saboroso.

Hoje, Nika é reconhecida por suas habilidades excepcionais, sobretudo quando o assunto são seus famosos brownies, pipocas gourmet e doces finos. Sua doceria, a Nika Gourmet, já conquistou uma clientela sólida e diversificada, atendendo desde eventos particulares até grandes corporações.

Sua jornada na cozinha detox começou quando foi convidada a trabalhar em uma cozinha hospitalar, aprofundando seus estudos nessa área. Desde então, Nika vem oferecendo opções detox para aqueles que buscam emagrecimento e uma vida mais saudável, transformando ingredientes simples em verdadeiras obras de arte culinárias.

Entre suas opções detox mais famosas está a sopa de frango desfiado, uma verdadeira delícia termogênica que tem conquistado muitos paladares. Com sua abordagem prática e saborosa, Nika transforma o conceito de detox em uma jornada culinária emocionante.



 [nikagourmetcg](https://www.instagram.com/nikagourmetcg)

CONHECIMENTO É INGREDIENTE

FUTURO

VAMOS NOS ATUALIZAR

Atualizar-se constantemente por meio de cursos na área da gastronomia é essencial para quem deseja se destacar e ter sucesso nesse mercado competitivo. A gastronomia é uma área em constante evolução, com novas técnicas, ingredientes e tendências surgindo o tempo todo. Portanto, é fundamental para os profissionais da área manterem-se atualizados para oferecer sempre o melhor aos seus clientes.

Os cursos de gastronomia não apenas ensinam novas técnicas e receitas, mas também proporcionam a oportunidade de aprender com chefs experientes e renomados, trocar experiências com outros profissionais e ficar por dentro das últimas novidades do setor.

Além disso, os cursos também ajudam a aprimorar habilidades já existentes e a desenvolver novas competências, como gestão de negócios, marketing e inovação.

Para chefs e cozinheiros, a atualização constante é fundamental para manter a criatividade e a relevância no mercado.

A gastronomia é uma arte em constante transformação, e aqueles que não acompanham as mudanças podem ficar para trás. Além disso, os clientes estão cada vez mais exigentes e procuram por experiências gastronômicas únicas e inovadoras.

Para empreendedores no ramo da alimentação, os cursos de gastronomia também são fundamentais para o sucesso do negócio. Eles ajudam a entender as tendências do mercado, a identificar oportunidades de negócio e a desenvolver estratégias para se destacar da concorrência.



CHEF ENSINA

ESCOLA DE CULINÁRIA

Vera Melo



A Escola de Culinária Vera Melo, localizada em Belo Horizonte, MG, é um espaço dedicado ao ensino gastronômico sob a direção da renomada Chef Vera Melo. Com o compromisso de desenvolver habilidades culinárias e empreendedoras, a escola oferece uma ampla variedade de cursos que capacitam os alunos a dominar receitas e a se destacarem no segmento da alimentação.

Os cursos abrangem uma gama diversificada de tópicos, desde doces até salgados, incluindo trufas, bombons, confeitaria, tortas doces e salgadas, pães, pizzas, sobremesas dietéticas, bem casados, bolos decorados com pasta americana, pão de mel, massa folhada, bala delícia, frango desossado, biscoitos finos, massas frescas e pastéis. Além disso, a escola oferece aulas especializadas em culinária árabe, chinesa, nordestina e diversas outras culinárias regionais e internacionais.



DEDICAÇÃO E AMOR

 [chefveramelo](https://www.instagram.com/chefveramelo)



Com uma abordagem prática e didática, os cursos da Escola de Culinária Vera Melo proporcionam uma experiência enriquecedora e inspiradora para todos os entusiastas da gastronomia, sejam eles iniciantes ou profissionais em busca de aperfeiçoamento. Venha fazer parte dessa jornada gastronômica conosco e descubra todo o potencial que a culinária pode oferecer!



Chef Fabio Chagas



O Chef e Sommelier de vinhos Fabio Chagas emergiu como uma história de superação e reinvenção durante a pandemia que assolou o mundo. Antes dedicado à Educação Física, trabalhando em academias com ginásticas coletivas, viu sua carreira interrompida com o fechamento dos estabelecimentos comerciais devido à pandemia.

Diante desse cenário desafiador, encontrou na cozinha não apenas um refúgio, mas também uma nova paixão. O período de confinamento em casa foi o catalisador para descobrir seu talento culinário, dedicando-se a replicar e criar receitas, desenvolvendo assim uma habilidade até então desconhecida.

O amor pela gastronomia floresceu e, ao final da pandemia, decidiu investir em sua formação, tornando-se Sommelier de vinhos. Inspirado pelo Chef Rodrigo de Oliveira, proprietário do renomado restaurante Mocotó, sua admiração pela jornada de Rodrigo, desde a infância até sua consagração como Chef, o motivou a seguir seus passos e buscar o sucesso na gastronomia.

Atualmente, Fabio atua como Personal Chef Sommelier, harmonizando pratos com vinhos e trazendo uma experiência sensorial única para seus clientes. Seu objetivo é difundir ainda mais o mundo da gastronomia, compartilhando suas harmonizações e dicas de vinhos para diversas ocasiões.

Com a oportunidade de integrar a equipe da Revista BONAPETIT, Fabio enxerga a chance de realizar seu sonho de se tornar um Chef e Sommelier de sucesso, ampliando seu alcance e impacto no universo gastronômico. Sua trajetória é um testemunho inspirador de resiliência e paixão pela culinária, demonstrando que, mesmo em meio às adversidades, é possível encontrar novos caminhos e alcançar os objetivos almejados.



 [**cheffabiochagas**](https://www.instagram.com/cheffabiochagas)



Revista Bonapetit | 6



DA ESCOLHA A DEGUSTAÇÃO

A ESSENCIA DA GASTRONOMIA E O TOQUE DO CHEF



Gastronomia que convence

Na vastidão do universo da gastronomia, cada prato é uma história a ser contada, uma experiência a ser vivida. É como se os ingredientes fossem os personagens de um conto mágico, cada um contribuindo com sua essência única para criar uma narrativa que encanta os sentidos.

Imagine-se diante de um prato exuberante, cujas cores e formas se assemelham a uma obra de arte. O aroma que emana é como uma melodia suave, convidando-o a uma jornada de descoberta e prazer. Cada garfada é um novo capítulo, revelando sabores e texturas que se harmonizam de forma sublime. A gastronomia é mais do que uma simples refeição; é uma experiência transcendental que desperta emoções e memórias. É o sabor do molho que lembra a infância, a textura crocante que traz conforto, o aroma que evoca lugares distantes.



O toque de chef

Para o chef, cada prato é uma tela em branco, uma oportunidade de expressar sua criatividade e talento. Desde a escolha dos ingredientes até o empratamento final, cada decisão é cuidadosamente ponderada para criar uma experiência sensorial única para quem vai degustar.

A escolha dos ingredientes é o primeiro passo crucial. O chef deve considerar não apenas o sabor, mas também a textura, a cor e o aroma de cada ingrediente, garantindo que eles se complementem e se harmonizem perfeitamente.

Cada ingrediente é selecionado com um propósito específico, contribuindo para a complexidade e a profundidade do sabor final do prato.

O processo de preparação também é de suma importância. Cada técnica culinária utilizada, seja ela grelhar, assar, cozinhar em sous vide ou qualquer outra, é escolhida com base no efeito desejado no prato final. O chef deve dominar não apenas as técnicas básicas, mas também estar aberto a experimentar e inovar, buscando constantemente novas formas de surpreender e encantar o paladar de seus clientes.



Adalgisa Mariano de Cruzeiro do Sul, Acre, é uma profissional multifacetada, graduada em Estatística e Processamento de Dados, paisagista e cerimonialista. Autodidata em gastronomia, sua formação acadêmica inclui passagens pela Academia no Rio de Janeiro e experiências no ramo gastronômico em Maceió e Acre.

Com 28 anos de dedicação ao Restaurante Sabor e Cia e ao **Buffet Adalgisa Mariano**, ela se destaca na gastronomia internacional e regional. Sua expertise inclui eventos corporativos de diversos portes e sociais, nos quais participa desde o planejamento cerimonial até a execução dos pratos e serviços, demonstrando uma paixão e talento excepcionais pela culinária.

A paixão de Adalgisa pela gastronomia começou com a influência de sua avó, Rosa Mariano, e foi impulsionada pela professora do IST, Carmen Brito, que despertou seu interesse na área. Seu grande inspirador foi José Hugo Celidonio. Há 28 anos, ela iniciou o Projeto "Cupuacu - da Casca ao Caroço", desenvolvendo de maneira artesanal o CUPULATE, um produto similar ao chocolate, com o qual produz bombons e outros produtos com frutos regionais, incluindo o fruto amazônico em pratos doces e salgados. Adalgisa Mariano tem como grande incentivador para dar continuidade ao projeto do Cupulate o Chef Acreano Deocleciano Brito.

**Cupulate
não é Chocolate**

**Cupulate
É o Pó do Caroço
do Cupuacu.**



**Glamour existe mas
acompanha o amor!**



Atualmente residindo em Manaus, AM, Adalgisa é membro da Associação Amazonense de Gastronomia e Empreendedorismo (AAGE) desde 2022, continuando seu projeto do Cupulate e aprimorando constantemente seus conhecimentos na área. Seu talento e dedicação foram reconhecidos com diversos prêmios e honrarias, incluindo o Prêmio Competência Nacional Mulher em 2020, a participação no Enchefsac em 2021, o Prêmio Dólmã em Belém do Pará em 2021, a Moção Honrosa por serviços prestados à Gastronomia pela Assembleia Legislativa do Estado do Mato Grosso em 2022, e a participação na Sessão de Aplausos aos Chefs de Cozinha pela Assembleia Legislativa do Estado do Amazonas em 2023.



aonde você descobre?



Gastronews
Descubra o sabor das notícias



Chef **Bianca Almeida**

As avós têm um papel especial em despertar paixões na vida das pessoas. No caso da Chef Bianca Almeida, essa influência é evidente desde sua infância.

As lembranças mais remotas da Chef remetem a uma cozinha com um fogão à lenha em uma cidade do interior e a outra cozinha, mais urbana, com uma atmosfera rústica. Desde cedo, ela se encantava com o universo culinário que esses ambientes proporcionavam.

As avós dela, com sua simplicidade e maestria, preparavam pratos que deixavam marcas profundas. Mas foi ao conhecer as "nonas" de Porto Real-RJ, imersas na cultura de reunir familiares e amigos em torno da comida, que um novo mundo se abriu para Bianca.

Paixão que Inspira e faz acontecer!

Inicialmente, participando de pequenos cursos voltados para a produção de massas artesanais na Associação Vittorio Emanuele II, que mantém viva a cultura italiana, ela encontrou sua paixão. Posteriormente, sua jornada continuou com graduação e pós-graduação em gastronomia.

Movida por sua paixão, Bianca fundou o Bistrô das Massas em 2016. Inspirada na simplicidade das cozinhas de suas avós, mas com um toque especial da alegria e sabor italianos, ela se orgulha de produzir massas frescas e artesanais no estilo italiano, oferecendo aos clientes momentos únicos.



Para Bianca, cozinhar é um ato de amor, e ela expressa esse amor através de suas massas artesanais exclusivas. Recentemente, homenageou suas filhas criando massas com seus nomes para compor o cardápio do Bistrô das Massas: Ana Rosa e Ágata.

Assim, Bianca Almeida, do Bistrô das Massas, não apenas cozinha e elabora pratos, mas também une ingredientes naturais para criar uma mistura rica, cheia de sabor, história, cultura e memória, oferecendo aos clientes infinitas possibilidades gastronômicas.



A massa Ana Rosa, em forma de uma linda rosa, é naturalmente colorida com beterraba doce e recheada com creme de ricota e espinafre, refletindo a essência vegetariana da primogênita. Já a massa Ágata, vibrante e colorida como sua filha mais nova, é uma explosão de sabores, recheada com ingredientes que remetem à tradicional pizza italiana.



bistrodasmassas_pr





Chef Mariana



A história de Mariana com a gastronomia teve início ao lado de sua mãe e avó. Desde tenra idade, sempre se encantou ao vê-las cozinhando.

os 7 anos, Mariana mudou-se para a França com sua família, e ali, no momento certo, decidiu dedicar-se ao estudo da gastronomia. Trabalhou ao lado de renomados chefs como Jérôme Mazur no "Pavillon Montsouris", Yannick Alléno no "Bistrot Terroir Parisien" e Alain Ducasse, Nicolas Lambert e Maxence Barbot no "Hôtel Plaza Athénée".

Essa experiência em restaurantes e hotéis de prestígio serviu como um sólido alicerce para sua carreira profissional. Em 2017, ao retornar ao Brasil, Maria tomou a decisão de abrir sua própria empresa, o "Le Pêché Mignon", onde oferece uma culinária francesa com toques brasileiros.

"En France, cuisiner est un art et manger est un plaisir."

Posteriormente, chef Mariana desempenhou o papel de Chefe de Cozinha no Caviar Kaspia Brasil e no Mia Crudo e Pasta no Shops Jardins em São Paulo. Além disso, é membro ativo da Associação Federativa de Executivas de Empresas de Turismo (AFEET) e da Câmara de Comércio França-Brasil (CCIFB), e membro das Toques Françaises.



Seu grande objetivo é compartilhar seu conhecimento e paixão pela culinária francesa, liderando, treinando e supervisionando equipes de cozinha, além de desenvolver e criar cardápios que exaltem os sabores da gastronomia francesa. No futuro, planeja abrir um restaurante que una as gastronomias francesa e brasileira, oferecendo uma experiência culinária única e harmoniosa.



chefe_mariana lepeche.mignon

Revista Bonapetit | 11



Chef Leo Knoller

Movidos pela paixão

Leo Knoller é um especialista em gastronomia japonesa e empresário no ramo de eventos nacionais e internacionais. Com uma experiência de 14 anos vivendo no Japão, sua trajetória começou em 1994, período durante o qual se imergiu na cultura e na gastronomia japonesas.

Inicialmente desafiado pela barreira do idioma e pelo desconhecimento da cultura local, Leo dedicou-se a estudar e pesquisar profundamente sobre o assunto. Encantado com o estilo de vida e a alimentação japoneses, ele percebeu que amor, arte e respeito são elementos essenciais na culinária nipônica. Para Leo, o sushi não é apenas comida, é uma expressão de vida.



Durante sua estadia no Japão, Leo aprendeu que cada aspecto da preparação de um prato, desde a escolha dos ingredientes até a montagem e a ingestão, possui um significado único. Esse entendimento, aliado ao seu amor pela gastronomia, o levou a dedicar anos de aprendizado e dedicação, incluindo cursos profissionalizantes e uma formação acadêmica em gastronomia.

A partir de seu retorno ao Brasil em 2010, Leo enfatizou sua expertise em eventos e serviços de buffet corporativo, domiciliar, festivais japoneses, workshops e consultoria. Sua abordagem combina técnica e paixão, oferecendo aos seus clientes uma experiência gastronômica única e autêntica, enraizada na tradição japonesa e complementada por sua própria criatividade e conhecimento. Leo Knoller é um verdadeiro embaixador da culinária japonesa, compartilhando sua paixão e expertise com o mundo.



Chef Fabricia Castelar

Igredientes: Acolhedora, Afetiva e Focada

Chef Fabricia é uma advogada apaixonada pela arte da gastronomia e confeitaria. Sua jornada começou na infância, onde sempre acompanhava sua avó paterna e sua mãe preparando doces típicos, bolos e outras iguarias mineiras. Embora a culinária fosse apenas um hobby e curiosidade na vida adulta, Fabricia decidiu dar mais sabor à sua vida após uma carreira consolidada na advocacia, começando a estudar as técnicas da gastronomia.

Com o tempo, ela começou a criar doces, bolos e outras iguarias, oferecendo serviços de Coffee Break e Brunch sob o pseudônimo de Fa Docciê (@fadoccie). Seu estilo é caracterizado por uma cozinha acolhedora e afetiva, focada na comfort food, com uma pitada clássica e sofisticada.

Fabricia se especializou em confeitaria e posteriormente prosseguiu seus estudos na área, tornando-se pós-graduada em Gastronomia e Cozinha Internacional.

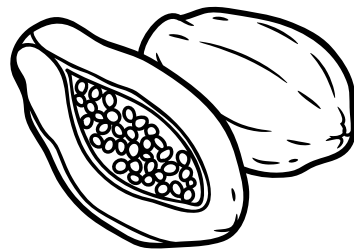


Demonstrando sua habilidade técnica, ela agora atua como professora e tutora na Faculdade de Gastronomia da Universidade São Francisco - USF, situada no estado de São Paulo.

Desde 2022, Fabricia equilibra sua jornada na área acadêmica da gastronomia com seus compromissos e estudos, buscando aprofundar seu conhecimento e compartilhar sua experiência na área. Sua jornada é inspirada pela perseverança, equilíbrio e amor pela arte da gastronomia.

 fadoccie





CREME DE MAMÃO

Receita especial

Criamos esta receita fácil de fazer para servir como uma maravilhosa sobremesa, com certeza você irá surpreender sua família e amigos!

Ingredientes

- 1 mamão papaia maduro
- 1 xícara de leite gelado
- 1 bola de sorvete de creme ou baunilha
- 2 colheres de sopa de açúcar (opcional)
- Suco de 1 limão (opcional)
- Gelo a gosto

Modo de preparo

1. Descasque o mamão, retire as sementes e corte-o em pedaços.
2. No liquidificador, coloque os pedaços de mamão, o leite gelado, o sorvete de creme (ou baunilha), o açúcar (se estiver usando) e o suco de limão (opcional).
3. Bata tudo até obter uma mistura homogênea e cremosa.
4. Se desejar uma consistência mais gelada, adicione algumas pedras de gelo e bata novamente.
5. Prove e ajuste o açúcar ou o suco de limão, conforme preferir.
6. Despeje o creme de mamão em taças individuais.
7. Sirva imediatamente, decorado com uma fatia de mamão ou uma folha de hortelã para dar um toque final.

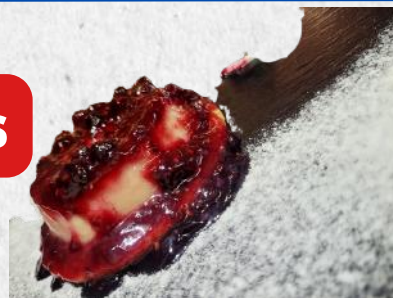
Esse creme é uma combinação de sabores que complementarão perfeitamente o seu cardápio principal.



Chef Jandir

emphasis

 _chefjandircardoso



Nascido em maio de 1984 na cidade de São Paulo, ele se mudou para a Paraíba ainda na infância, onde descobriu e cultivou sua maior paixão até os dias atuais: a gastronomia.

Com mais de 20 anos de experiência na área, ele continua sendo um entusiasta e aficionado por novos desafios e descobertas, tendo passado por estados e cidades importantes da federação sem perder de vista seu objetivo de também atuar fora do país.

Nos últimos anos, ele embarcou em uma nova fase da carreira, expandindo suas habilidades para atuar como consultor gastronômico e personal chef, mantendo-se sempre próximo do operacional.

Atualmente, ele está à frente do Navi Rooftop, um projeto nascido no seio da família Gonzaga, liderada pelo empresário e visionário Rafael Gonzaga. Localizado na capital do forró, Campina Grande/PB, o NA'VI Rooftop é o primeiro em seu segmento na região e combina contemporaneidade, regionalismo e sofisticação, oferecendo a mais bela vista da "rainha da borborema".

O Chef Jandir traz consigo uma abordagem única ao criar seus pratos, combinando elementos clássicos e contemporâneos, sem jamais abrir mão do regionalismo.



Com uma carreira de 17 anos no ramo da gastronomia, Luiz da Rocha acumulou experiências em diversos setores do segmento de A&B, preparando-se para alcançar seu grande objetivo: tornar-se Chef Executivo. Além disso, ele é reconhecido como Chef Embaixador do Cook & Chef Institute, vinculado à Bergner Europe, onde colabora com renomados nomes da gastronomia internacional. Atualmente, Luiz é membro da FIC Brasile (Federazione Italiana Cuochi, Associazione Estera Brasile).



Acreditar nas suas paixões ...

Com vasta experiência em liderança de cozinhas, Luiz da Rocha já passou por diversos estados do Brasil e pelo exterior, onde estudou e trabalhou. Graduado e pós-graduado em Gastronomia no Brasil, ele também obteve formação no renomado "Le Cordon Bleu" em Firenze, na Itália. Além disso, teve experiências internacionais trabalhando em navios de cruzeiro.



Atualmente, Luiz desempenha o papel de Chef Executivo em sete operações de cozinha de um Grupo de Hotéis e Restaurantes em Campos do Jordão e Ubatuba, São Paulo. Sua abordagem gastronômica é cosmopolita em cada estabelecimento que supervisiona, desenvolvendo cardápios com diversas vertentes. Ao longo de sua carreira, ele também realizou consultorias em restaurantes e ministrou aulas em universidades e workshops por todo o Brasil.





Casa
GABRIEL
RODRIGUES

EXCELÊNCIA

HISTÓRIA E TRADIÇÃO

A casa Gabriel Rodrigues é uma empresa familiar que cultiva oliveiras e produz premiados azeites de oliva extravirgens na Fazenda Passo do Jacaré, em São Gabriel, Rio Grande do Sul.



[casagabrielrodrigues](https://www.instagram.com/casagabrielrodrigues)



Chef

Pedro Ricci



chefpedro8rici

O Chef Pedro Ricardo Ricci é um fervoroso defensor da regionalidade em cada prato, destacando-se por uma gastronomia enraizada em boas vibrações e profundo respeito pelos ingredientes. Desde o início de sua jornada em 2012, ele percorreu diversos setores de restaurantes, onde teve a oportunidade de criar e recriar receitas, construindo uma carreira que valoriza o melhor de sua cidade natal, Espírito Santo do Pinhal/SP.



Lugar certo, sabor de história

Situada em uma região conhecida por sua produção de vinho e café, a cidade natal do Chef inspira-o a explorar diversas harmonizações. Com um amor apaixonado por seu "terroir", ele reflete sobre a história da humanidade e sua relação intrínseca com a gastronomia, reconhecendo sua importância fundamental.

"Desde os primórdios, quando o ser humano começou a buscar maneiras mais saborosas de preparar alimentos, desde a descoberta do fogo até as técnicas de plantio e domesticação de animais. A criação de receitas que evocaram a magia da alquimia culinária. A exploração de novas terras que trouxeram consigo novos ingredientes, temperos e ideias" diz o chef Pedro.

A gastronomia sempre esteve entrelaçada com a vida da humanidade, transformando o que era uma necessidade de sobrevivência em um prazer. Ao conhecermos um povo através de sua culinária, somos levados a compreendê-lo em sua totalidade. A mesa se torna o ponto de encontro da humanidade, onde sua história, religião, clima, geografia, e outros fatores, são servidos à mesa.

A culinária é como um diário que nos convida a degustar a história humana. Portanto, ao saborear um prato regional, lembre-se...

"O sabor da história está em cada garfada"

Revista Bonapetit | 18



Chef Elisabete Medeiros



Elisabete Medeiros, uma Chef confeitaria e gastróloga de 40 anos, é uma profissional apaixonada pela culinária. Casada há 26 anos com um homem maravilhoso que tem sido seu grande companheiro de vida, e com dois filhos lindos e maravilhosos que a apoiam muito em sua jornada.

Sua trajetória teve início em 2004, quando começou a fazer bolos e doces para os aniversários dos seus filhos. Gradualmente, amigos e familiares começaram a fazer encomendas, impressionados com o sabor dos seus bolos, embora fossem poucas na época, já que Elisabete não levava muito a sério essa atividade.

Em 2015, Elisabete enfrentou um momento difícil quando descobriu que seu esposo estava lutando contra o câncer. Decidiu então dedicar-se ainda mais à confeitaria, buscando mais encomendas, especialmente para os eventos da igreja que frequentavam.

Decidiu que era hora de aprimorar seus conhecimentos, então começou a estudar em casa mesmo. Após quase dois anos intensos, seu esposo passou por uma cirurgia e começou a se recuperar, o que deu mais forças a Elisabete para buscar aprofundar seus estudos.

Com o apoio da família, ingressou no curso de confeitaria profissional no IGA Sorocaba, mas sentiu que ainda queria aprender mais. Foi quando conquistou uma bolsa de estudos integral pelo Prouni para cursar Gastronomia, o que a deixou imensamente feliz, pois desejava ampliar seus horizontes nessa área.



Na faculdade, teve a sorte de conhecer o Professor Vitor Skif, uma verdadeira inspiração para sua carreira profissional. Ele a ensinou com elegância e sabedoria, proporcionando experiências enriquecedoras em cada aula. Embora tenha admirado o trabalho de muitos chefs, foi o Professor Vitor que lhe mostrou, na prática, a beleza da cozinha. Cada experiência contribuiu para o seu crescimento pessoal e profissional, ensinando-a a fazer sempre o melhor nessa bela profissão.

Após concluir uma pós-graduação em confeitaria e panificação, Elisabete dedica-se ao trabalho com confeitaria e eventos, tanto na produção de sobremesas quanto na cozinha quente.



Também ministra aulas particulares, pois ama compartilhar seu conhecimento com outras pessoas.

Sua identidade na cozinha é clássica, pois tem uma paixão especial pelo estilo clássico de confeitaria. Está em constante aprendizado e busca novos desafios, sempre acreditando que pode realizar seus sonhos e projetos.

Um dos grandes objetivos de Elisabete é escrever sobre confeitaria e até mesmo publicar um livro, com o intuito de desmistificar o medo que muitas pessoas têm em relação a essa arte maravilhosa que é a confeitaria. Ela ama a gastronomia como um todo, mas a confeitaria é sua verdadeira paixão.

Elisabete agradece a Deus e à sua família, que são sua maior inspiração na vida e no trabalho. Sem o apoio deles, nada disso seria possível. Todo o seu amor e carinho são dedicados a eles.



chef.elisabetemedeiros

Gastronomia como metodologia de vida

Chef
Sidnei Valério



Paixões que movem...

Sidnei Valério, um cozinheiro de 34 anos, é um profissional dedicado à gastronomia há 18 anos. Sua jornada começou como auxiliar de cozinha e auxiliar de bar, e ao longo dos anos, ele cresceu profissionalmente, alcançando posições como cozinheiro, gerente de restaurante e, nos últimos 8 anos, atuando como chef de cozinha em consultorias de cardápios, treinamentos de equipes e eventos. Atualmente, ele também faz parte de uma rede de supermercados no meio-oeste catarinense, onde trabalha há quase 3 anos.



Casado e pai de uma filha chamada Sara, de 12 anos, e um filho chamado Lucca, de 6 anos, Sidnei é autodidata e teve a oportunidade de aprender com grandes chefs ao longo de sua carreira. Após muitos anos de experiência, ele decidiu cursar gastronomia e gestão comercial. Originário de Curitiba, onde viveu por 29 anos e teve suas principais experiências em grandes restaurantes da cidade, Sidnei considera a gastronomia uma metodologia de vida, uma paixão que o acompanha constantemente.

Para Sidnei, a gastronomia não é apenas uma profissão, mas uma filosofia de vida que permeia todos os aspectos de seu ser. Sua maior inspiração é tratar bem as pessoas ao seu redor, respeitando suas diversas culturas e costumes. Ele acredita fervorosamente na importância do compartilhamento de conhecimento e está sempre em busca de oportunidades para ensinar e aprender, pois crê que o conhecimento tem o poder de transformar o mundo.



sidneivaleriochef





A importância do Marketing Digital na vida dos profissionais da gastronomia

O marketing digital tornou-se uma ferramenta indispensável na vida de profissionais e chefs de gastronomia, oferecendo uma ampla gama de benefícios e desempenhando um papel crucial no sucesso de suas carreiras.

Em primeiro lugar, o marketing digital proporciona uma plataforma eficaz para aumentar a visibilidade e o alcance de um profissional ou chef de gastronomia. Através das redes sociais, websites, blogs e outras plataformas online, é possível criar uma presença forte e cativante na internet, alcançando um público mais amplo e diversificado.

Isso não só ajuda a atrair novos clientes e oportunidades de negócios, mas também permite que o profissional compartilhe sua paixão pela gastronomia com uma comunidade global.

Além disso, o marketing digital oferece diversas ferramentas e estratégias para engajar e interagir com o público de maneira direcionada e personalizada. Desde o uso de mídias sociais para compartilhar receitas, dicas e truques culinários até o envio de newsletters e e-mails promocionais, há inúmeras maneiras de criar um relacionamento sólido com os seguidores e clientes. Isso não só ajuda a construir uma base de fãs leais e engajados, mas também permite obter feedback valioso e insights sobre as preferências e necessidades do público-alvo.

Desde o uso de mídias sociais para compartilhar receitas, dicas e truques culinários até o envio de newsletters e e-mails promocionais, há inúmeras maneiras de criar um relacionamento sólido com os seguidores e clientes. Isso não só ajuda a construir uma base de fãs leais e engajados, mas também permite obter feedback valioso e insights sobre as preferências e necessidades do público-alvo.

Outro benefício do marketing digital para profissionais e chefs de gastronomia é a capacidade de promover produtos e serviços de forma eficiente e econômica. Por meio de campanhas publicitárias segmentadas e estratégias de SEO (Search Engine Optimization), é possível aumentar a visibilidade de um restaurante, serviço de catering ou produtos culinários específicos, alcançando as pessoas certas no momento certo. Isso não só ajuda a impulsionar as vendas e o crescimento do negócio, mas também permite competir de forma mais eficaz em um mercado cada vez mais saturado.

Por último, mas não menos importante, o marketing digital oferece uma maneira de acompanhar e medir o desempenho das campanhas e estratégias de marketing em tempo real. Por meio de análises e métricas detalhadas, é possível avaliar o impacto e o retorno sobre o investimento (ROI) de cada iniciativa de marketing, identificando áreas de sucesso e oportunidades de melhoria. Isso permite tomar decisões informadas e ajustar as estratégias conforme necessário, maximizando assim os resultados e o sucesso a longo prazo.



 chefesantiago

A paixão pela gastronomia tem sido uma constante na vida de Santiago desde a infância. Natural de Minas Gerais, filho de D. Cida e Sr. Guilherme, ele sempre demonstrou interesse pela culinária, auxiliando sua mãe na cozinha desde pequeno e desfrutando da liberdade de inventar novas receitas. Na tradição mineira, a cozinha sempre foi o ponto central da casa, um lugar de encontros e celebrações.

Sua jornada oficial na gastronomia teve início em 2019, quando decidiu abandonar a carreira de gestor de RH para dedicar-se completamente à sua paixão. Graduado como Chef Executivo pela EGG Educa Negócios Gastronômicos e concluindo seu MBA em Gestão Gastronômica e Hoteleira pelo Senac Minas, Santiago também aprimorou suas habilidades na renomada escola de gastronomia Manu Oltramari, no Rio Grande do Sul.

No ano de 2020, em meio à pandemia, Santiago abriu as portas de sua casa para compartilhar sua culinária com o mundo. O sucesso foi tão grande que ele logo se viu expandindo suas operações, inaugurando o "Jardim Gastrô", seu primeiro restaurante com uma abordagem ítalo-mineira. Com uma visão única, Santiago não apenas vendia pratos, mas experiências gastronômicas memoráveis.

Contudo, com o crescimento de sua reputação veio também o aumento das responsabilidades e dos desafios. Após três anos bem-sucedidos, surgiu a oportunidade de assumir a gestão da cozinha de um hotel em Maringá, no Paraná. Sem hesitar, Santiago aceitou o desafio, buscando sempre novas experiências e oportunidades de crescimento.

Após um período como gestor de cozinha no hotel, Santiago recebeu um convite para se tornar o Chef Executivo de uma rede de botequins na mesma cidade. Novamente impulsionado pelo desejo de desafiar-se, ele assumiu a nova posição, focando principalmente na gestão operacional e no desenvolvimento de novas receitas.

Após uma intensa jornada de 93 dias, Santiago percebeu a necessidade de buscar um equilíbrio entre sua carreira e sua vida pessoal. Assim, quando surgiu uma nova oportunidade em uma casa mais intimista em Maringá, ele decidiu aceitar, encontrando finalmente um ambiente que refletia sua identidade culinária e oferecia uma experiência gastronômica de alto padrão.

Hoje, como Chef de Cozinha nessa nova empreitada, Santiago continua a compartilhar sua paixão pela gastronomia, buscando sempre encantar seus clientes através de pratos que contam histórias e proporcionam experiências memoráveis. Inspirado pelos ensinamentos da renomada Chef Manu Oltramari, ele segue os passos do "Dólmã do Mago", garantindo que cada prato seja mais do que uma simples refeição, mas sim uma experiência única e inesquecível.



CULINARY

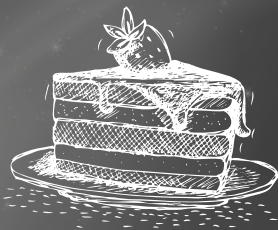
*Requinte e bom gosto
como tradição!*

O início da carreira de Sidineia teve lugar em janeiro de 2018, impulsionado pela necessidade de angariar fundos para que sua filha mais nova, Thaina, pudesse realizar seu sonho de fazer um intercâmbio de inglês no Canadá. Começaram oferecendo a venda de docinhos como brigadeiros, beijinhos, cupcakes e chocolates para familiares, amigos e vizinhos, alcançando sucesso ao conseguir uma quantia considerável que auxiliou nas despesas da viagem.

Foi durante esse período que Sidineia se deparou com uma nova perspectiva profissional no mundo da gastronomia. Apaixonou-se pelo campo e aprofundou seus estudos, adquirindo técnicas através de um curso técnico em Guarulhos/SP. O verdadeiro impulso veio durante a pandemia, quando começou a produzir bolos no pote, potes da felicidade, quiches, tortas, empadinhas e empadões, vendendo esses itens em seu condomínio.

PEQUENOS COMEÇOS

MARAVILHOSAS OPORTUNIDADES



Em 2021, Sidineia mudou-se para Indaiatuba/SP, mantendo suas atividades de vendas enquanto cursava gastronomia na Faculdade Católica Paulista. Além disso, iniciou sua carreira como Personal Chef, cozinhando para um público selecionado na cidade e em eventos intimistas.

Apesar de todas essas experiências, Sidineia sentiu a necessidade de expandir seus conhecimentos, trabalhando como cozinheira em uma casa de repouso para idosos, refeitórios empresariais e restaurantes sofisticados, experiências que foram inestimáveis para o seu crescimento profissional.

Atualmente, Sidineia trabalha como Personal Chef e está se preparando para um desafio ainda maior: um intercâmbio de um ano nos Estados Unidos pelo programa "Chefs Sem Fronteiras" em 2024. Este será seu maior desafio até o momento.



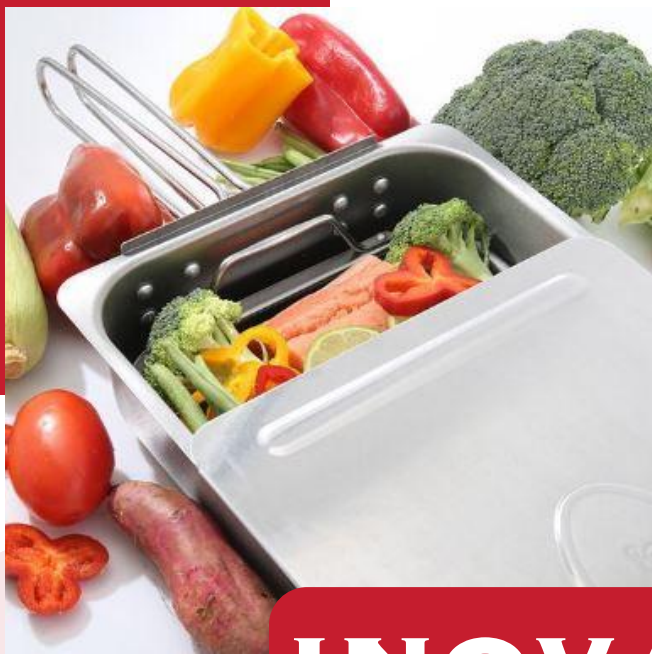
sarosaculinary



A marca "SA ROSA CULINARY" possui uma história de família, tendo sido o nome de sua avó materna, que era conhecida como "ROSA", uma matriarca guerreira e excelente cozinheira. O prefixo "SA" vem de "senhora", uma abreviação usada no passado, e a mãe de Sidineia, dona Ziza, costumava chamar a avó de "SA ROSA".

Anteriormente conhecida como "Delícia do Dia", a marca passou por uma mudança em setembro de 2023. Decidiram adotar um nome mais forte e com mais personalidade, buscando se destacar no mercado. A "SA ROSA CULINARY" está crescendo gradualmente, deixando sua marca na vida de seus clientes através de seus produtos.

Os defumadores Dufloss são uma ótima maneira de adicionar um sabor único e delicioso aos alimentos, tornando-os populares em churrascos, festas e restaurantes que buscam pratos defumados exclusivos.



INOVAÇÃO



A fumaça é rica em compostos aromáticos que penetram nos alimentos, conferindo-lhes um sabor característico e ajudando a preservá-los

O chef Leandro Gonçalves, é um verdadeiro apaixonado pela arte da gastronomia. Graduiu-se em gastronomia pela faculdade São Judas Unimonte e desde então tem buscado incessantemente aprimorar suas habilidades por meio de uma variedade de cursos e experiências.

Sua jornada na culinária italiana teve início com um curso pelo Senac, onde mergulhou nos segredos e sabores dessa tradicional culinária. Em seguida, aprimorou seu conhecimento na cozinha de boteco, explorando a riqueza da comida de rua brasileira, também através do Senac.

Buscando ampliar seu repertório, participou de um curso de panificação pelo Senai, onde aprendeu os segredos da arte de fazer pães e outros produtos de confeitaria. Em seguida, mergulhou na fusão entre a cozinha francesa e brasileira através de um curso oferecido pelo renomado Le Cordon Bleu, explorando novas técnicas e combinações de sabores.

CHEF *Leandro
gonçalves*
 **leandrosot**



Nascido em São Paulo, reside em Ilha Comprida há nove anos, onde encontrou inspiração na natureza e na rica cultura culinária local para aprimorar ainda mais suas habilidades na cozinha. Com uma abordagem criativa e dedicada, está sempre em busca de proporcionar experiências gastronômicas memoráveis aos seus clientes.



Além disso, Leandro aprimorou suas habilidades como bartender através de um curso oferecido pela Bartender Curitiba, aprendendo a criar e preparar coquetéis que complementam perfeitamente as criações gastronômicas.

Atualmente, é proprietário e chef do Zé Juca Gastrobar, situado na encantadora cidade de Iguape, em São Paulo. Desde a infância, nutre um amor pela cozinha, e considera uma verdadeira honra poder compartilhar sua paixão com os clientes do Zé Juca.



Família, excelência e qualidade
caminham juntos

Chef Guidorzi



Alexandre Guidorzi, nascido na cidade de Londrina, interior do Paraná, ele sempre teve uma forte conexão com a gastronomia, desde os tempos em que reunia-se com a família, amigos e Clubes de Serviços. Movido por uma curiosidade incessante e uma sede insaciável por conhecimento, no ano de 2019, decidiu dedicar uma parcela significativa de seu tempo à gastronomia. Sua jornada começou com a charcutaria, onde realizou cursos e mergulhou em livros que revelavam os segredos dessa arte mágica de transformar carne em produtos de sabor excepcional. O que começou como uma mera curiosidade logo se transformou em sua profissão.



Com o apoio de sua esposa Cristiane, fundou a empresa Guidorzi's Artesanais, onde ambos se dedicam a participar dos mais variados eventos, sempre buscando alcançar a excelência e proporcionar um atendimento de qualidade aos clientes. Com o passar do tempo, sentiu a necessidade de aprimorar seus conhecimentos na área, e com o apoio da família, embarcou em uma jornada de quatro Pós-Graduações.

Formou-se em "Gastronomia" e "Gastronomia: Fundamentos e técnicas" pela Faculdade Metropolitana do Estado de São Paulo, além de obter os títulos de "Gastronomia Contemporânea" e "Docência no Ensino Superior em Gastronomia" pelo UNIVIRTUA – Instituto de Pós-Graduação EAD. Seu objetivo é consolidar-se no mundo da gastronomia, alcançando os mais exigentes paladares.



Ele está sempre em busca de inovação, estudando continuamente e buscando a excelência, com o intuito de superar as expectativas e satisfazer as necessidades de cada cliente.



guidorzi's_artesanais



Chef

MABIA BARROS



chefmabiabarros

Mábía Barros é uma chef de confeitaria altamente qualificada e experiente, cuja jornada profissional tem sido marcada por diversos momentos significativos e conquistas impressionantes.

Sua formação na Universidade Estácio de Sá e na renomada escola Alain Ducasse Formation certamente contribuíram para moldar sua expertise na área gastronômica.

Com passagens em locais renomados como o Sofitel, hospital Copa Star, Restaurante NoLita e Giuseppe Square, Mábía acumulou uma bagagem de conhecimentos e habilidades que a tornaram uma referência no ramo da confeitaria.

Além disso, a experiência de ter seu próprio restaurante em Angra dos Reis certamente agregou ainda mais valor ao seu currículo. Atualmente, Mábía segue brilhando no cenário gastronômico, ministrando aulas de confeitaria, oferecendo jantares exclusivos como chef pessoal, prestando serviços de consultoria e colaborando com seu marido no Studio MáZé Fotografia.

Sua paixão pela culinária e dedicação ao aprimoramento constante são admiráveis, e certamente garantem seu sucesso contínuo nesse universo criativo e saboroso.



MZFOTOGRAFIA

O Estúdio MáZé Fotografia ganha destaque na indústria audiovisual ao se concentrar principalmente na área da gastronomia. Com atenção aos detalhes e uma grande paixão pela culinária, oferece serviços de fotografia estática e produções cinematográficas para destacar a beleza de cada prato. Conta com uma equipe talentosa e uma experiência visual única.



mazefotografia
gastronomia5sentidos



Nossa verdadeira paixão



*Jaqueline
Carvalho*

Gastronomia é um estilo de vida!

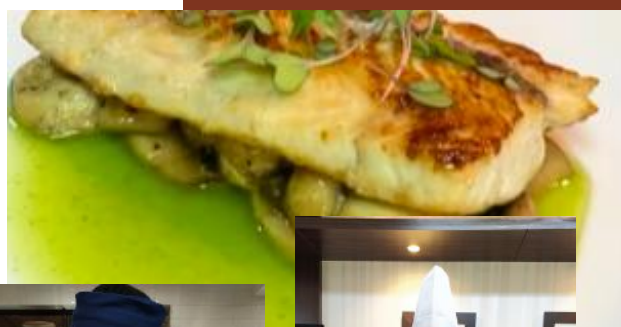
 jaquegastronomia_



Ela cresceu em uma família onde cada refeição era um momento especial, compartilhado por todos. Desde cedo, aprendeu a valorizar e compartilhar esses momentos como algo muito importante. A química dos alimentos, com suas reações e sabores, sempre a encantou, mas jamais imaginou que isso se tornaria sua profissão.

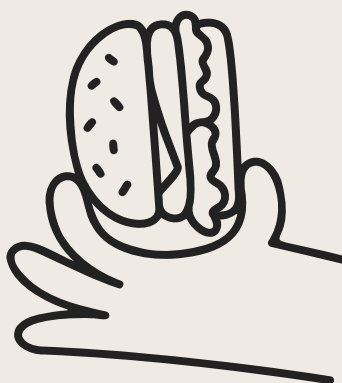
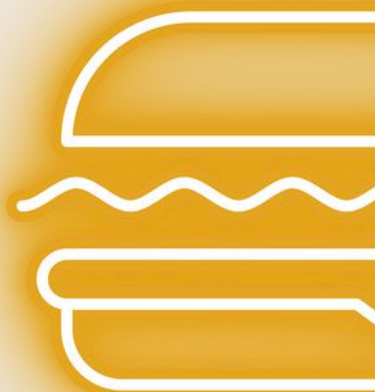
Passou por diversos cursos, como Gestão de Pessoas, Análise e Desenvolvimento de Sistemas, Letras e Administração, até encontrar sua verdadeira paixão na culinária, ao ingressar no curso de Cozinheira no SENAC. Durante sua formação, foi inspirada pela Chef Maria Garcia, sua professora na época, que hoje tem a honra de ser sua Sous Chef no Jardín del Mar, um restaurante de alta gastronomia em Florianópolis.

Entretanto, ela sabe que a jornada na gastronomia não deve ser romantizada; exige dedicação extrema e sacrifícios pessoais, como abrir mão de momentos com a família e amigos para estar na cozinha, enfrentar um ambiente muitas vezes hostil e uma constante batalha por reconhecimento e espaço. Cada prato que servem é resultado de muito esforço e trabalho árduo, pois a gastronomia é para os verdadeiramente apaixonados, para aqueles que admiram a profissão e encontram prazer em cozinhar. Muitas vezes, passam despercebidos, entram e saem pela porta dos fundos, mas seu propósito é sempre proporcionar a melhor experiência ao cliente. A gastronomia não é apenas uma profissão, é um estilo de vida, e ela está comprometida a se aperfeiçoar ainda mais para honrar essa escolha que fez como sua jornada de vida.



Seu nome é Eduardo Aquino, originário do Rio de Janeiro. Antes de tudo, é um apreciador da boa comida, experimentando pratos variados ao redor do mundo. No entanto, sua história na gastronomia teve início em 2017. Após 20 anos de atuação na indústria siderúrgica, o estresse do dia a dia o levou a repensar o estilo de vida que desejava. Assim, deu início a uma jornada de reestruturação em sua carreira profissional, embarcando em workshops gastronômicos que abordavam desde a culinária italiana e japonesa até sobremesas.

O interesse tornou-se mais sério quando decidiu se matricular em cursos de Chef Gourmet e Chef Express de média duração. Elevando ainda mais o patamar, Eduardo concluiu duas pós-graduações em gastronomia: uma em Cozinha Autoral na PUCRS e outra em Gastronomia Internacional na Faculdade Metropolitana, tornando-se o renomado Chef Edu Aquino.



Desde então, sua jornada na gastronomia tem sido contínua. Além de sua atuação como chef na hamburgueria Kaô Karioka, onde desenvolve os hambúrgueres e o cardápio da casa, Eduardo se dedica especialmente ao trabalho com carne, destacando-se em hambúrgueres, churrascos e defumação. Nas horas vagas, assume o papel de mestre cervejeiro, explorando ainda mais a riqueza de sabores. Atualmente, ele divide sua rotina entre a gastronomia informal e eventos familiares, criando cardápios para festas temáticas. Sua jornada de experimentação e degustação de pratos típicos nunca para, sempre em busca de inspiração para elaborar novos sabores e pratos inovadores.

Burger




kaokarioka



CULINÁRIA DIVERTIDA: QUANDO O COZINHEIRO VIRA CIENTISTA

CHEF FRED AVELLAR - COLUNISTA

A gastronomia molecular nasceu no fim dos anos 80 e início dos 90 quando dois cozinheiros incorporaram elementos da indústria alimentícia na cozinha clássica para criar novas possibilidades.

Mas foi com Ferran Adrià, no finado restaurante espanhol El Bulli, que as técnicas foram meticulosamente evoluídas unindo-se à criatividade dele e de seu irmão Albert transformando pratos em arte!

Essas técnicas ajudaram a mudar as percepções e sensações causadas pela comida, alterando as formas e texturas e com isso transformar o jogo de comer numa experiência lúdica, despistando visualmente o comensal ao apresentar coisas que pareciam ser o que não eram.

Espaguetis de gelatina, caviars de frutas e legumes, encapsulamento de líquidos e molhos que estouram na boca... tudo para explorar outros sentidos.

Nasceram aí os ares, espumas, esferas, géles, véus usando muitos pós como agar-agar, goma xantana, lecitina de soja, alginato, transglutaminase, goma arábica, pectina, citrato de sódio, isomalte entre outros.

Hoje restaurantes e chefs no mundo todo utilizam dessas técnicas para aprimorar ainda mais suas criações causando verdadeiro frisson nos comensais.

Esta coluna, a partir de hoje, trará a cada edição alguma técnica aliada a criatividade para apresentar à você um universo vasto de tendências e possibilidades.



cozinhadofred



**Sempre buscar o melhor
na arte de viver**

CHEF
Priscila Barreto

Valores compartilhados

Priscila, nascida em Ribeirão Preto nos anos 80, passou sua infância no interior, onde aprendeu desde cedo o valor dos momentos compartilhados na cozinha. Apesar de seu amor pela gastronomia, sua jornada profissional a levou por outros caminhos. Formou-se em Química e atuou em diversas áreas relacionadas, mas a paixão pela culinária nunca a abandonou.

Após anos de dedicação em diferentes campos profissionais, Priscila decidiu seguir seu verdadeiro chamado: a cozinha. Abriu um restaurante em parceria com sua mãe, mas logo percebeu que a gestão a afastava do fogão, seu verdadeiro lugar de paixão. Determinada a ampliar seus horizontes, ingressou em navios de cruzeiro, onde teve a oportunidade de aprimorar suas habilidades em cozinhas especiais e vivenciar experiências únicas ao redor do mundo.

Após uma temporada nos navios, enfrentou novos desafios ao trabalhar em hotéis nos EUA, onde explorou diferentes aspectos da culinária e do serviço gastronômico. No entanto, a pandemia trouxe mudanças inesperadas, levando-a a buscar novas oportunidades em restaurantes locais, onde teve a chance de se aprofundar na culinária jamaicana e caribenha.

Desafiando-se



Após anos de aprendizado e experiências diversificadas, a Chef Priscila decidiu voltar pra casa, onde encontrou um novo desafio em um restaurante na sua cidade natal, o Empório Santa Ângela, lá combinou sua vasta experiência culinária com habilidades de gestão, liderando uma equipe de mais de 30 pessoas e buscando sempre excelência na qualidade e no serviço.

A chef Priscila continua sua jornada de aprendizado explorando novas áreas da gastronomia e buscando equilibrar a vida profissional e pessoal, apaixonada pelo que faz, ela encontra gratidão nas em poder impactar a vida das pessoas através da comida.

Sempre em busca de inovação e excelência.



 **chef_priscilabarreto**



CULINÁRIA À BASE DE VEGETAIS



tabatadugois

CHEF TÁBATA DUGOIS - COLUNISTA

Prazer, sou a chef Tábata Dugois, especialista em gastronomia à base de plantas, gastróloga, consultora, professora e food stylist.

Minha jornada na gastronomia teve início bem cedo. Filha e neta de cozinheiras, cresci entre panelas e receitas, ajudando minha mãe nos preparos de doces e salgados. Me formei em Gastronomia na UESP em 2011 e atuei como professora em diversos cursos profissionalizantes. Continuo dedicando-me à área da educação.

Desde 2014, trabalho como consultora, atendendo clientes em São Paulo, Belém do Pará, Rio Grande do Norte e Grande ABC. Em 2018, adentrei no universo da gastronomia à base de plantas, buscando promover uma alimentação saudável e equilibrada, utilizando ingredientes da nossa rica biodiversidade. Ministrei cursos, palestras e workshops sobre o tema, especializando-me através da pós-graduação em Gastronomia Vegana na FMABC.

Meu livro "Cozinha Vegana Sem Segredos" foi lançado pela Editora Europa, e participei como palestrante em diversos eventos. Também fui chef convidada de programas renomados, como o "Panelaço do João Gordo".

Em 2020, em parceria com minha irmã Amanda Dugois, fotógrafa, fundamos a produtora de conteúdos gastronômicos As Digua. Nossa empresa é especializada em produzir fotografias que despertam o apetite, atendendo restaurantes e diversas marcas. Na empresa, atuo como food stylist.

Aceitei o desafio de ser colunista desta revista incrível. A gastronomia não é apenas minha paixão, mas também um agente transformador em minha história, abrindo portas, horizontes e conectando-me com minha ancestralidade.



VAL ANDRADE

 chef_valand

A educação salva vidas *e motiva paixões*

Val Andrade sempre teve um certo gosto por computação e é formado em suporte técnico em informática.

Aos dezoito anos, por necessidade de trabalho, conseguiu um emprego em um restaurante através de seu irmão Milton, que era Líder de cozinha. "Essa profissão acolhe a todos e, com determinação, é possível crescer rapidamente".

Ele acredita firmemente que "a educação salva vidas".

Pequenos começos é o ingrediente chave

Na linha oriental, passou por restaurantes japoneses e tailandeses, acumulando doze anos de experiência. Começou como lavador de louça e ajudante, progredindo para cozinheiro e alcançando a posição de Líder de cozinha. Também teve experiência em restaurantes franceses, italianos e brasileiros.



Fazer acontecer...

Com a estabilidade financeira conquistada, decidiu investir em sua paixão pela gastronomia. Estudou gastronomia no Hotec, o que marcou uma virada em sua carreira profissional. Além disso, descobriu sua vocação para o ensino e realizou duas pós-graduações: Metodologia para Lecionar no Ensino Superior (Anhanguera) e Cozinha do Mundo (Le Cordon Bleu), sendo que nesta última teve a oportunidade de morar em Lima, Peru. Também estudou línguas, espanhol e francês, o que continua a ajudá-lo em sua carreira até hoje.

**Com formação em Sommelier de Vinhos (WSET),
ele encontrou a realização de suas paixões.**

Chef LEONARDO PEREIRA



O chef Leonardo Pereira Novais atua como Sushiman Chef no Ikigai Sushibar, localizado em Ijuí, no interior do Estado do Rio Grande do Sul.

Seu primeiro contato com a gastronomia oriental ocorreu em meados de 2020, em sua cidade natal, Palmeira das Missões, no Buddha Sushi. Os proprietários, Cassiano Alberton e Gustavo Arisi, lhe concederam a oportunidade de ingressar na área como auxiliar de produção sob os cuidados do chef Natã Erig, que se tornou sua maior fonte de inspiração.

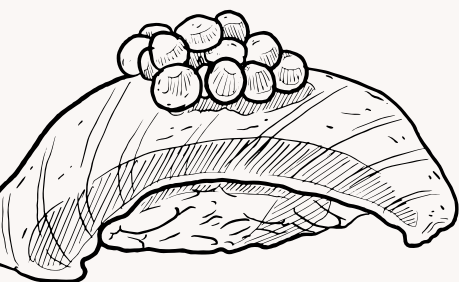
Maravilhado com a gastronomia oriental, desde o início de sua jornada teve a certeza do que queria para sua vida e buscou se espelhar ao máximo no chef, com quem trabalhava em Palmeiras da Missões.

Após um ano, surgiu a oportunidade de mudar para Ijuí, para trabalhar na implantação de uma nova unidade do restaurante, ao lado do Chef Natã e dos sócios Priscila Machado e Daniel Taborda, onde labora até os dias atuais. Na busca constante pelo conhecimento, realizou cursos na Nagoya Sushi School, alcançando o ápice da profissão em maio de 2023 com o curso de proficiência, onde obteve o primeiro lugar no Rio Grande do Sul, sob a mentoria do chef Hirotoishi Ogawa, uma das maiores autoridades em sushi no mundo.

A título de curiosidade, o restaurante onde trabalha recebe o nome de Ikigai, que é um termo japonês que descreve a razão pela qual alguém levanta da cama todos os dias, ou seja, sua motivação para viver.

Sem dúvida, trabalhar com a culinária japonesa é o que o motiva o chef Leonardo a se esforçar cada dia mais. Este é o seu IKIGAI.

Por fim convida a todos para conhecerem seu trabalho junto ao Ikigai Sushibar, onde será um prazer receber a todos.



sushichef_leo_novais





Gastronomia: Não se trata apenas de refeições mas de relacionamentos

Carioca e apaixonado pelo Rio de Janeiro, o inovador chef **Jhonatan Tavares** gosta de trazer itens de qualidade à sua cozinha, apostando no frescor dos alimentos e sem medo de testar novos sabores. Com 30 anos e casado com a psicóloga Úrsula Castro, o chef já está imerso no mundo das cozinhas há um bom tempo.

Sua trajetória teve início em 2014 como ajudante de cozinha no Ráscal, onde recebeu sua formação como cozinheiro. Passou pela cozinha espanhola no Venga Bar de Tapas e ascendeu ao cargo de subchefe do Graviola, uma casa renomada pela sua cozinha vegana e orgânica. Posteriormente, Jhonatan atuou como chef no restaurante Pasta & Gallo, situado em Campinas, SP, oferecendo uma culinária ítalo-brasileira de destaque.

Após retornar ao Rio de Janeiro, assumiu a posição de subchefe na rede de bares e restaurantes Brewteco. Atualmente, ele comanda a cozinha do Beise Arte Bar, apresentando um cardápio autoral e descomplicado.

Ao longo de sua jornada na gastronomia, Jhonatan cresceu e continua crescendo, desenvolvendo uma cozinha moderna e afetuosa. Foi dessa união entre sua paixão pela culinária e o desejo de compartilhar momentos especiais que ele e sua esposa decidiram criar o Entre Nós.

O Entre Nós é um projeto que visa servir em diversas ocasiões, desde eventos corporativos e familiares até aniversários, reuniões de amigos e participações em feiras gastronômicas, além de oferecer encomendas em datas emblemáticas como Natal, Ano Novo e Páscoa. Surgiu com a proposta de tornar prática as reuniões, dispensando o tempo gasto na cozinha.

Os cardápios são constantemente renovados, visando aproveitar o melhor da sazonalidade de cada alimento e proporcionar uma experiência única aos clientes. Seguindo o espírito de comida afetuosa, o Entre Nós explora referências culturais de diversos países em suas preparações.

Assim, o Entre Nós nasceu para facilitar a vida daqueles que desejam compartilhar momentos especiais, trazendo alegria, praticidade e sabores memoráveis, como os bons encontros merecem.





ARTE E CRIATIVIDADE

Chef

MAYKI DOUGLAS



Olá a todos, espero que estejam bem. Vou compartilhar um pouco da história de vida e profissional de Mayki, um nativo de Fortaleza que atualmente reside em São Paulo.

Desde a infância, Mayki sempre foi uma criança curiosa, especialmente quando se tratava de gastronomia. Observando sua mãe na cozinha, ele desenvolveu um interesse genuíno pela culinária ao ver as habilidades dela na preparação de bolos e pratos saborosos.

Aos 18 anos, após concluir seus estudos, Mayki sentiu a necessidade de ingressar no mercado de trabalho. No entanto, não encontrava algo que verdadeiramente o cativasse. Foi então que um amigo lhe ofereceu uma oportunidade em uma padaria típica alemã, e ele não hesitou em aceitar. Foi nesse momento que percebeu que sua verdadeira paixão estava na gastronomia.

Ao se estabelecer em São Paulo, Mayki iniciou sua jornada trabalhando em diversas boulangeries como confeiteiro. Buscando aprimorar suas habilidades, ele se matriculou no SENAI e participou de cursos ministrados pelo renomado chef Álvaro Rodrigues. Sua dedicação o levou a participar da sexta temporada do programa "Que Seja Doce".

Sempre em busca de novos desafios, Mayki ingressou no ramo hoteleiro, trabalhando em hotéis e resorts em Campinas, SP. Lá, atuou como chef e líder de padaria e confeitaria no Royal Palm Plaza e no Hotel Vitória.



 [mayki_confeiteiro](https://www.instagram.com/mayki_confeiteiro)



VAMOS COMEÇAR COM AS BALAS DE COCO?



CHEF ÉDIPO WILLIAN - COLUNISTA

Chef Édipo Willian dos Santos começou sua trajetória na gastronomia com o doce de família "BALA DE COCO", vendendo-o por toda a região do Oeste Paulista. Inicialmente uma necessidade, as vendas do doce logo se tornaram sua profissão e hoje são sua paixão. Foi por meio dessa experiência que ele se encantou pela gastronomia. Hoje, é um gastrônomo formado, pós-graduado em comidas medicinais e fitoterápicas, além de possuir especialização em alergias infantis e adultas e docência em ensino superior gastronômico. Atualmente, está cursando o mestrado em gastronomia e sustentabilidade mundial pela Universidade Internacional Gastronomia HUB de Barcelona.

Em 2021, foi premiado com o doce de família "BALAS DE COCO" no Revelando São Paulo, representando o município de Parapuã. Esse reconhecimento resultou em convites para participar de novos projetos, incluindo um com o grupo Latitude 21, para desenvolver e destacar o fruto nativo JATOBÁ.

O JATOBÁ, um fruto nativo brasileiro presente em todo o país, é rico em cálcio, potássio, magnésio, fósforo e vitamina C. Desafio dado ao Chef Édipo, trazer todas as potencialidades do fruto para a mesa, de uma forma prazerosa, quebrando o tabu de um fruto minimamente consumido em nosso território.

A Latitude 21, idealizada por Dr. Izabel Castanha Gil, é uma associação composta por artesãos de todas as categorias artísticas, todos voltados para a valorização do JATOBÁ. O projeto está presente em 18 cidades do Oeste Paulista, formando uma rede colaborativa.

O Chef Édipo expressa sua felicidade em fazer parte desse projeto como um dos pilares, pois a característica peculiar morfológica do fruto torna um desafio ímpar na gastronomia. Mais de 32 técnicas gastronômicas foram desenvolvidas com o fruto, além de farinha produzida pela associação, utilizada em bolos, tortas, molhos, sorvetes e muitos outros pratos.

O projeto Latitude 21 tem parcerias com universidades, escolas técnicas, SEBRAE e CATI, tornando o projeto de restauração e conservação ambiental "Hymenaea courbaril" o JATOBÁ, uma iniciativa de grande notoriedade, em benefício da sociedade e do ecossistema.

Através desse trabalho com o fruto, o Chef Édipo recebeu o convite para defender o Mestrado "Gastronomia e Sustentabilidade Mundial" pela Universidade de Gastronomia Culinary HUB de Barcelona, mostrando assim a potência de um fruto que era esquecido ao chão.





Apesar de ainda não ter estudado Gastronomia na época, Josi já impressionava com suas habilidades culinárias. Ao longo dos anos, ela passou por cozinhas de pessoas com paladares exigentes, incluindo o Sr. Anderson Birma, proprietário da Arezzo, pelo qual é muito grata.

Atualmente, Josi é formada em Gastronomia e continua buscando aprimorar seus conhecimentos na área. Sua cozinha é autêntica e afetiva, influenciada pela força do mar e da terra. Com mais de 20 anos de experiência, ela busca constantemente provocar os paladares mais exigentes com suas criações culinárias.



Hoje em dia, Josi trabalha como chef pessoal e personal chef, levando consigo a crença de que cozinhar é uma forma de demonstrar carinho, amor e afeto através da comida.



[chef_josiserraparaty](https://www.instagram.com/chef_josiserraparaty)



— Ingredientes:



Afeto

Amor

Carinho

Chef MANOEL BENEDITO

Manoel Benedito Maciel de Sousa é um empreendedor e chef de cozinha solteiro, de 35 anos, natural de Igarapé-Miri, Pará. Desde 2008, ele é morador de Macapá, onde construiu uma carreira de sucesso na área gastronômica.

Filho de Manoel Franco de Sousa e Benedita Da Conceição Maciel, Manoel começou sua jornada profissional no Hotel do Forte, em 2008. Ao longo dos anos, trabalhou em diversos estabelecimentos, incluindo a Hamburgueria Forte Lanche, Restaurante Panela de Barro, Esquinão Lanchonete, Vintage Botequim e Vitruviano Gastrobar, adquirindo experiência e habilidades na culinária.

ACREDITAR, AGIR E INVESTIR

Além de ser empresário e chef de cozinha, Manoel também é administrador e proprietário dos restaurantes Capytu, com 5 anos de existência, e Domcheffmacapa, com 2 anos de atividade. Com dois restaurantes em Macapá, ele emprega 36 colaboradores e é reconhecido como líder no setor gastronômico da cidade.



Manoel foi pioneiro na modernização dos quiosques da orla de Macapá, contribuindo para o desenvolvimento e revitalização da área. Seu trabalho e talento foram reconhecidos com vários prêmios ao longo dos anos, incluindo o Prêmio Tucuju de Ouro na categoria de chefe de cozinha por dois anos consecutivos, o Garfo de Ouro em 2022 e diversos primeiros lugares em festivais gastronômicos pelo Brasil.

Além de seu sucesso profissional, Manoel dedica tempo ao trabalho social na Escola Estadual José do Patrocínio, em Macapá, onde trabalha com jovens e adolescentes de 13 a 17 anos, compartilhando sua paixão pela culinária e inspirando futuros talentos na gastronomia.



Chef Vini

O interesse pela culinária despertou em chef Vini, aos 13 anos, marcando o início de uma jornada de constante aprendizado e dedicação à gastronomia.

Com formação em Cozinheiro Profissional e Alta Gastronomia, além de uma pós-graduação em Administração de Estabelecimentos de Gastronomia pelo SENAC, Vini também possui especialização em Food Design, complementada por diversos cursos de curta duração na mesma instituição.

Como instrutor, Vini ministra aulas de Gastronomia, formando Profissionais da área, no Instituto Gourmet de Praia Grande e Santos, em São Paulo, desde 2020, impactando mais de 300 alunos formados. Sua expertise abrange áreas como Empratamento, além de atuar como instrutor e consultor gastronômico.

No campo prático, Chef Vini acumula experiências significativas, incluindo passagens como Chef na Náutica Cortamar (2018/2019) e membro da FIC Brasile (2019/2022).

Atualmente, desempenha o papel de Chef Executivo no Restaurante Nice to Meat, em Santos/SP, e atua como Chef Consultor no Restaurante Cantinho de Portugal, em Praia Grande.



 duvinigastronomia



VinoArt

Loja & Bistrô

 vinoartbistrooficial

Chef Brunno Guedes

Com pão e vinho, chef Brunno traçou seu caminho na gastronomia. A semente desse interesse foi plantada por seu pai, que valorizava momentos de convívio em torno da mesa. Iniciou sua jornada aos 16 anos na Casa Gaúcha, uma loja de vinhos em Nova Friburgo, onde descobriu sua paixão pela bebida. Ao alcançar a maioridade, partiu para o Rio de Janeiro em busca de novas oportunidades.

Durante 9 anos, trabalhou na Parmê, adquirindo habilidades essenciais no serviço, atendimento e gestão. Investiu na carreira de sommelier, obtendo formação pela ABS (Associação Brasileira de Sommelier). Após experiências em diferentes estabelecimentos, decidiu empreender e, em 2014, fundou a VinoArt.

Inicialmente uma pequena loja com poucos rótulos, a VinoArt cresceu ao longo dos anos. Investindo em degustações e ampliando sua seleção de vinhos, chef Brunno descobriu sua paixão pela culinária. Ao lado da chef Lucia Maria dos Santos, desenvolveu suas primeiras receitas e está em processo de formação pelo IGA (Instituto Gastronômico das Américas).

**NOS PEQUENOS COMEÇOS E
RÓTULOS REALMENTE SE
DEGUSTA O GOSTO DA VITÓRIA**



Hoje, a VinoArt não é apenas uma loja de vinhos, mas também um bistrô, oferecendo um **cardápio variado** que inclui pizzas, massas, risotos e entradas deliciosas. Eventos de jantares harmonizados são uma marca registrada, proporcionando momentos de diversão e apreciação gastronômica para seu público fiel.

www.vinoartvinhos.com

Tel +55 21 3497 7782

WhatsApp: +55 21 9 8259 0135



 brunno_guedes01



chefaugustofeitosa

detalhes que não podem faltar



José Augusto Feitosa, carinhosamente conhecido como Chef Augusto Feitosa, é uma figura emblemática no mundo da culinária, com uma trajetória que se iniciou há 23 anos, em 2001, quando começou humildemente lavando louças nos bastidores de restaurantes. Sua paixão pela arte da gastronomia o impulsionou a percorrer um caminho de aprendizado e crescimento, ascendendo de auxiliar de cozinha a cozinheiro, sempre buscando se destacar e ampliar seus horizontes.

Em 2010, teve a oportunidade de aprimorar seus conhecimentos ao ingressar em uma faculdade na área, consolidando ainda mais sua expertise. Sua jornada o levou a trabalhar em renomados estabelecimentos, como o Hotel Transamerica, o restaurante Spot e o hits, até alcançar o prestigiado restaurante Lá Nonna di Lucca.

Foi lá que, em colaboração com sua equipe, criou o icônico Espaguete ao Formaggio, um prato revolucionário que conquistou o paladar dos clientes e gerou um enorme movimento para o restaurante, com filas de espera de até 2 horas e meia. Essa iguaria singular consiste em flambar uma peça de parmesão e transformá-la em uma pasta de queijo derretida, onde a massa é cuidadosamente mergulhada junto com o molho da escolha do cliente.

O sucesso do Espaguete ao Formaggio catapultou Chef Augusto Feitosa para o cenário televisivo, sendo convidado para participar de renomados programas como os de Edu Guedes, Cátia Fonseca na Band, Ronan Von, além de diversos canais de TV fechada e plataformas online especializadas em gastronomia.





Hoje, aos 39 anos, Chef Augusto Feitosa dedica-se a compartilhar sua vasta experiência e conhecimento, oferecendo consultoria e mentoria para aqueles que desejam abrir seus próprios restaurantes. Além disso, realiza jantares particulares, onde seu famoso Espaguete ao Formagio é apenas uma das opções de um cardápio personalizado, atendendo a casamentos e eventos especiais.



Nascido na periferia de São Paulo, filho de uma mãe solteira, Chef Augusto Feitosa é um exemplo de determinação e superação, mostrando ao mundo que com paixão, trabalho árduo e criatividade, é possível alcançar os mais altos patamares na arte da culinária. Seu perfil no Instagram é uma fonte de inspiração, onde compartilha vídeos e receitas com seus seguidores, levando o sabor da sua cozinha para além das fronteiras físicas.



CHEF ADRIANO COELHO

Gastronomia está no

 [adriano_coelho13](#)



Adriano Éder Coelho nasceu na cidade de Prainha, no Pará. Desde pequeno, observava seus tios preparando comida em fogão a lenha na fazenda. Seu encanto também residia em ajudar sua mãe, que, além de administrar um açougue, produzia as melhores linguiças artesanais da cidade, enquanto dividia seu tempo como professora para sustentar seus 12 filhos.



Polvo e Batata

Apesar de tentar ingressar por outros caminhos, Adriano começou duas faculdades em diferentes áreas, mas não sentiu que sua verdadeira vocação estava ali. Foi somente ao perceber que seu verdadeiro talento estava na gastronomia que decidiu seguir seu coração, graduando-se na área e posteriormente realizando uma especialização em Gastronomia Internacional.



DESAFIOS NÃO SÃO PROBLEMAS E SIM DEGRAUS

Com uma vasta experiência adquirida ao longo dos anos, trabalhando em diversos restaurantes em Belém e Brasília, Adriano conquistou reconhecimento e oportunidades significativas. Atualmente, ele lidera um dos restaurantes mais importantes e famosos do mundo, o Jamie Oliver Kitchen, do renomado Chef britânico Jamie Oliver.

Chef OSIEL SILVA

Se você está planejando um evento especial ou deseja uma experiência gastronômica memorável, não hesite em chamar o Chef Osiel Silva. Com sua expertise e talento, ele transformará seu evento em algo verdadeiramente extraordinário.

TALENTO E UMA GRANDE PAIXÃO

Chef Osiel Silva é um talentoso chef de 43 anos, natural de São Paulo, Brasil, e apaixonado pela gastronomia. Casado e pai de dois filhos, ele descobriu sua paixão pela culinária no início dos anos 2001 e desde então construiu uma notável carreira no mundo da gastronomia, adquirindo experiência em diversas áreas, lugares e buffets, inclusive trabalhando em parceria com outros chefs renomados.

Nos primeiros anos de sua jornada culinária, Chef Osiel atuou em diversas cozinhas, incluindo cozinhas industriais, comerciais e restaurantes à la carte. Sua versatilidade permitiu-lhe explorar uma ampla gama de estilos culinários, desde pratos tradicionais até opções dietéticas e metabólicas. Além disso, ele acumulou experiência em rotisseries, buffets e eventos gastronômicos.

AQUI TEM CRIATIVIDADE E DINAMISMO!

Há aproximadamente 12 anos, Chef Osiel descobriu sua verdadeira vocação como Personal Chef e freelancer, especializando-se em criar experiências gastronômicas únicas e personalizadas para seus clientes. Sua abordagem autoral, criativa e dinâmica o tornou altamente requisitado no mundo da culinária. Reconhecido por sua paixão pela gastronomia e pela eficaz comunicação com os clientes, Chef Osiel compreende a importância de atender às preferências e restrições alimentares individuais de cada pessoa. Sempre busca superar as expectativas com suas criações saborosas e visualmente atraentes.

 [chef.osielsilva](https://www.instagram.com/chef.osielsilva)





CHEF JU FARANI

Com raízes fincadas em terras italianas e no interior da Bahia, a Chef, desde os tempos de suas avós, construiu memórias marcantes. As mesas sempre repletas de netos, carregadas de afeto e quitutes, sejam eles baianos ou italianos, moldaram sua visão singular sobre o alimento, como algo que nutre não apenas o corpo, mas também a alma.

Imersa desde muito pequena nesses universos culinários tão distintos, mas unidos pelo prazer de alimentar aqueles que se ama, ela encontrou profissionalmente um espaço que misturasse as culturas que a nutriram ao longo dos anos, aliadas à fé que carrega, oriunda de África, repleta de sabedoria e riqueza culinária. Desse encontro nasceu a Padella Baiana, uma cozinha de fusão cultural que une as técnicas e os sabores italianos aos sabores africanos e dos povos originários indígenas.

Por muitos anos autodidata, ela iniciou a graduação em Gastronomia e participou de um projeto de extensão, que proporcionou as mais diversas experiências culinárias. Em uma delas, foi classificada em 2º lugar com o primeiro prato de fusão cultural: Gnocchi de Aipim ao Molho de Moqueca Baiana e Fumeiro na Redução de Jabuticaba.

Atualmente, Chef do Latitude 13° Cafés Especiais, ela soma experiências e vivências com o melhor da confeitaria e panificação, harmonizados com um café de alto padrão, cultivado na região da Chapada Diamantina, na Bahia.



Padella
BAIANA

 [padella.baiana](https://www.instagram.com/padella.baiana)

O EVENTO DOS SONHOS



HOTÉIS
DEVILLE

Tudo o que importa pra você



devilleportoalegre

HOTEL DEVILLE PRIME - PORTO ALEGRE

Seu evento do jeito que você sonhou, HOTEL DEVILLE PRIME PORTO ALEGRE faz: Seja corporativo ou social fale com nossa equipe que montamos conforme sua necessidade.

Contato eventos.poa@deville.com.br ou através do fone (51)33735000 ramal 8414 ou 8415.

SEU MELHOR EVENTO VIRÁ UM GRANDE ACONTECIMENTO

Com uma equipe dedicada e uma infraestrutura impecável, o Hotel Deville Prime Porto Alegre está pronto para receber seu evento e torná-lo inesquecível. Seja uma conferência, um casamento, uma festa de aniversário ou qualquer outra ocasião especial, o hotel oferece espaços elegantes e versáteis que se adaptam perfeitamente às suas necessidades.

Dos detalhes mais minuciosos à organização geral, nossa equipe experiente estará à disposição para garantir que tudo saia conforme planejado, desde a decoração até o menu gastronômico cuidadosamente preparado pelos talentosos chefs do hotel.

Além disso, a localização privilegiada do Hotel Deville Prime Porto Alegre proporciona fácil acesso para os convidados, garantindo que todos cheguem ao evento com comodidade e segurança. Prepare-se para vivenciar um momento único e especial. Seu evento no Hotel Deville Prime Porto Alegre será verdadeiramente grandioso e memorável.



Chef supervisor de confeitaria e
padarias da Rede Deville

José Antonio Lorenci



jaconf1

Revista Bonapetit | 47



APETITE VISUAL



JCHAGASSA CHEFMABIABARROS

J CHAGASSA E MÁBIA BARROS - COLUNISTAS



OBS: Todas as imagens dessa postagem foram produzidas pelo studio Máze fotografia. (@mazefotografia)

Sinestesia: Alimentar em forma de comunicação ou comunicar em forma de alimento?

Grande parte do mercado gastronômico é impulsionada por elementos visuais que abrangem menus, livros de receitas, revistas, publicidade, catálogos e o mercado digital. Com a chegada da pandemia em 2020, muitos restaurantes adotaram o serviço de delivery para se manterem abertos, proporcionando uma grande oportunidade para fotógrafos especializados, visto que a demanda por imagens atraentes aumentou no meio digital. A importância da visão vai além do ato de simplesmente ver; é um componente vital na comunicação.

Ao se deparar com uma imagem de comida, seja em um menu, livro de receitas ou em uma campanha publicitária, o espectador naturalmente sente o desejo de experimentar o que está vendo. Nesse momento, ele ativa uma condição neurológica em que um estímulo em um sentido gera automaticamente uma percepção em outro; esse fenômeno é conhecido como Sinestesia.

Fotografia de alimentos

A fotografia de comida é mais do que apenas capturar belas imagens dos alimentos; é a arte de expressar a beleza e a essência dos pratos. Além de atrair potenciais clientes para um restaurante, a fotografia gastronômica também é uma forma de contar histórias, compartilhar cultura e despertar emoções.



mazefotografia

MZ FOTOGRAFIA

Conceitos

Estética: A comida não é apenas sobre sabor, mas também sobre a aparência.

A fotografia gastronômica faz com que um simples prato se torne uma obra de arte comestível.

Memórias Gustativas:

Uma boa foto de comida pode evocar memórias gustativas e criar um desejo instantâneo de experimentar algo novo.

Divulgação:

Para restaurantes e chefs, é uma poderosa ferramenta de marketing para atrair clientes em potencial.

Cultura alimentar:

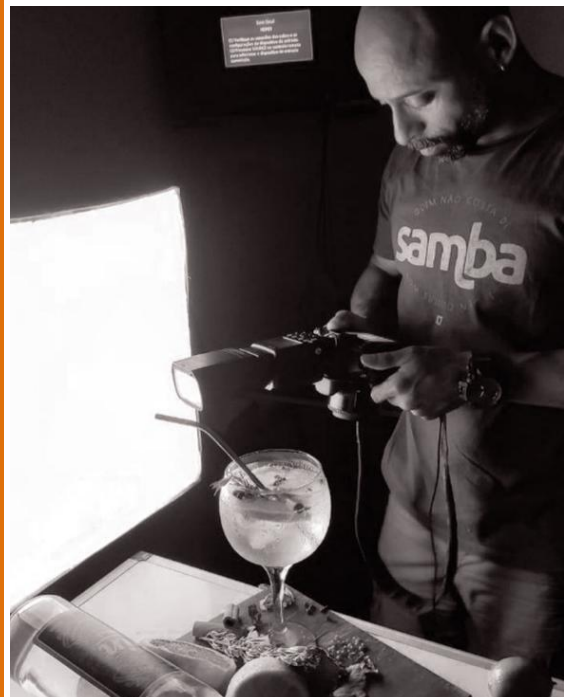
Ela nos permite explorar e apreciar a diversidade culinária do mundo, promovendo a descoberta de novos sabores e tradições.

Inovação:

A fotografia gastronômica desafia os cozinheiros a serem mais criativos e a apresentarem pratos de maneira inovadora.

A fotografia veio para somar, e o mercado gastronômico absorveu a ideia com muita satisfação. As duas artes se combinam e caminham juntas tendo um papel fundamental na sociedade.

Não há dúvidas de que a Arte Culinária é uma expressão coletiva, onde todos nós atuamos como artistas e apreciadores, pois dependemos dessa forma de arte para nossa sobrevivência. No entanto, por ser uma forma de arte extremamente fugaz, a fotografia tem o papel de desafiar essa natureza, transformando um prato de espaguete em algo tangível aos olhos, proporcionando ao observador uma referência visual e não apenas uma lembrança do seu sabor peculiar.



MZ FOTOGRAFIA



mazefotografia

OBS: Todas as imagens dessa postagem foram produzidas pelo studio Máze fotografia. (@mazefotografia)

POWERED BY



Heyzine
Flipbooks

www.heyzine.com

BONAPETIT.

A melhor Revista de Gastronomia

MARÇO 2024



WWW.REVISTABONAPETIT.COM.BR



[revistabonapetit](https://www.instagram.com/revistabonapetit)