

BONAPETIT.

A melhor Revista de Gastronomia

Agosto 23

COMIDA

CHEF GUIBSON

Os sentidos da Gastronomia

Revolução Cultural

Uma relação profunda e complexa ...
uma expressão cultural, social e
histórica

PLUS 

Recheada de
chefs com
histórias
fantásticas

BONAPETIT.

A melhor Revista de Gastronomia

DIRETOR TÉCNICO E COMERCIAL

Rodrigo G. Ferreira

CAPA DA EDIÇÃO

Chef Guibson Matias

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



www.revistabonapetit.com.br



SE IMPORTE COM OS MÍNIMOS DETALHES

Respondeu-lhe o senhor: 'Muito bem, servo bom e fiel! Foste fiel no pouco, muito confiarei em tuas mãos para administrar. Entra e participa da alegria do teu senhor!'

Mateus 25:10



Mais uma edição publicada, estamos muito felizes por cada participante e leitor desta edição que nos apoia e realmente acredita no que fazemos. Cada edição tem uma particularidade, não tem como pontuarmos ou dizer qual edição foi mais importante, pois cada uma nos ensina e apresenta profissionais diferentes e parceiros maravilhosos. Então cada detalhe, mínimo que seja, é muito importante para crescermos e acima de tudo valorizar todos os detalhes.

Aqui nesta edição temos profissionais tão capacitados, profissionais que estão se redescobrando e outros que estão começando, e o incrível de tudo que sem excessão todos amam o que fazem e vemos isto nos detalhes de Desde já toda equipe desta edição sente-se honrada em fazer parte desta história de cada um de vocês.

Rodrigo G. Ferreira

Ceo Revista Bonapetit



PRIME

CHEF

INFORMAÇÕES EXCLUSIVAS

CLUBE DE VANTAGENS

SEMINÁRIOS

PALESTRAS

OFICINAS

CURSOS

TORNESE-SE MEMBRO AGORA, RECEBA SUA
CARTERINHA E APROVEITE AS VANTAGENS
DE SER PRIME

www.primechef.net.br

5%

cupom bonapetit



 andreaia_podologa

CHEF DÉIA ALENCAR INSPIRAÇÃO

**Não importa como começa
... mas como termina.**

Desde bem pequena chef Andréia foi muito apaixonada pela gastronomia, começou a cozinhar cedo. No início foi por necessidade, porém, com o passar dos anos esta atividade foi se tornando uma inspiração e sonho.

Mas quando conheceu seu namorado, hoje esposo, Roberto Alencar que a sua carreira na cozinha deslanchou.

Foi com ele que ela aprendeu cortes de carnes e frangos, abrindo um Açougue de Carne e logo após, uma Pizzaria.

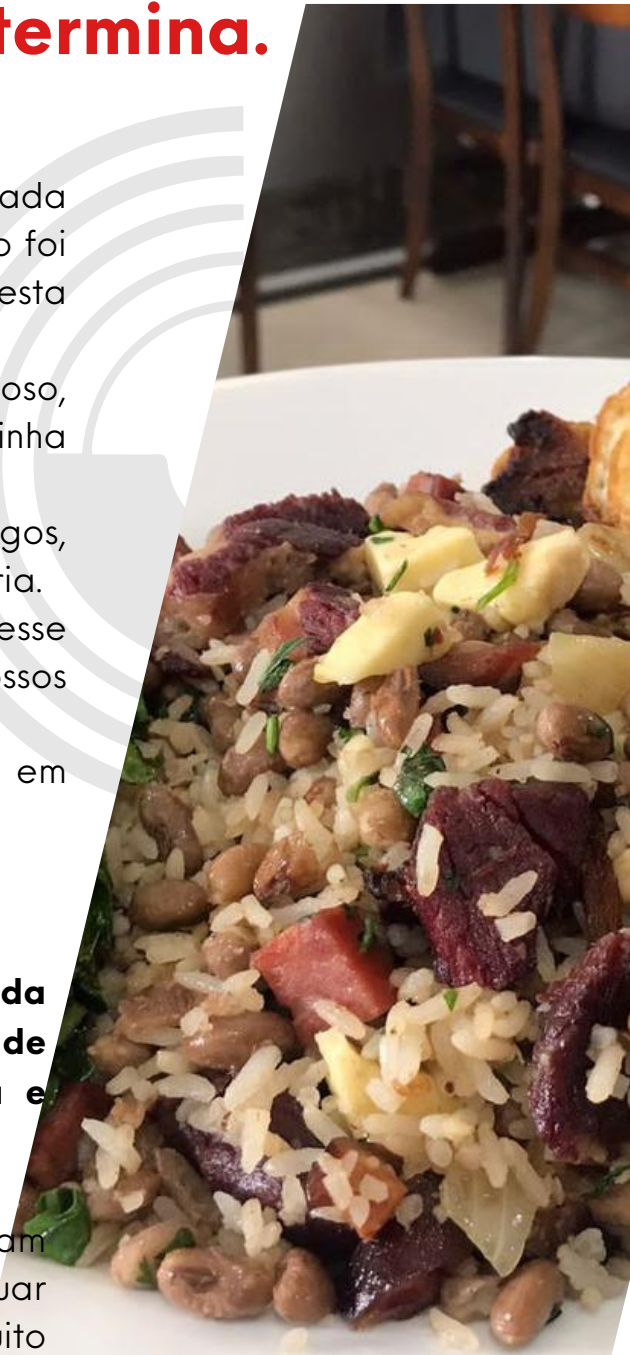
Ficaram neste empreendimento durante 10 anos e nesse tempo, casaram e tiveram três filhas lindas "são nossos combustíveis." comenta a chef Déia.

Depois desses anos todos, fez um curso básico em Gastronomia e se apaixonou ainda mais.

E continuamos muito bem...

"E agora mais recentemente, em 2020, o ano da pandemia foram de muitos aprendizados, dentro de casa fiz hambúrgueres artesanais de carne bovina e carne vegetariana por encomenda."

E em 2021, um ano depois, chef Déia e seu esposo abriram um restaurante, Cozinha do Chefe. E lá ela pode continuar mostrando o quanto sua comida caseira e feita com muito amor.





Paixão e Fé também na cozinha

É inspirador conhecer a história do Cheff Kaique! Sua jornada desde uma família simples no interior de São Paulo até se tornar um chef de sucesso é um testemunho de dedicação e paixão pela culinária.

É admirável sua descoberta e interesse na gastronomia tão cedo, aos 18 anos, enquanto trabalhava como auxiliar de cozinha em sua cidade natal. A busca pelo conhecimento e a decisão de fazer um curso de gastronomia foram passos importantes para construir sua carreira.

Trabalhar em uma grande rede de hotéis e viajar pelo Brasil para ganhar experiência em diferentes cozinhas e com chefs renomados deve ter sido uma experiência enriquecedora. Isso mostra seu comprometimento em aprimorar suas habilidades e conhecimentos práticos.

 [chefkaiquemotta](#)

IDENTIDADE CULINÁRIA



Churrasco na veia!



Sua paixão pelo churrasco e carnes é uma parte interessante de sua identidade culinária, e é ótimo ver como integra suas raízes paulistas com sua nova vida em Minas Gerais, onde construiu sua família.

Além disso, continuar seus estudos com um curso superior enquanto trabalha em uma grande rede de hotéis demonstra seu desejo constante de aprimoramento e crescimento.

Sua história é um exemplo de que com esforço, paixão e fé, é possível alcançar seus objetivos e construir uma vida gratificante. Continue buscando conhecimento e aproveitando as oportunidades que a vida lhe oferece.

“O SEGREDO É NÃO DESISTIR DOS SEUS SONHOS”.



Estilo e Dedicção!

Nascida sob o céu carioca, sou **Vera Alcantara**, uma apaixonada pela gastronomia desde os primeiros passos que dei na cozinha de minha avó materna, descendente de espanhóis. Essa herança cultural e gastronômica deixou uma marca profunda em meu coração, e desde então, a cozinha se tornou mais do que uma vocação; é sua essência.

O mundo da gastronomia é vasto, e sua busca por excelência a levou a percorrer caminhos diversos.

Carioca da gema, teve a honra de comandar a cozinha do renomado Boteco Carioca durante muitos anos. Além de ser chef, abraçou a responsabilidade administrativa, uma oportunidade que lhe ensinou a equilibrar a arte de cozinhar com a gestão de um estabelecimento tão querido pelos clientes.

Viajar e aprimorar trazem inspiração



Viajar pelo mundo é um prazer que complementa sua busca por aprimoramento. **“Em cada destino, me delicio com sabores exóticos e técnicas culinárias únicas, que enriquecem meu repertório e me inspiram a criar experiências gastronômicas memoráveis.”**

Foi a paixão pela confeitaria que a encantou de forma profunda. As sobremesas se tornaram para ela uma tela em branco. Hoje, em São José dos Campos - SP, realiza suas alquimias em seu atelier, o **Jou Jou Pâtisserie**.

Assim, com o coração repleto de amor pela gastronomia, continua sua jornada, buscando sempre novos desafios, sabores e inspirações. “Sou Chef Vera Alcantara, e minha missão é levar a **magia da culinária** para o mundo, inspirando paladares e tocando almas através da arte de cozinhar.”



 [joujoupatisserie](#)

Chef Vera Alcantara é graduada em Gastronomia. Pós graduada em Docência da Gastronomia, Gastronomia Contemporânea, Gastronomia Funcional e Natural, Panificação e Confeitaria. Curso de Extensão na Universidade de Stanford em Alimentação e Saúde.





NETCHEFS

Gastronomia e Tecnologia

CRIATIVIDADE



Chef Lucas Lawrence
Prêmio Dolma

“ Envolver a Netchefs no meu negócio me ajudou muito na captação de novos clientes”

NetChefs é uma agencia especializada em serviços de Marketing digital voltado para profissionais, empreendimentos e serviços da gastronomia. Uma maneira revolucionária de criar, desenvolver e divulgar sua marca, empresa e serviço com um time especialista que vai ajudar você se destacar no mercado.

/ netchefs



DESAFIE-SE SEMPRE

“Nunca me passou pela cabeça trabalhar na área gastronômica.” No início chef Peccolo foi morar sozinho e não tinha recursos e principalmente nenhuma habilidade na área. Na verdade diz ele que era um desastre na cozinha e tudo que tentava fazer, era impossível comer.

Na época, sua mãe lhe levava comida e aquilo o deixava muito mal, porque ele sabia que era um sacrifício para ela e de tanto se preocupar, começou a pesquisar receitas de todos os tipos, pois nem o arroz conseguia fazer. Quando perdeu o medo da panela de pressão acertou fazer o seu primeiro feijão, ficou tão feliz que começou arriscar outros pratos e assim veio o interesse pela gastronomia.

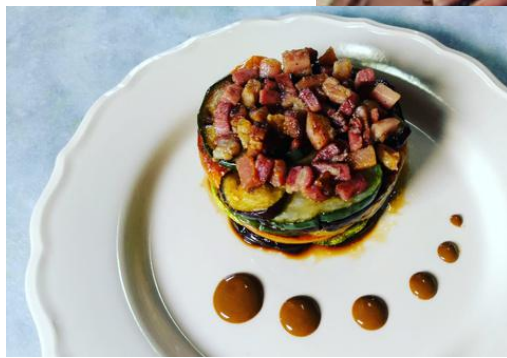
Começou estudar muitos livros e revistas de culinária e queria fazer todas aquelas receitas. Fazia a maior parte delas e nunca trabalhou em restaurante, mas adorava reunir amigos e familiares nos finais de semana pra experimentarem sua comida. O tempo foi passando e foi aprimorando suas habilidades e inclusive ficando cada vez mais exigente nas escolhas de temperos e acompanhamentos principalmente nas elaborações dos pratos.

Todos que comiam da sua comida, comentavam que ele deveria pensar em seguir o caminho da gastronomia, mas ele achava que não tinha gabarito pra isso. **“Sempre fui apaixonado pela culinária italiana, mas foi na cozinha francesa que me identifiquei com aqueles pratos delicados e perfeitos.”**

Encontro com identificação... paixão



Me identifiquei tanto com a cozinha francesa que depois de alguns anos, decidi fazer um curso de alta gastronomia e cozinha internacional. Foram anos de muita dedicação, estudo e aprendizado.



Peccolo
Gastronomia

Há 3 anos inaugurei a minha Rotisseria (Peccolo Gastronomia) situada na Granja Viana/SP e recentemente a Salgateria (DelPeccolo) situada na região do Morumbi/SP, são duas cozinhas funcionando no sistema delivery e com um projeto para abrir a terceira cozinha no Litoral Sul de São Paulo.

Danilo José é um renomado chef de cozinha, formado em gastronomia e especialista em cozinha mediterrânea. Com mais de 20 anos de experiência na área de gastronomia, ele possui um vasto conhecimento e expertise em consultorias em bares, restaurantes e eventos.



Criação & Originalidade

Nascido em Guarulhos, São Paulo, Danilo destaca-se como um talentoso chef executivo e também como responsável pelo P&D (Pesquisa e Desenvolvimento) e design de alimentos no Instituto Gastronômico Paulista e Administrador do Studio Kitchen Brazil, Sua paixão pela culinária começou desde cedo e foi aprimorada ao longo dos anos, tornando-se uma verdadeira vocação.

Ao longo de sua carreira, Danilo teve a oportunidade de trabalhar em grandes eventos, como a Fórmula 1 e as Olimpíadas, onde pôde mostrar seu talento e encantar os mais exigentes paladares. Além disso, ele também teve passagens por diversos países da América Latina, realizando eventos para as embaixadas do Brasil na região.



Sabores e beleza

Sua especialidade em cozinha mediterrânea é um dos destaques de sua carreira, sendo reconhecido por sua habilidade em combinar sabores e ingredientes tradicionais dessa culinária tão apreciada. Sua criatividade e domínio técnico permitem que ele crie pratos únicos e saborosos, surpreendendo seus clientes e proporcionando experiências gastronômicas memoráveis.

Danilo é um profissional dedicado e apaixonado por seu trabalho, sempre em busca de novos desafios e oportunidades de crescimento na área gastronômica. Sua trajetória e realizações até o momento são apenas provas de seu talento e comprometimento em oferecer o melhor da gastronomia aos seus clientes e parceiros.



IG CHEF_JOESAN

TRANSFORME SEU LOCAL DE TRABALHO

Chef Gizely Rocha

"UM AMBIENTE LEVE"

Como chefe de cozinha, minha paixão pela culinária se reflete em cada prato que crio. Trabalhar com produtos naturais é minha escolha, e valorizo uma boa conduta na cozinha. O respeito aos cozinheiros é fundamental, e acredito que um ambiente leve transforma a dinâmica da cozinha.

Lembro da época em que comecei, o clima pesado reinava, mas eu me recusava a aceitar isso. Jurava que, se um dia me tornasse chef, respeito seria a base. Energia é essencial, afinal, a comida é energia. A cozinha é o coração do restaurante, onde enfatizo a colaboração. Ser chef é ir além de pratos; é realizar sonhos e desenvolver pessoas.



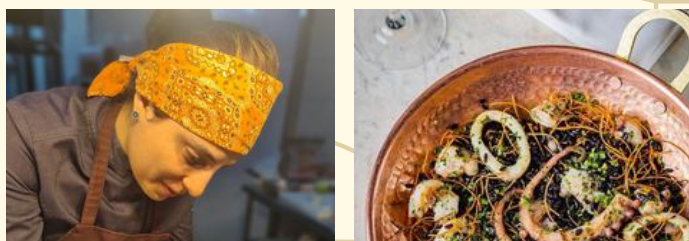
Quando o controle existe...

Minha jornada como mulher enfrentou desafios, preconceitos, mas minha firmeza prevaleceu. Falar sobre boa liderança e gestão de equipe me inspira. A dinâmica mudou, a tecnologia é aliada para eficiência e redução de custos. A hotelaria me ensinou a importância de manter os custos sob controle, sempre com organização e padrões.

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



Nestas palavras, compartilho minha essência como chef de cozinha, guiada pela paixão, respeito, colaboração e evolução constante.



Sin frontera, nuevos sabores

Hola cocineros del mundo, Soy Carlos Maldonado cocinero profesional con 10 años de experiencia en el rubro de la hotelería y restauración.

Viajero de corazón y amante de la cocina. Mi experiencia gastronómica ha estado tanto en Chile, Brasil y actualmente en Portugal. Conectandome y aprendiendo de cada lugar que visito.

A lo largo de estos 10 años puedo destacar la maravillosa experiencia que fue trabajar en el hotel de lujo Ritz Carlton Santiago, donde tuve la posibilidad de trabajar con el gran chef a cargo del restaurant Estro, Sergio Castro. Aprendiendo de cada detalle que hoy en día destaco lo mucho que aprendí gracias a él.

Dentro de mis primeros años cuando recién estaba entrando en la cocina, viaje a Rusia por 6 meses donde no trabajé en cocina pero sí disfruté de su gastronomía de alto nivel y donde aprendí que viajar era lo que quería hacer en mi vida y obviamente que cocinando sería mejor.

A mi regreso a Chile trabajé un par de años en un restaurant tailandés donde era un desafío bastante exquisito aprender de una nueva cultura que estaba recién llegando a Chile.

A mis 25 años, decidí irme a vivir a Rio de Janeiro (que experiencia más linda) ahí estuve por 2 años pasando por Sheraton Rio y la hermosa experiencia de trabajar en un café boutique en Botafogo. Amo la gastronomía brasileña y la vida tan alegre que tienen.

Luego vuelvo a Chile y comienzo a trabajar en el hotel Ritz donde estuve por 4 años llegando a la cocina de banquetes donde estaba encargado del piso ejecutivo del hotel, luego trabajé en el restaurant hasta que ya decidí comenzar un nuevo viaje que ya estaba planeado de cuando me fui de Brasil. Portugal, el país de mis sueños.

Llegué en octubre del 2022 y solo puedo decir que estoy muy feliz haciendo lo que me gusta, que es lo que les comentaba al principio, que es viajar y cocinar. A mi llegada a Lisboa estuve 1 mes en el restaurant más antiguo de LX Factory, 1300 Taberna donde comencé a aprender de cocina portuguesa, luego se me dio la posibilidad de trabajar en uno de los mejores restaurant de carnes de Lisboa,

O' Talho del connotado chef Kiko Martins, una nueva experiencia para mi curriculum viajero que estoy orgulloso de comentarles. Actualmente vuelvo a la hotelería con un hermoso y nuevo proyecto del cual sigo aprendiendo cada día algo distinto y feliz de que conozcan mi historia viajera con los más lindos recuerdos que tengo en cocina y viajando por el mundo.



 carlosmalhoff



El gran secreto para que un plato quede delicioso, es tener en consideración que en la cocina está todo permitido. La idea es jugar con texturas, colores, sabores y mucha imaginación. Cada persona, un sabor diferente. Cada uno refleja lo que es mientras cocina, es ese el momento donde tu amor interno sale a través de tus manos y se muestra en la sonrisa de quien está degustando tu amor.



Chef

Guibson

 guibsonmatias

Os sentidos e a gastronomia

Paladar o mais óbvio, mas é o último a ser acionado pelo cérebro, só depois provarmos de fato a comida é que podemos dizer se nos agrada ou não. É o sentido que nos permite distinguir alimentos salgados, doces, azedos, amargos, ácidos. Antes do paladar atuar, os outros sentidos já devem ter sido provocados pela comida. Mas como, afinal, os outros sentidos agem na gastronomia?

O **olfato** sendo o primeiro sentido a ser acionado, a meu ver. Você não precisa nem ver a comida, mas só de sentir um cheirinho bom, já sente vontade de comer. O aroma que invade nossas narinas nos estimula e cria uma expectativa agradável em relação à comida e ao que será servido. O cheiro já nos faz lembrar dos bons momentos vividos. No meu caso, impossível sentir o cheiro de açúcar queimando, coco fresco, frutas, milho sendo cozido, comida sendo preparada no fogão à lenha, esses cheiros me levam de volta os momentos com minha vó no sítio. Isso quando sentimos um cheiro de comida que nos remete à infância, ou a uma viagem inesquecível, ou ainda que nos faz lembrar de momentos com pessoas especiais, o que, a meu ver, seja aí que o sexto sentido, seja despertado dentro da gastronomia seja o sentido que flui dentro de todos os outros trazendo memória afetiva.



O **tato** se faz sentir em nossa boca, sentindo textura, temperatura e densidade do alimento. Para mim é o terceiro a ser despertado. Sentir todas as texturas que o alimento nos proporciona enquanto degustamos nos enche de uma alegria e nos oferece sensações incríveis. O tato também está presente nas comidinhas que comemos com diretamente com as mãos, como salgadinhos de festas, doces, pipoca, snacks com os amigos no bar, algodão-doce.



Audição, este é o segundo sentido a ser despertado, o barulhinho mais gostoso do que aquele emitido pelos alimentos, quando estão sendo preparados. O barulhinho da carne em contato com a gordura quente na frigideira, o borbulho enquanto a sopinha fica pronto, o barulho da rolha sendo retirada da garrafa de vinho, o som do vinho caminho na taça, o som emitido dos gases dos refrigerantes ou até mesmo o som da perlage enquanto o espumante está sendo servido para celebrar, o açúcar queimado do creme brülée sendo partido, o barulho crocante da bruschetta quando a mordemos.

O sentido da **visão** é o quarto a ser despertado, uma apresentação bem feita valoriza o prato, aguça o apetite e em algumas ocasiões, o prato se mostra mais bonito do que saboroso, na minha concepção este sentido só faz mais sentido quando todos os outros estão bem conduzidos, quando todos os outros foram despertados com muito zelo, isso. A apresentação é a carta convite para uma ótima refeição, mas a mais importante.

Perguntas do editorial



1-Como os elementos visuais de um prato podem influenciar a percepção do sabor?

Há estudos sensoriais que demonstram a percepção visual dos alimentos através da observação do frente as diferentes cores, formas, brilhos de pratos, louças e este fator pode influenciar nas preferências por determinados alimentos e sabor. Quanto mais cores, texturas os alimentos tiverem mais aguçada a curiosidade fica, tendo em vista que a apresentação de um prato é a primeira coisa a chamar a atenção do cliente antes mesmo de ser degustado.

2-Como a cultura e a história de uma região podem ser incorporadas ao design de alimentos?

Através de análises, estudo e acima de tudo vivência. Entender e respeitar os insumos e o ciclo da natureza, ser real ao nativo.

3-Como posso utilizar ingredientes locais e sazonais para criar pratos inovadores e sustentáveis?

Entender o cultivo e a agricultura de cada região, analisar os alimentos em diferentes cocções, fazer uma pesquisa de campo com nativos, respeitando a terra, o alimento e a história. Muito se fala em sustentabilidade nos dias de hoje, na gastronomia não seria diferente, quando eu falo de sustentabilidade dentro das cozinhas eu estou falando desde a origem do alimento e todo o caminho que ele percorre até chegar na mesa, cabe a nós nos informar sobre os impactos que essa produção de alimentos estão fazendo ao meio ambiente, se não há exploração ambiental e humana, a quantidade de lixo produzido, o descarte do mesmo. Tudo isso impacta no resultado final e na imagem e qualidade do prato e produto.

4-Quais são as diferentes texturas que posso combinar em um prato para criar uma experiência sensorial única?

Dentro da gastronomia há inúmeras texturas que podem ajudar o cozinheiro na hora da preparação, desde ares, espumas, mousses, purê, géis, pastas, crus. Vai da criatividade de cada um usar e abusar dos alimentos. Eu, particularmente gosto muito das texturas pastosas junto com as crocantes deixa os pratos mais interessantes e dinâmicos.

5-Como a psicologia das cores pode ser aplicada no design de alimentos para influenciar o apetite e as emoções dos consumidores?

A psicologia das cores nada mais é que uma análise sobre o efeito das cores no cérebro e como isso afeta a percepção, emoções e sentimentos.

É possível, despertar a atenção de um consumidor a partir de uma composição bem feita de cores, como por exemplo cores chamativas como o vermelho do molho de tomate, o laranja do creme de cenoura, o amarelo do purê de mandioca são cores "felizes" é que certamente tem a narrativa de uma memória gustativa.



6-Como a tecnologia pode ser incorporada ao design de alimentos, seja na preparação, apresentação ou consumo?

Por meio das tantas implementações tecnológicas, como a produção inteligente que simplifica os processos, melhorando e otimizando as linhas de produção.

Isso vai desde o conceito do produto, ingredientes, formulação, embalagem até o produto final. As mídias sociais também tem ajudado muito nesse processo fazendo a ponte entre produto e público alvo.

Comida é memória, afeto, história e identidade.



Top Chef

emphasis



Departing from Minas Gerais (Belo Horizonte), the heart of the best food in Brazil, to the world. Aline arrived in Australia almost seven years ago and she is „complete in love for the art of fine dining“ say her “venturing into the land of the kangaroos”. “My aim was to „find myself“, she says, “plus, learning English and experiencing things I never ever experienced before. Chef Aline de Freitas left her career behind as sport and science and handball athlete for a new challenge. She put her sport’s discipline into the kitchen: where she found her passion cooking together with a high level of commitment and professionalism.

When first arrives in Australia Aline decides to improve your cooking skills e bring it as a professional level, studying hard to became a chef for about 3 years and then immersed deeply into to Australian hospitality life. Meanwhile Aline started working as chef in cafes and restaurants around Sydney. For the very first time she had the opportunity to experience a head chef role at Simmone Logue café where she stays until the last operate day.

The possibility of challenging herself and experiencing new challenges brought Aline to “Don Pedros”, a cosy Mexican restaurant also as head chef with the possibility to running a kitchen for the second time and put on your Latino flavour signature with a twist Mexican influence, where she stays until the first Covid lockdown. For her was a time with lots learning, resilience and hard work. Building a new but very talented career Chef Aline de Freitas has the opportunity to working at a 2 hats restaurant “Shell House” in Sydney CBD.



There, Aline had an opportunity to work with 2 of the most talented chefs in Australia: the Head Chef Aaron Ward and the culinary director Joel Bickford. Both of them admired chefs and inspiration by her.

The possibility to work with Joel and Aaron at Shell House makes Aline leave “Bar Milano” where she also have an opportunity to work with very amazing operators and very well respected industry professionals: Patrick Agostinelli (ex. ARIA general manager) and Georgette Unger. Bar Milano it is a beautiful relaxed traditional Italian restaurant right on Maroubra beachfront, were she also did the opening and kitchen set up with Joel Bickford as a consulting chef and had the opportunity to work with him for the first time.

By the time that chef Aline was working at Bar Milano she was invited by SBS food (a recognise TV Chanel in Australia) for enjoy the season 3 of the TV show “The cook up” hosted by Adam Liaw. She recovers 2 episodes “Food for celebration” where she could explore a Brazilian culture, cooking Barramundi fish with Tucupi sauce and “High Steaks” as an eye fillet steak with smoked okra pure and grilled okra.

Sydney Australia

It was a great experience and she was open to bring a little bit about Brazilian culture and share your history behind the food, also the experience and skills as chef in Australia. With all your passion about food, dedication and hard work Aline has building a genuine career with great opportunities and connections with professionals well admired and inspired by her. In 2021, Aline was belonging a project with an Embassy of Brazil in Sydney called: „Brazilian Chefs in Australia“. “The aim was to promote Brazilian cuisine”, says Aline, “by creating a dish that could represent myself and my connection with Brazil through the food to Australian gastronomy”.

Despite being a new chef, Aline have done so far lots of great things in a short time, which she is proud of, the possibility to grow as chef and show her love through the food keep inspiring her to achieve increasingly challenging opportunities. She also share her lifestyle and chef daily routine online – in the world of digital influencers.

“Through the Instagram”, says Aline, “I share my routine working as an influencer chef”.

Aline represented major kitchenware brands as a Tramontina, Baccarat, Carigu, Hephais Knifes, kitple and others partners – and demonstrates their products.



“They”re able to help me in my chef’s routine in sharing knowledge about gastronomy, which is one of the ways to also showcase me in the kitchen wherever I am. Currently, Instagram is a virtual portfolio used for networking and professional connections, and also where I can share my progress and trajectory – all my past and my future”. At the moment Aline is planning what is the next big step of this cooking marathon around the world.

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

ESPECIAL DE NATAL



BONAPETIT.

A melhor Revista de Gastronomia

DEZEMBRO 2023



DINGO
BELLS

O NATAL DE 2023 VAI
AO PONTO ALTO DA
GASTRONOMIA?

QUEM SERÁ
A CAPA DA
EDIÇÃO?

INSCREVA E CONCORRA - CLIQUE AQUI



Grandes
CHEFS23

RECEITAS ESPECIAIS —

Chef

ARIANE REIS



cascatadechocolate_arianereis

Ariane Reis, natural de Alagoinhas-BA, filha do coração família Teles e atualmente casada. Aos 10 anos já demonstrava que sua carreira na gastronomia iria longe. Ainda criança sempre despontava nas organizações nas festas da família.

Na juventude estudava e trabalhava como vendedora de lojas no comércio local, como o passar dos anos percebeu que necessitava desbravar novas oportunidades.

Em 2011, desafiou-se a mudar-se para Pernambuco no balneário de Porto de Galinhas. Naquela ocasião, iniciou trabalhando no comércio, mais, já vislumbrava as oportunidades de aprimorar seus dotes gastronômicos nos grandes restaurantes e hotéis daquele paraíso.

Quem acredita...

Em busca de boas amizades e relacionamentos passou a congrega na Primeira Igreja Batista de Porto de Galinhas. "Esta igreja tornou-se uma família para mim. Aos domingos temos um momento de comunhão, onde desfrutamos de uma boa culinária e boas conversas."

Com sua desenvoltura em cozinhar, amor e dedicação foi construindo seu espaço. Inicialmente começou a aprimorar tecnicamente suas habilidades e realizou diversos cursos que aprimoraram a sua carreira.

No seguimento da gastronomia desenvolveu projetos em cantinas escolares com proposta de alimentação saudável e aos finais de semana com buffet para eventos em geral.



Se descobrir e atuar

Em 2016, teve a oportunidade de trabalhar como auxiliar de confeitaria no Porto de Galinhas Praia Hotel, atualmente se chama Hotel The Westin em Porto de Galinhas, onde desfrutou da experiência de atuar com diversos chefes de renome internacional que corroborou imensamente à sua carreira. Atualmente confeitaria profissional reconhecida neste mesmo Hotel que depositou a confiança em seu talento e paixão.

Para cancelar sua carreira esta cursando Gastronomia com objetivo de montar seu restaurante próprio e compartilhar com seus clientes amor no que faz.

"Diante de todos os sonhos e planos realizados, sou grata a Deus, meu esposo Joelyvan Reis, minha família e amigos pelo irrestrito apoio, pois sem as palavras e motivação que vocês me deram eu jamais conseguiria concretizar estes projetos. "





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

Sérgio Lima



cheff_sergio_luiz

Chef de cozinha, cozinheiro, confeitiro, com anos de experiência em gastronomia. Já trabalhou em diversos restaurantes como consultor, formando pessoas na atuação e no desenvolvimento de cardápio do restaurante ou empresa. Utilizando com foco a metodologia no tempo de preparo e qualidade do serviço. Aliando os custos e bom gosto, a região e os fatores públicos.

O gardemanger do chef, alia as técnicas novas de saladas, unindo uma decoração com frutas, legumes e técnicas que faz toda a diferença na apresentação de pratos e saladas.



Experiência com Excelência

Durante muitos anos prestou serviços de Buffet para eventos sociais como: Casamentos, 15 Anos, recepções com jantares e coquetel. Fazendo serviços para Marinha do Brasil, Tribunal de Contas de Niterói, Prefeituras entre outros. Como Chefe de cozinha atua na área gastronômica nacional e internacional. Bem como promovendo Festivais de Culinária com comidas Portuguesas, Espanholas, Francesas, Japonesas, Árabes, Mexicanas, etc. E dentro da área nacional uma diversificada gastronomia regional.

Hoje trabalha no Restaurante Flor da Lagoa Gastronomia, mostrando seu trabalho na Gastronomia contemporânea. O flor da lagoa, hoje é reconhecido como o melhor restaurante da cidade de Araruama, pela variedades de pratos que fazem a diferença no seu menu, tanto executivo como principal.



Chef

Ana Paula Amaral



Confeitaria



Me chamo Ana Paula do Amaral, 46 anos, Alagoana e virginiana raiz.

Comecei a ter contato com a confeitaria ainda criança quando minha mãe (Irene) começou a fazer cursos apenas por hobby onde morávamos na capital Maceió -Al.

Mas a relação com a cozinha e mais precisamente com a confeitaria só veio mesmo quando passei por uma crise financeira aos 32 anos de idade.



 [chefeanaamaral](#)

Comecei vendendo bolo bombom em salões de beleza na cidade de Praia Grande -SP e depois de algum tempo peguei minha primeira encomenda de doces personalizados em Pasta Americana. Desde então trabalho nessa área há mais de 15 anos.

Particpei de programas de televisão na baixada santista e também com destaque em mídia impressa local.

Mas confeitaria não se resume apenas em farinha e açúcar. Procuo sempre me aprimorar, em paralelo com a faculdade de gastronomia fiz um curso de bartender reconhecido internacionalmente, ao qual me orgulho porque pude desenvolver ainda mais a minha criatividade e habilidade pois a mistura de ingredientes para cada coquetel se torna uma obra de arte assim como na confeitaria.

Amor que não se mede

Chef
José Rocha



DO SIMPLES AO SOFISTICADO



Muitas batalhas...

O chef José Rocha possui 40 anos, natural do Piauí, lá foi onde aprendeu a dar valor aos alimentos, seus pais plantavam, caçavam e pescavam todos os alimentos que eles consumiam.

Chef José nos conta que sua rotina era brincar nas árvores enquanto os adultos trabalhavam duro para ter alimentação e ganhar moeda de troca para próxima colheita, faziam de tudo um pouco, da mandioca extraíam a goma de tapioca, a farinha de mesa e o tão famoso beijú, **"ainda sinto o cheiro da mandioca sendo ralada."**

Tudo começou, em 1990 chegando ao Rio de Janeiro e que o novo lugar o assustou, antes tinha lugar para correr e brincar e agora não mais, após o serviço militar obrigatório ficou sem rumo e sem saber o que fazer, daí conseguiu uma indicação para ser steward em um hotel 5 estrelas em Ipanema, foi lá onde aprendeu como uma cozinha funcionava, o seu primeiro chef lhe viu lavando as panelas e lhe ofereceu uma vaga de ajudante de cozinha, ainda tímido e com medo de errar foi se destacando e sobrevivendo naquele ambiente hostil.

Logo se tornou o segundo cozinheiro e assim foi nesse momento que percebeu que era isso que ele queria para sua vida, se dedicou e continuou estudando e trabalhando muito pra não ficar pra trás, assim se tornou primeiro cozinheiro e foi nesse cargo em que adquiriu a grande responsabilidade pela cozinha central do hotel, e uma das suas tarefas preferidas era fazer a feijoada que nessa época era servida aos sábados muito conhecida e querida como a melhor feijoada do rio de janeiro, e lá se vão 10 anos .

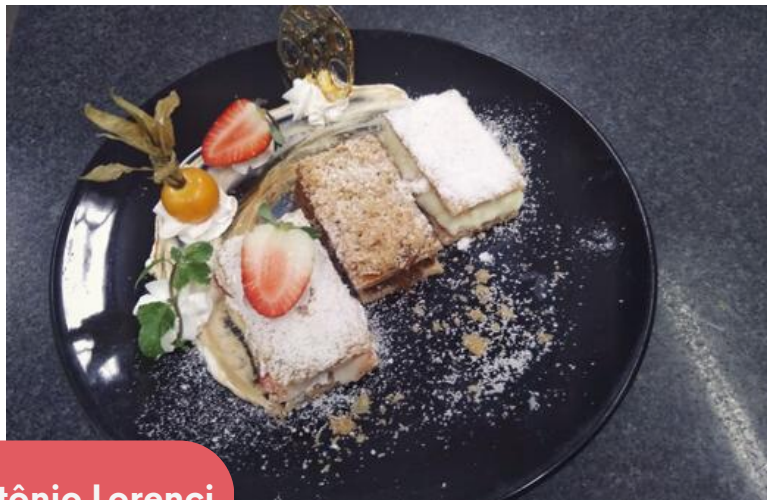
Assim que me formei aceitei um desafio ainda maior, me tornei chef de cozinha no hospital copastar que é uma grande referência em seu seguimento.

Foi onde eu adquiri ainda mais amor pela minha profissão, em um hotel o chef atende pessoas de férias e felizes já em um hospital pessoas doentes e tristes e tirar um sorriso de um paciente que esta sentindo dor e um grande desconforto é desafiador, não tem preço ouvir um paciente dizer que sua comida serviu como um remédio e foi o ponto inicial para sua recuperação.

 jose.f.rocha



Chef José Antônio Lorenci



Um trabalho empolgante e admirado

Minha história com a confeitaria teve início em abril de 1972, quando comecei a trabalhar de ajudante de pedreiro na obra da confeitaria Thompson em Porto Alegre. No final do ano, o proprietário Thomas Walter me convidou para auxiliar na confeitaria por causa do movimento das festas natalinas. A partir daí começou uma longa trajetória que me trouxe grandes alegrias, mas também algumas frustrações. Durante cinco anos na Thompson quatro foram como aprendiz de confeiteiro. Quando no último ano passei a ser confeiteiro. Daí em diante foram grandes experiências, principalmente na hotelaria, mas também em confeitaria de balcão como na Cia Zaffari de Supermercados. Nessa longa trajetória conheci grandes chefes, os quais me ensinaram muito, moldaram minha personalidade e desenvolveram meus dons.

Hoje não sou o confeiteiro mais criativo em decorações mas tenho um lado muito forte em dar sabores aos doces. Hoje sou chefe de confeitaria e padaria na Rede Deville de Hotéis, onde estou a onze anos. Durante esse período tive a honra de fazer o bolo de aniversário do melhor jogador do mundo, Lionel Messi. Gostaria de deixar uma frase que marca a minha vida durante minha trajetória, infelizmente não sei o autor para dar os créditos, **“faça o que você ama que nunca precisará trabalhar na vida”**.

**RECEITA
ESPECIAL**

**próxima
Página**

RECEITA DO BOLO DO MESSI

Pão de Ló Branco

6 ovos

350gr de açúcar

400gr de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento químico

Modo de fazer: Bater os ovos com o açúcar até desenvolver e ficar fofo.

Acrescentar a farinha e o fermento peneirados, misturando com a mão. Assar a 160°C por 25 minutos.

Recheio

2,6 kg leite condensado

400g de creme de leite

Modo de fazer: Cozinhar em fogo médio até soltar da panela

Abacaxi caramelado

1 abacaxi grande cortado em cubos

400gr de açúcar

Modo de fazer: Em uma panela, colocar o açúcar e fazer um caramelo. Quando estiver dourado colocar o abacaxi e deixar cozinhar por aproximadamente 20 minutos.



Montagem

Dividir o Pão de Ló em três camadas; Umedecer uma camada do pão de ló com guaraná e colocar o recheio de leite condensado e a metade do abacaxi caramelado;

A segunda camada repetir a primeira; E por último uma camada de pão de ló Decorar a gosto (de preferência, com as cores da seleção Argentina!)

Chef



jaconfi

José Antônio Lorenci

Agradecimento



Rede Hoteis Deville



devilleportoalegre



hoteisdeville



O QUE TAMBÉM É GASTRONOMIA

5 DICAS

REDUÇÃO DE CUSTOS

1- Análise de custos: Comece por examinar detalhadamente todos os seus custos operacionais. Isso inclui ingredientes, mão-de-obra, aluguel, serviços públicos e outros gastos. Identificar áreas onde você está gastando mais pode ajudar a direcionar seus esforços de redução de custos.

2- Controle de estoque: Mantenha um controle rigoroso do estoque para evitar desperdícios e garantir que você não esteja comprando ingredientes desnecessários. Use um sistema de gestão de estoque para monitorar os níveis de estoque e evitar a obsolescência de produtos.

3- Compras em grandes quantidades: Negocie com fornecedores para obter descontos ao comprar ingredientes em grandes quantidades. Isso pode reduzir significativamente seus custos a longo prazo.

4- Menu otimizado: Revise o menu para identificar pratos que são caros de preparar, têm baixa demanda ou não têm margem de lucro. Considere a simplificação do menu e a remoção de itens que não contribuem significativamente para o faturamento.

5- Economia de energia: Implemente medidas de eficiência energética em sua cozinha e espaço de restaurante. Isso pode incluir a instalação de iluminação LED, equipamentos de cozinha mais eficientes e termostatos programáveis para controle de temperatura.

CHEF ALEX MONTEIRO



De uma família de cozinheiros, mãe e avós donos de restaurante, começou a viajar em 2003 e de lá pra cá trabalhando em diversos seguimentos gastronômicos até chegar chef e hoje atua como chefe executivo e gestão de pessoas e aprimoramento de cozinhas, no sistema de redução de custo e qualidade



Redução de desperdício de alimentos: Implemente estratégias para reduzir o desperdício de alimentos, como doações de alimentos não vendidos, compostagem ou reutilização de sobras em novos pratos.



DETALHE

EQUILIBRIO E CONSTÂNCIA

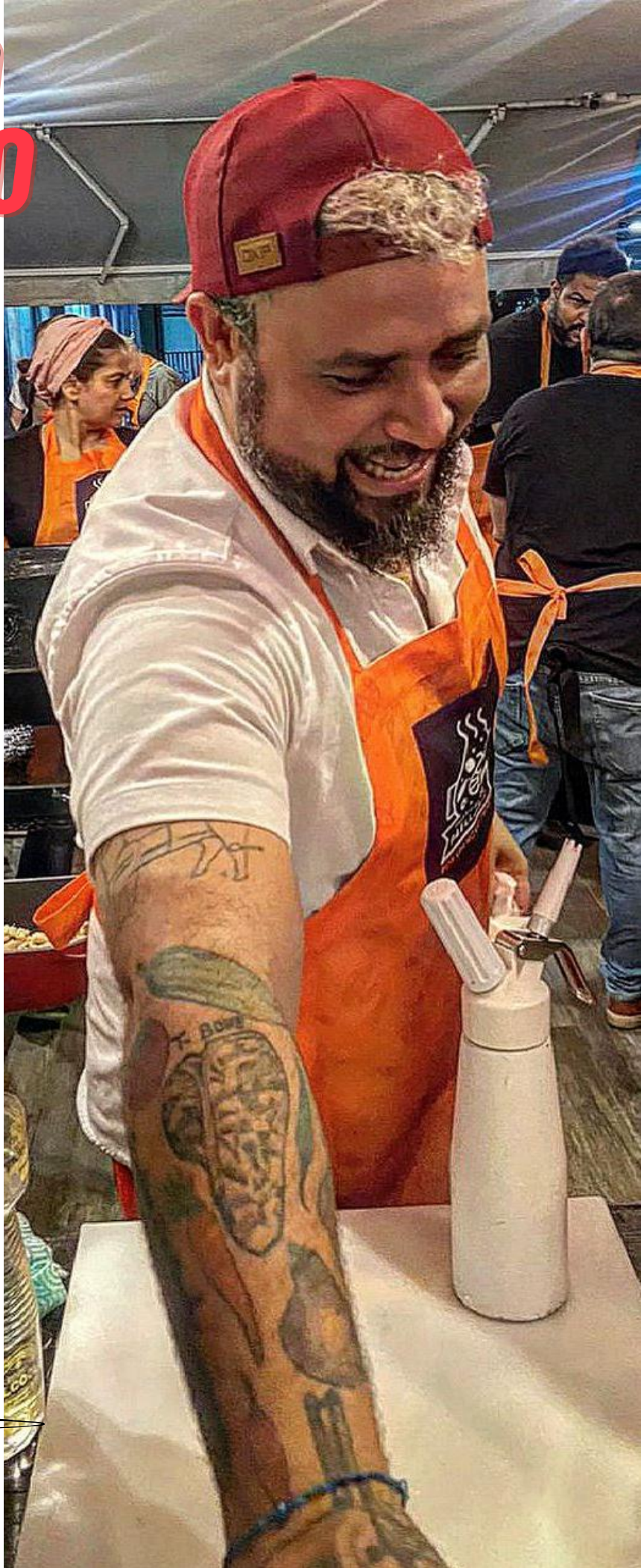
Lembre-se de que a redução de custos deve ser feita de forma equilibrada para não afetar negativamente a qualidade dos alimentos ou a experiência do cliente. Além disso, é importante manter um controle financeiro sólido e buscar aconselhamento de um contador ou consultor financeiro, se necessário, para garantir que suas finanças estejam sob controle.



CHURRASCO AQUI PERNAMBUCO

Uma referência na área no estado de Pernambuco, o chefe assador, o profissional da gastronomia que atua com churrasco, e embaixador do Der Roster, Boni Panela, entrou no mundo da gastronomia quando ainda trabalhava na área administrativa. Ele procurava um hobby para diminuir o nível de estresse presente na rotina, que estava afetando a sua saúde. Boni decidiu iniciar um curso de gastronomia e gostou tanto da atividade, que decidiu seguir como profissão. São oito anos dedicados ao ramo do churrasco e um reconhecimento pelo trabalho feito com dedicação em cada um de seus preparos. Ainda no curso de gastronomia, Boni foi intitulado como Boni Panela, por gostar de fazer muitas receitas de "comida de panela". Durante o curso, ele se dedicou bastante e logo começou a trabalhar no campo gastronômico, com consultorias e através desse meio, conheceu o universo do churrasco.

"Aqui em Pernambuco com muito trabalho e esforço me tornei referência no negócio de Churrasco"



CHURRAS É COISA SÉRIA E PROFISSIONAL

O chefe assador preza por colocar um toque especial em cada uma das suas produções. "Eu sempre costumo levar na minha proteína, com um acompanhamento. Tenho esse olhar em harmonizar a minha proteína com um acompanhamento que vai de acordo com ela.

"Por exemplo, se é um suíno, uso um acompanhamento agridoce na proteína, se é uma costela, já trago uma proteína cremosa. Isso é o meu diferencial no mundo do churrasco, por de ser chefe de cozinha. Em todos os meus churrascos e eventos, eu sempre busco cativar as pessoas através de coisas simples, como um agradecimento a Deus e um pedido para que a comida, que estou fazendo, faça a bem a elas."



DER ROSTER



É um projeto no qual o Boni é embaixador e tem como foco curadorias em eventos de churrascos com base semelhante a linha gastronômica, com o objetivo de reunir nomes importantes do churrasco, com nomes em crescimentos na área do churrasco show, como é conhecido.



[bonipanela](#)

Contando com festivais, consultorias, eventos particulares e cursos. O intuito principal do Der Roster é promover capacitação e oportunidade as novas pessoas e transformar Recife na capital do churrasco.

Conheça e acompanhe o trabalho do chefe Boni Panela e do projeto pela rede social



[derroster_oassador](#)





Sous Vide e Termocirculares

Equipamentos de cozinha de precisão que permitem cozinhar os alimentos a temperaturas controladas com precisão, resultando em pratos consistentemente saborosos.

R\$ 900 a 4.000

Equipamentos



Tecnológicos

Estes são apenas alguns exemplos de equipamentos tecnológicos que são usados na gastronomia. A adoção dessas tecnologias pode melhorar a eficiência operacional, a qualidade dos alimentos e a experiência do cliente em restaurantes e estabelecimentos de alimentos em todo o mundo.



Fornos Combinados

Estes fornos combinam convecção, vapor e calor seco para cozinhar alimentos de forma eficiente e uniforme, sendo muito versáteis na cozinha profissional. Estes fornos combinam convecção, vapor e calor seco para cozinhar alimentos de forma eficiente e uniforme, sendo muito versáteis na cozinha profissional.

Impressora 3d de Alimentos

Utilizadas para criar decorações personalizadas e formas complexas com ingredientes comestíveis.

R\$ 1.400 a 23.000

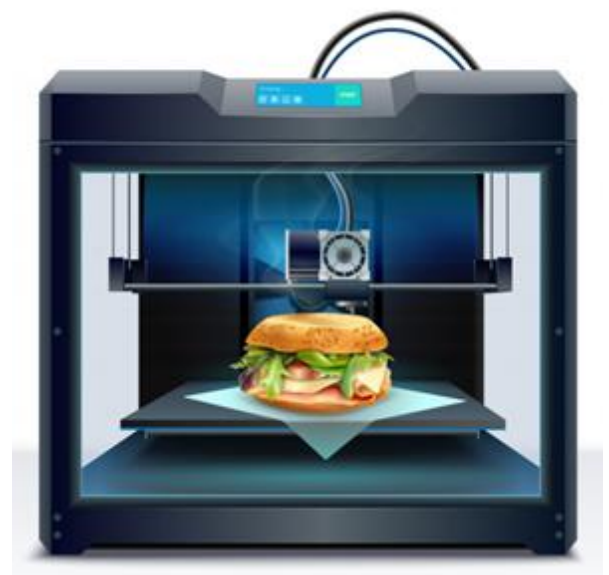
R\$ 1.000 a 32.000

Churrasqueira de infravermelho



Proporcionam cozimento uniforme e rápido, economizando energia e produzindo pratos grelhados de alta qualidade.

R\$ 480 a 3.000



A PEDIDA É ASSADOS

Chef Michel Garcia



Meu nome é Michel Garcia tenho 27 anos e sou chefe de cozinha na cidade de Socorro no Circuito das Águas em São Paulo, minha carreira começou com o incentivo da minha esposa e sou muito grato a ela, pois com isso descobri minha verdadeira paixão que é a cozinha, em questão de pouco tempo subi na área, desde então já conquistei a premiação do festival gastronômico de Socorro de 2021 como o prato destaque do festival. Já participei da construção e elaboração de um cardápio exclusivo para um Bar de música da cidade.

Mas minha paixão de verdade é os assados onde estou me especializando, já participei de diversos eventos de churrasco e assados pelo Brasil

Festivais que já participei:

Churrasqueadas

**festival gastronômico de Socorro
(2020, 2021, 2023)**

Festival Fogo de Chão

Festival Só bbq

Tenho como objetivo ser assador referência no mundo, isso acabou sendo um objetivo de vida para mim e estou na busca em cada vez mais agregar conhecimentos e experiências. Atualmente trabalho em uma cervejaria artesanal onde preparam diversos pratos utilizando a parrilha e sempre misturando o rústico com o moderno, mesmo sendo jovem tenho muito a apresentar e inovar na gastronomia e guardem meu nome pois meu sucesso logo chegará.

SABOR e momento

Chef

Cristiano Watts



Vim de uma cidade chamada Camaragibe, interior de Pernambuco, muito cedo comecei trabalhando em cozinha como auxiliar de cozinha. Sempre tive um dom para culinária e com isso corri atrás para agregar e adquirir conhecimento em várias casas e restaurantes em Recife, Pernambuco. Agregando sempre a culinária com massa molhos e pizzas, uma fusão que deu certo na minha carreira. Hoje estou trabalhando em Santa Catarina. Na areia de hotel pizzeria Sempre com muita humildade determinação Coragem.

Uma boa pizza...

Massa fresca: Uma base de pizza feita com massa fresca, seja fina e crocante ou mais espessa e fofa, é fundamental. A massa deve ser bem fermentada e assada até ficar dourada e crocante.

Molho de tomate saboroso: Um molho de tomate bem preparado é essencial para dar sabor à pizza. Pode ser simples ou ter ingredientes adicionais, como alho, ervas e azeite de oliva.

Queijo de qualidade: O queijo é uma parte fundamental da pizza. A mozzarella é um queijo clássico para pizza devido à sua textura derretida e sabor suave, mas outros queijos, como parmesão, cheddar ou provolone, também podem ser usados para criar sabores diferentes.

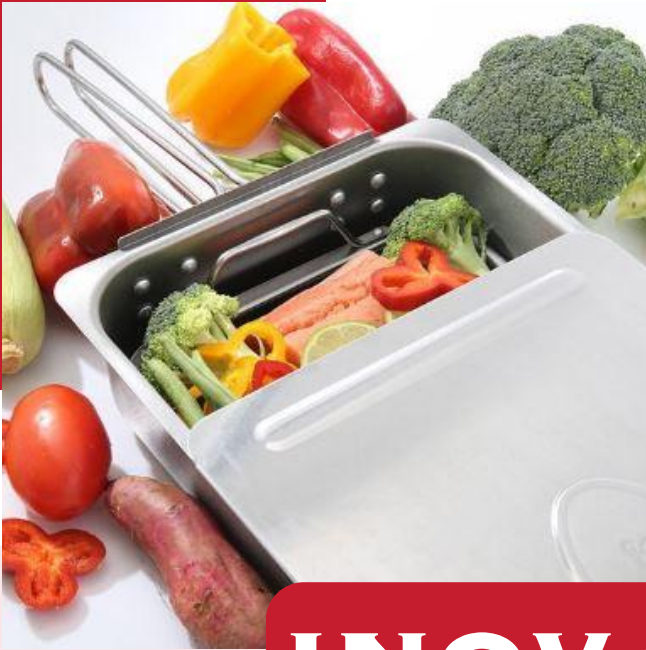
 [ferr.eira8974](#)



Entrevista com Juliana Silva, a melhor quitandeira da região.



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

Primeiramente gostaria de me apresentar, meu nome é Paulo Kim, descendente de pais sul coreanos tenho 38 anos.

Meu início na gastronomia se iniciou em 2006 porém até então já havia passado por 3 faculdades incluindo Administração de empresas, Direito e Moda, onde nenhuma delas foi concluída, então como bom apreciador de comida resolvi fazer o que sempre amei fazer que era comer e servir.

Cursei a Faculdade de Gastronomia pela Anhembi Morumbi na qual era a referencia na época e conheci grandes Chefs atualmente como chef Luiza Hoffman, Rafa Gil entre outros todos da mesma turma.

Minha Primeira experiência como chef foi na abertura do Restaurante Badebec em Campinas onde fiquei por 6 meses, mas almejava aprender mais então

resolvi ir para os Estados Unidos onde tive a oportunidade de trabalhar com um dos melhores Chef do mundo no caso Allain Ducasse no Restaurante Benoit NYC, ao mesmo tempo trabalhei na empresa Tastings (catering) que faziam eventos de primeira linha como Jimmy Choo, Dior, David Yurman, Consulado Frances entre vários outros.

Não tinha feriado nem datas comemorativas mas estava fazendo o que amava e tinha sede em aprender o máximo possível.

Passei 3 anos nessa rotina maluca e retornei para o Brasil.

Em 2012 assim que voltei para o Brasil chefeiei a Hamburgueria Butchers Market onde na época saímos na capa da Veja São Paulo como o hambúrguer mais alto só que almejava mais, ter meu negocio próprio na área.

Foi quando criei uma marca de culinária mexicana chamada Gourmex Taqueria na feira Panela na Rua eleita a melhor feira gastronomia, e servia soft tacos, quesadillas, burrito e minha famosa Triple Lemonade na qual foi eleita a melhor bebida junto com o ceviche do la Peruana pela Veja São Paulo, e segui por uns 6 anos nessa caminhada de cozinha mexicana, onde fiz inúmeras feiras de ruas como a do Trianon Masp, feira da Pompeia, Bexiga, varias cervejarias artesanais renomadas e eventos.



SUPERAÇÃO E PERSISTENCIA COM SABOR!



Apos alguns anos com comida mexicana vi que a tendência estava indo pro lado da cultura coreana com a explosão do Kpop pelo mundo.

E eu como bom filho de pais sul-coreanos resolvi me desafiar em criar algo da minha cultura com temperos, sabores e pratos.

Em 2019 criei a marca Ommaya Sandwich Shop e todo o cardápio no bairro da Liberdade, no ano seguinte veio a Pandemia e não conseguimos mante-lo.

Porem dei continuidade em duas Franquias de um mercado Oriental nos bairros de Moema e Aclimação, feiras de rua com a marca e ultima aparição da Ommaya foi no Parque Villa Lobos para a árvore de Natal da Coca-cola.

Atualmente estou iniciando uma operação Dark Kitchen no bairro do Butantã e região onde novos clientes poderão apreciar nossa comida.

Espero poder ter apresentado uma pitadinha da minha jornada na gastronomia. Grato desde ja pela oportunidade.



[ommaya.express](https://www.instagram.com/ommaya.express)

Boom... se redescobrimo e inovando sempre!



Com o tempo comecei a mergulhar cada vez mais na gastronomia e com isso tive muitas experiências, iniciei trabalhando em um café, pouco tempo depois migrei para um restaurante de cozinha tex-mex e foi lá que aprendi a ter agilidade, porém ainda era pouco, eu queria alta gastronomia, foi aí que decidi ir para um clássico restaurante italiano (La Pasta Gialla) e aí sim me encontrei! Me especializei em grelhados por já ter conhecimento em carnes e peixes e em pouco tempo já estava conhecendo todas as outras áreas da cozinha.

Meu nome é Ailton Junior, tenho 29 anos e sou de Sorocaba, interior de São Paulo.

Minha paixão pela gastronomia começou quando criança, passando finais de semana na casa dos meus avós, e vendo meus pais cozinhare, mas a princípio não tinha intenção alguma de ser a minha profissão. Essa decisão de ser cozinheiro se deu aos 15 anos, quando comecei a realmente me ver cozinhando e experimentando cada vez mais coisas diferentes. Aos 17 anos entrei na faculdade de gastronomia e foi um "boom" na minha mente, não esperava que a gastronomia fosse tao surpreendente e muito além daquilo que eu imaginava.



NOVOS CICLOS, NOVAS HISTÓRIA

Depois de 3 anos eu me senti curioso em conhecer como seria trabalhar em uma cozinha de hotel, então fui buscar uma vaga no principal hotel fazenda de luxo da região (Hotel Fasano Boa Vista) e novamente foi um "boom" na minha mente, assumi a responsabilidade de produzir as pastas frescas e toda semana fazer um prato novo para sugestão do final de semana e isso foi um desafio e tanto. Alguns anos depois fui em busca de um novo ciclo, queria me tornar chefe de cozinha e com essa ideia comecei a trabalhar em um restaurante de cozinha contemporânea na cidade de Sorocaba, depois de alguns meses fui convidado a ser chefe da cozinha e com isso pude mostrar minha identidade e meu trabalho. Depois de 5 anos resolvi explorar a área doméstica e hoje sou chefe de cozinha na residência de uma das famílias mais influentes do Brasil.



 [chef_ailtonjunior](#)

EMPREENDER FAZ PARTE

Além disso, tenho uma empresa (@arvoretreinamentos) especializada em treinamento para profissionais da área de gastronomia e para entusiastas, promovendo experiências gastronômicas com conteúdo didático, além disso faço eventos em parceria com uma chef em um espaço de eventos em Sorocaba chamado Casulo Espaço Gastronômico.



TOQUE DE CHEF E SABOR IMPECÁVEL

Chef

EROS DE PAULA CASTRO

Chef Eros de Paula Castro, descendente de imigrantes luxemburgueses, nasceu no Mato Grosso, viveu sua infância e parte da juventude entre o Paraná e Santa Catarina. Curvou Licenciatura em História na UEL (Londrina-PR). Após a conclusão, ingressou na UNIVALI – (Balneário CAMBORIÚ-SC) onde se formou como Cozinheiro Chef Internacional e Patisier; aperfeiçoou-se no Curso de Cozinha Clássica Italiana na ICIF (Flores da Cunha-RS). Possui Especialização em História da Alimentação e Patrimônio Cultural, pela UNISC – (Santa Cruz do Sul-RS). É membro da Federazione Italiana Cuochi, Associazione Estera Brasile (F.I.C. Brasile).



AMAR O QUE FAZ E SE ESPECIALIZAR PARA ENTENDER

Minha experiência profissional começou no litoral catarinense trabalhando em restaurantes especializados em frutos do mar e com eventos, também tive uma passagem pelo Ristorante e Cantina Belvedere em Castellabate na Itália e no Resort Costão do Santinho – SC. Também trabalhei durante alguns anos em Gramado, na serra gaúcha, como Chef de Cozinha em hotéis e restaurantes renomados. Hoje atuo na docência na área da gastronômica e na assessoria no seguimento gastronômico, eventos e como private chef, na cidade de Curitiba.

Na área da pesquisa da História da Alimentação, me dedico à pesquisa dos temas ligados a cultura alimentar, e tradições alimentares dos imigrantes no Brasil em especial na região Sul como incentivo turístico, e na patrimonialização das culturas e saberes culinários.

POWERED BY



Heyzine
Flipbooks

www.heyzine.com

BONAPETIT.

A melhor Revista de Gastronomia

AGOSTO 2023



WWW.REVISTABONAPETIT.COM.BR



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