

BONAPETIT

A melhor Revista de Gastronomia

Ano 4 - Edição 1 - Março 22
Distribuição Gratuita

O que é ter saúde?

Grandes reportagens
Nossos colunistas

Tendência:
Tecnologia
na cozinha

Falhas no processo
da cozinha profissional

"Revelando as falhas para fortalecer a qualidade."

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

www.revistabonapetit.com.br

Youtube  : Dicas para gestão e outros videos no canal



Aponte aqui

Foto Capa Igor Vilares
Prato Restaurante Hina fish & lounge

BONAPETIT.

A melhor Revista de Gastronomia

DIRETOR TÉCNICO E COMERCIAL

Rodrigo G. Ferreira

DIAGRAMAÇÃO E LAYOUT

Equipe Editorial Bonapetit

TEXTO E ORTOGRAFIA

Milena Maximo

 promimaximo

FOTOGRAFIA

Igor Vilares

 fotografo_gastronomico

CONTATOS PARA REVISTA

grupo.bonapetit@gmail.com

 revistabonapetit

 19-999750146

www.revistabonapetit.com.br

Muita paz têm os que amam a tua lei, e não há nada que os faça tropeçar

Salmos 119:165



Reflexão sobre a paz !



Paz quem faz é cada um, cada ser humano independente de sua posição deveria exercer-la, poderiam busca-la sentando-se a mesa e compartilhando uma refeição.

Um homem traído, dividiu seu pão com seu traidor na mesma mesa, e o fez em paz. Não se importou com sua posição mas com seus próximos.

Este era Cristo, o maior de todos os homens .

Assinatura Premium

Conteúdos Exclusivos

Notícias e matérias semanais

Palestras e vídeos interessantes

Assine Já

clique aqui

Apenas

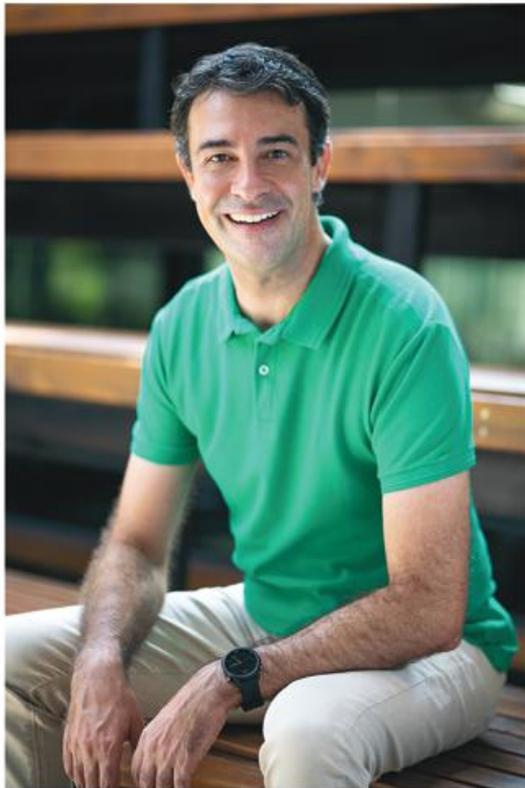


R\$23,90



BONAPETIT.
A melhor Revista de Gastronomia

SUMÁRIO



Luciano Duarte
Owner da Regulaí

- 1 EDITORIAL
- 3 SUMÁRIO
- 4 ASSINATURA BONAPETIT
- 5 HOLY BOX
- 13 REGULAÍ
- 15 CASA GABRIEL RODRIGUES
- 19 IGOR VILARES
- 32 PODCAST BONAPETIT



Oportunidades no mercado
de azeites
(Holybox)

CONHEÇA A HOLYBOX

NOVIDADES 2022

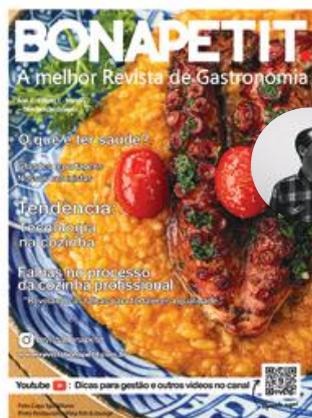
RESTAURANTES

10 OUTEIRO JACAROÁ



NOSSA CAPA

por Igor Vilares



Hina fish & lounge
Av. Alm. Saldanha da Gama, 44
Ponta da Praia, Santos - SP

Podcast Bonapetit

Ouça as notícias
e novidades em
um clique!



Assinatura Premium

Conteúdos exclusivos
e muitas oportunidades



Cheff RENATA FRAZÃO

culinária & etiqueta



Com a chegada da pandemia, a chef se incorporou ao sistema de delivery, seguindo todas as normas de higienização, e deu muito certo, afinal esse conceito de apresentação são perfeitos para qualquer ocasião, tanto para presentear com uma bela giftbox de café da manhã, brunch, happy hour, quanto para receber amigos e familiares, ou até para uma reunião corporativa, o importante é sempre preservar a personalidade do anfitrião.



A Empresa Cheff Renata Frazão foi fundada em 2004, inicialmente com o nome de Art Gourmet, mas com o passar do tempo e vendo que as pessoas não conheciam a marca, mas sim a Renata Frazão e sua paixão por cozinhar, ela resolveu alterar o nome e demonstrou que sabia o que estava fazendo.

Renata sempre teve muito amor pelos alimentos, pela apresentação, pela delicadeza e sempre prezou muitos seus clientes. Depois de ouvir, do seu público corporativo, diversos pedidos de seus antepastos, se inspirou nos conceitos australianos de grazing food e table - que consiste em montar uma mesa com comidas dispostas pela superfície de modo que os convidados transitem ao redor para petiscar - e resolveu, então, fabricá-los em maior escala, todos de forma artesanal como sempre fez.



cheffrenatafrazao



11-99770-0255

“Nossa missão é encantar e entregar uma experiência única para os nossos clientes através do conceito Grazing Table ou mesmo da GiftBox, para que eles tenham mais do que apenas uma refeição e sim vivam um momento de felicidade, de descontração, ou seja um momento único.”

holybox

História das Oliveiras

Nosso país foi presenteado com a grandeza de suas belezas naturais e a produção de plantas frutíferas, em destaque, o fruto das Oliveiras!

O cultivo de oliveiras chegou ao Brasil no início do século XX, através dos imigrantes. O estado pioneiro foi o Rio Grande do Sul e depois Minas Gerais, por volta de 1930 na aprazível cidade de Maria da Fé.

A oliveira e o azeite têm enorme relevância na história dos povos, suas civilizações e tradições que atravessam os tempos bíblicos, os povos gregos e os romanos. Hoje, a presença do azeite nos pratos traz ares de saúde à gastronomia. Composto, principalmente, por ácidos graxos insaturados, em especial o ácido oleico (Ômega 9), o azeite contribui para o equilíbrio do colesterol, tanto o bom quanto o ruim, além de ser fonte de vitaminas, flavonóides e compostos fenólicos.

Tais características são sumamente importantes para nosso organismo, porém para que se tenha um bom azeite é necessário que fatores como frescor, tempo e distância, entre local de produção e consumo, sejam bem estruturados.

A admiração por essa árvore especial, seja por conta de suas citações bíblicas, seja pela paixão por seus frutos e o orgulho do nosso Brasil e da nossa gente, nos motivou a criar a Holybox, um e-commerce de azeites de nossa terra, frescos e de elevada qualidade. Trabalhamos com um pequeno grupo de fornecedores e distribuidores nos quais confiamos para levarmos os melhores produtos alimentares para nossa comunidade de clientes que cresce a cada dia. Venha experimentar tudo o que a Holybox tem a oferecer em www.holybox.com.br



Romenio Henrique - Owner da Holybox



Rean - Marketing Holybox

Rua Antônio Simão Mauad, 873
Itajubá, MG, 37500-356
(35) 99822-1756
holyboxbrasil@gmail.com



31 983820546

BRUTUS Charcutaria Escola

Com a missão de difundir a Charcutaria na região, decidimos compartilhar nossos conhecimentos através de cursos de Defumação e de Linguanças artesanais. Em 2021, mais de 20 pessoas foram formadas e desse total 15 foram mulheres maravilhosas! Dentre elas havia mães, donas de casa, empresárias, secretárias, professoras e autônomas, todas com um único objetivo: Mudar suas vidas através da transformação da carne em arte "Charcutaria".

As turmas são bimestrais com aulas presenciais e práticas, e após o curso os formandos recebem suporte on-line através de mentorias individuais.

A satisfação de fazer seu próprio Bacon, seus pertences de feijoada, fabricar uma lingüicinha de qualidade usando os melhores ingredientes de forma totalmente segura e responsável: NÃO TEM PREÇO!!!!



Com seu jeitinho mineiro, a Cris da Brutus tem envolvido diversas pessoas no mundo da Charcutaria. Há mais de três anos, com a curiosidade de fazer bacon, se apaixonou pela arte e não parou mais. Desde então, junto com a família vem produzindo linguanças artesanais, defumados e em breve maturados e fermentados.

"E aí turma, bora transformar carne em arte?!"

Testemunho de sucesso:

"O Curso e a mentoria de Defumação Presencial Brutus é rico em detalhes desde o preparo das carnes até a defumação propriamente dita. A Cris é uma Mestre que transmite seu conhecimento sem reservas, com muita clareza e praticidade. Ela nos capacita verdadeiramente para produzirmos defumados artesanais saborosos, originais e espetaculares. A defumação pra mim é uma paixão recém descoberta e hoje, graças a Cris, já estou preparando meu próprio Bacon para a produção das minhas Linguanças Artesanais. Obrigada Cris, por todo aprendizado, me sinto orgulhosa por ter sido uma de suas alunas da Turma número 1!"

Maria Andreza - aluna formada pela Charcutaria



O QUE É TER SAÚDE?

Há muitas definições para este termo, mas segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS): "Saúde é um estado de completo bem-estar físico, mental e social e não apenas a ausência de doença". Já o Ministério da Saúde diz que gozar de saúde significa não padecer de enfermidade, estar em harmonia consigo mesmo e com o meio. Mas afinal, qual a relação da nossa saúde com a nossa alimentação?

Como a saúde não é uma 'condição estável', que, uma vez adquirida, pode ser mantida sem nenhum tipo de manutenção, devemos ter atenção plena ao que consumimos. Logo, é muito importante termos clareza de que nossas tendências de consumo, relacionados à alimentação, têm como base aquilo que aprendemos a comer na nossa infância e, conforme crescemos, o meio em que vivemos, bem como as tradições culturais e aspectos geográficos continuam a nos influenciar.

Como somos influenciados por pessoas e pelo ambiente no qual vivemos, é necessário ter uma vontade legítima de mudança de estilo de vida. Ao colocarmos em prática pequenas atitudes, a fim de pararmos de nos autossabotarmos, determinaremos o fracasso ou o sucesso na aquisição de novos hábitos.

Criar novos hábitos nem sempre é fácil, mas posso lhe passar duas dicas para você já colocar em prática e começar a ter resultados.

Cerque-se de pessoas que têm o mesmo objetivo que você. Provavelmente já deve ter ouvido algo do tipo: "Você é a média das 5 pessoas com quem mais convive", certo!? Neste caso, não estou dizendo que você deve ir morar numa caverna, mas sim, que deve filtrar melhor as informações que chegam até você e as pessoas que te cercam, assim maiores serão suas chances de ser bem sucedido nesta mudança de estilo de vida.

Busque por ajuda qualificada, uma pessoa que já tenha superado este obstáculo no qual deseja ter êxito e assim, economize o ativo mais valioso do Mundo: O tempo!



Roberta Santana
Colunista e Chef



chefrobertasantanaoficial

- *Cerque-se de pessoas que têm o mesmo objetivo que o seu.*
- *Busque a ajuda de quem já alcançou o resultado que você deseja.*

Roberta Santana é Chef de Cozinha, sua missão é a de que mais pessoas possam recuperar sua saúde, assim como ela recuperou a dela, através da Alimentação Saudável.

Ela é a criadora do Método Desafio Detox, um programa de duas semanas no qual ensina as pessoas a cozinhar com total apoio, através de vídeos, livro de receitas e acompanhamento em um grupo privado do WhatsApp. Faça como dezenas de pessoas que já obtiveram bons resultados, entre para lista de espera e seja avisado (a) sobre a próxima edição do Desafio Detox.

<https://chefrobertasantana.com.br>



Chef Vandeilson Santi



Vandeilson Santi, ou Chef Santi como é conhecido fora do Brasil, teve o primeiro contato com as caçarolas na infância, através da sua família, que é de origem italiana, e com sua mãe que já foi cozinheira.

Em 2010, ainda muito jovem, deixou o Brasil e iniciou sua carreira profissional e internacional quando foi convidado para trabalhar no Euro Bar & Restaurant ao lado de Simon Gault, chef, restaurateur e também jurado do Masterchef Nova Zelândia, país este que se tornou sua escola de vida, onde estudou por anos, especializando-se em Alta Gastronomia, Cozinha Contemporânea e Artes Culinárias.

Foi também na Nova Zelândia, ao participar de competições culinárias, que descobriu sua 2ª paixão: os vinhos e seu mundo de segredos!

De 2010 a 2020 passou por 16 países, estudando e trabalhando, aprimorando

assim seus conhecimentos e refinando suas técnicas, acumulando uma bagagem que hoje reflete todo o seu "savoir-faire" no mundo da gastronomia.

Dos 11 anos imersos nas cozinhas, 8 deles foram no exterior: Nova Zelândia, Peru, Suíça e Uruguai, uma jornada que lhe trouxe novas referências e segredos das cozinhas do novo e velho continentes.



Chef Santi já passou por cozinhas renomadas ao redor do mundo, algumas dentro da concorrida lista dos 50 Best (50 melhores restaurantes da América Latina) como Astrid & Gaston, Parador La Juella e cozinhou ao lado de chefs estrelados do mundo (Final Table, Master Chef, Chef's Table, Top Chef, TV shows.)

Franguinho na Panela

Frango ao molho. Pode ser com quiabo ou sem. Logo surge a dúvida. Posso comer com as mãos? Posso lambear os dedos? A inquietação toma conta da mesa. E você? Comerá a succulenta coxa do frango com as mãos? Teria coragem de se lambuzar? Desde minha infância, vejo tios e tias comendo pés e coxas com as mãos. O molho escorregando pelo canto da boca e algumas crianças metendo as mãos na panela. Nunca houve censura. Havia gosto. Sabor. Alegria. União.

Penso que a comida deve ser degustada por inteiro. Sentindo seus cheiros, sabores e texturas. A prova deve ser uma entrega. É ácido? Azedo? Adocicado? O aroma é suave ou forte? Comer é uma experiência única. Cada prato, cada ingrediente, cada tempero precisa ser absorvido por todos os nossos sentidos. E para isso, devemos estar presentes. Inteiros. Entregues à comida em nosso prato.

Assim, também, é com a vida. Já reparou? Ela nos exige integralidade. Não dá para ser pela metade. É preciso estar por completo em cada momento. É preciso estar atento a cada pedaço dela. Às vezes pode ser doce ou amargo. Só saberemos quando estivermos presentes. Isso é viver! O mundo, hoje, nos coloca no automático. Não há tempo para sentir ou estar. Isso não é viver. Isso é existir, sobreviver. Merecemos mais do que isso. A vida nos pede coragem para saber viver.

Então, te convido a pegar a sua coxa de frango com as mãos e levá-la até a boca. Sinta o cheiro, veja a cor do molho nos dedos, perceba a textura da carne na língua. Como diria o poeta Mario Quintana: "Não coma a vida com garfo e faca. LAMBUZE-SE". Deixo uma receita de frango que não é de comer com as mãos, mas é de lambear os beiços! Nessa coluna é permitido se lambuzar com memórias, histórias e muita comida!! Venha com a gente!



Bruna Alves Lente
Jornalista e Gastróloga



Frango ao Leite de Coco

1 kg de peito de frango

200ml de leite de coco

1 xícara de água

2 colheres de sopa de limão

Azeite de oliva a gosto

Sal e pimenta do reino a gosto

¼ de cebola picadinha

1 dente de alho picado

1 colher de café de páprica (usei a defumada)

1 colher de café de açafrão

1 colher de café de mix de ervas secas (orégano, salsinha, manjericão, etc.)

½ maço de salsinha picada (se preferir use coentro)

2 colheres de sopa de extrato de tomate

Corte o peito do frango em pequenos cubos e tempere-os com limão, sal e pimenta. Reserve. Leve uma panela ao fogo médio, adicione um pouco de azeite e refogue a cebola e o alho. Acrescente, então, o frango. Deixe grelhar por uns 10 minutos, até que estejam dourados. Adicione o extrato de tomate, a páprica, o açafrão e o mix de ervas. Mexa bem. Jogue o leite de coco, a xícara de água e misture tudo. Prove o tempero e acerte o sal. Cozinhe em fogo baixo por cerca de 20 minutos. Finalize com um pouco de salsinha e leve à mesa. Vai bem com arroz branco e batata palha.



outeiro

JACARÓÁ

Dois chefs, um casal, 20 anos juntos, um restaurante, uma escola e uma cooperativa. Rô é chef, jornalista e baiana, seu companheiro Tony é um carioca norte-americano, cenógrafo e chef e dessa mistura nasceu e nasce sabores incríveis, dos tradicionais aos inusitados como o Acarajé Burger.

Rô Lobato e Tony Tanker, são os criadores do restaurante Outeiro Jacaroá e do Fala Gastronomia, um laboratório de ideias onde acontecem aulas, filmagens, receitas, entrevistas, demonstração e degustação de pratos. Já o Outeiro Jacaroá está focado na produção artesanal de hambúrgueres, que vai do pão aos molhos, tudo feito na casa.



Além disso, o casal fundou com amigos artesãos, agricultores e beneficiadores a COPAS, Cooperativa de Alimentos Saudáveis. Os projetos têm como base o amor pela comida, o respeito pela agroecologia, o fomento da cultura local e a alegria de compartilhar conhecimento.

A casa reabrirá em Abril deste ano, no alto de uma montanha, em meio a natureza com vista para a lagoa e para o mar e está de portas abertas para quem quiser visitar e se deliciar com uma comida saborosa e que acolhe.



“ Queremos compartilhar uma comida simples e saborosa com ingredientes locais e experiência memorável tanto no prato quanto no ambiente”

“Nosso maior desejo é comida boa em todos os pratos”

 [outeirojacaroa](#)

 21 983253614

Rua Ilda Gomes de Andrade nº 40 quadra 18,
Jacaroá, Maricá, Rio

CONHECER PARA ESCOLHER!

Formada na Área de Evolução Sensorial e na Área de Gorduras e Azeites – pela Faculdade de Química da Universidade de La República - Montevideo, Uruguai.

Cada vez mais as pessoas estão atentas ao ato de se alimentar baseados em boas escolhas, com atenção aos detalhes e foco na qualidade em busca de uma vida saudável.

Obtido do “suco da azeitona” que segue rígidas normas desde o campo, colheita, extração, armazenamento e envase até a comercialização, o azeite de oliva é um alimento funcional e que está ao alcance de todos.

Porém, é um dos produtos comercializados mais fraudados, muitas vezes, classificados como extravirgem (alta qualidade) sem ser, no qual são adicionados azeites lampantes (impróprio para consumo humano), óleos vegetais e/ou animais, óleos parcialmente hidrogenados, entre outros que são totalmente prejudiciais à saúde.

A Conhecer para escolher - traz um conteúdo incrível que irá proporcionar ao consumidor identificar o azeite, suas especificações técnicas, procedência e, principalmente, através da análise sensorial trazer experiências de aromas e sabores que contribuem na identificação da qualidade do azeite e também em sua perfeita harmonização.

A vida é feita de escolhas. Uma alimentação saudável que inclui o consumo diário de azeite de oliva de qualidade e que lhe proporcione inúmeros benefícios, é certamente uma das melhores. Considerado fonte de gorduras saudáveis imprescindíveis, o azeite é imprescindível para o bom funcionamento de nosso organismo.



Por Adriana Viégas – Dri Viégas
Sommelière em Azeites de Oliva



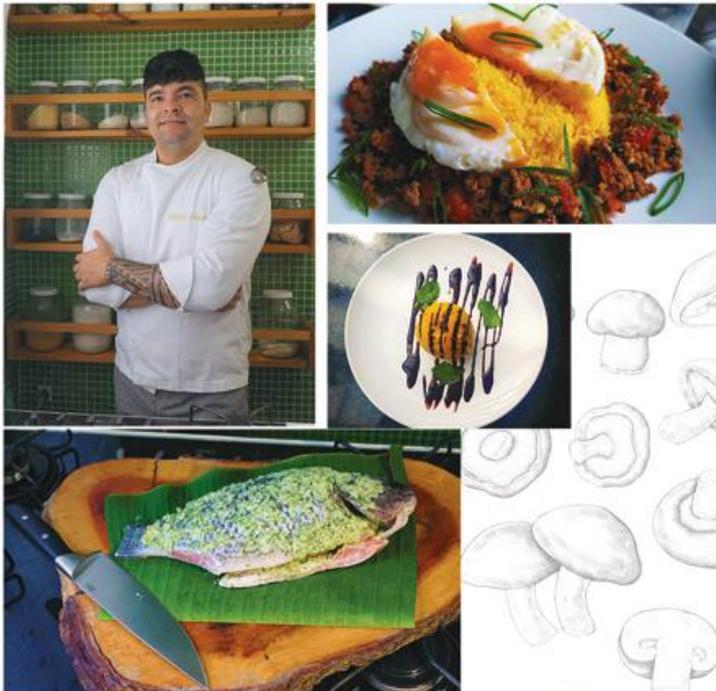
driviegassommeliere



Alécio Santos, 36, é um chef brasileiro nascido em Jurema, interior de Pernambuco. Ainda muito jovem, ajudava sua mãe a fazer as comidas típicas da região como pamonha e caldeirão de cural, além de colaborar com as atividades na lavoura e na criação de seus 5 irmãos. Seu amor pela gastronomia começou em 2005, aos 18 anos, quando foi morar em São Paulo com seus irmãos e teve que se virar para sobreviver na grande cidade. Alécio conseguiu um emprego de lavador de panelas em um restaurante especializado em comida brasileira, no qual ficou por 5 anos e felizmente saiu de lá cozinheiro. Um bom cozinheiro se dedica de alma e com muito amor, afinal cozinhar vai além do servir, é um ritual que tem o poder de tocar o coração das pessoas.

Em 2015, viajou para a Austrália para trabalhar com gastronomia, e lá entendeu, realmente, o que era ser um chef de cozinha. Foram quase 2 anos como sub chef o que permitiu a Alécio conhecer outras culturas. Em seu retorno para o Brasil, sentiu que seria o momento ideal para dar um passo rumo a realização de seu grande sonho de ser um chefe de cozinha, então se matriculou em uma faculdade de gastronomia. Emocionado, sabia que a partir dali sua vida tomaria o rumo desejado.

Chef Alécio Santos

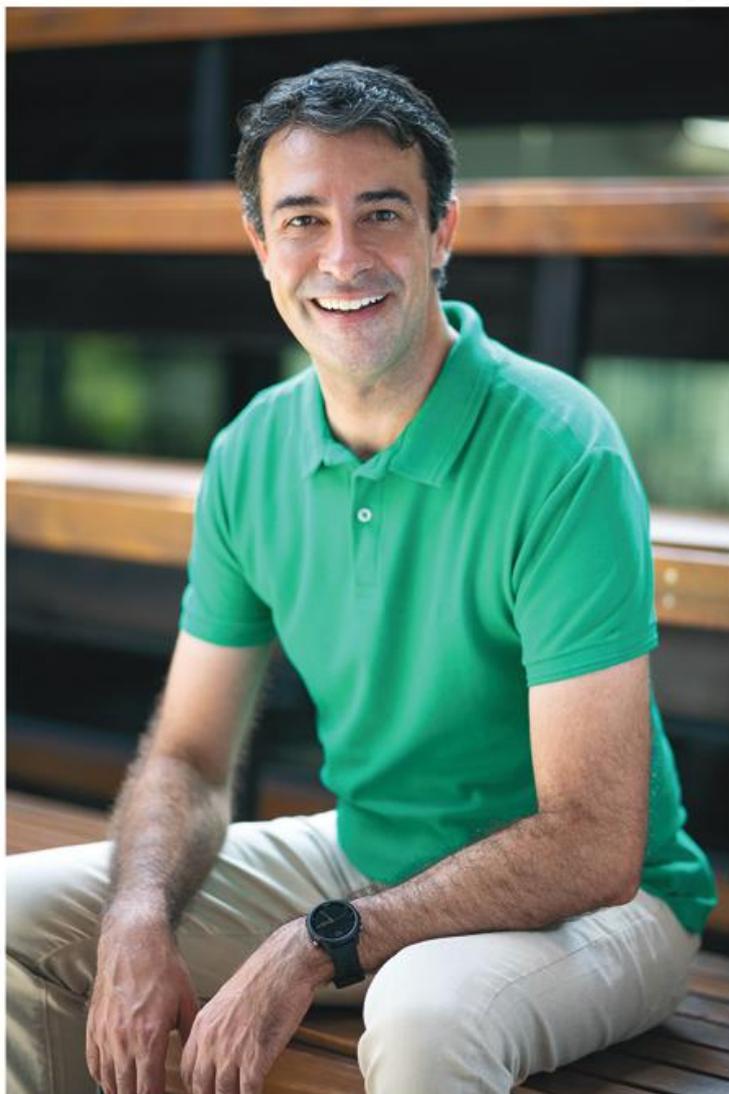


Após alguns anos de experiência decidiu montar seu próprio negócio e, em 2017, montou um restaurante delivery, apenas como um teste, mas em 6 meses já estava na lista dos melhores do Ifood.

Foi convidado, em 2020, a chefiar uma casa de alta gastronomia em Pinheiros, na qual permaneceu por um ano e meio.

No final de 2021 passou em um teste prático da rede Sodexo Brasil, onde exerce a função como chefe de cozinha.

Uma curiosidade: Alécio ama praticar esportes, para ajudar a baixar a adrenalina da cozinha, ele ama musculação jiu-jitsu e acampamentos selvagens onde pode cozinhar ao ar livre e em contato com a natureza.



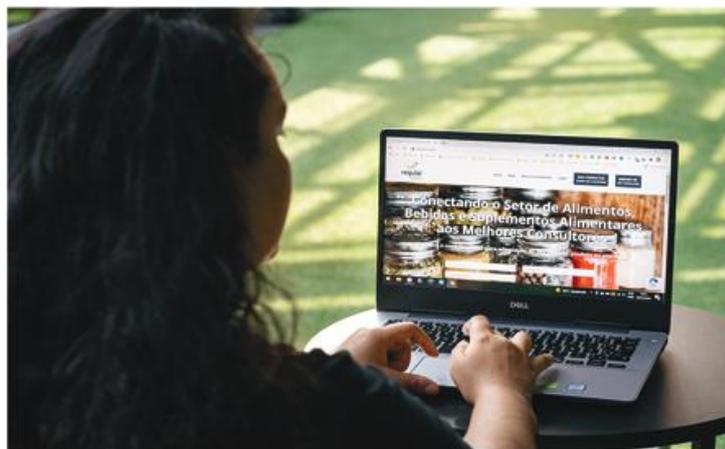
Luciano Duarte - Owner da Regulai

Nossa essência é sermos práticos e objetivos. Queremos resolver as questões da sua empresa, restaurante, lanchonete, importadora, distribuidora, exportadora, fábrica, enfim seu comércio dentro do ramo alimentício, e queremos te ajudar a resolver questões de todos os níveis de complexidade, desde uma rotulagem de produtos até uma auditoria de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) ou desenvolvimento de um novo produto.



A Regulai - Conexões Regulatórias tem como seu propósito democratizar o acesso de pequenas e médias empresas a serviços de consultoria sanitária, regulatória e nutricional.

Somos o primeiro marketplace de serviços regulatórios do Brasil e temos por objetivo conectar empresas do setor de alimentos, bebidas e suplementos alimentares com consultores especializados em resolver questões junto ao MAPA, ANVISA, INMETRO, PROCON e outros órgãos reguladores do setor a nível nacional e internacional.



Nossa equipe está pronta para te atender, tirar dúvidas e te direcionar para o consultor ideal para sua demanda regulatória ou sanitária.

Quer saber mais sobre nossa plataforma e conhecer nossos consultores?

Entre em nosso website <https://www.regulai.com.br> e não deixe de visitar nosso Blog <https://blog.regulai.com.br>, com artigos que vão auxiliar o dia a dia do seu empreendimento.

Chef Natália Miranda



Gastrônoma de formação há 7 anos, meu amor pela gastronomia começou aos 17 quando meu pai passou a vender Tambaqui assado (um peixe da nossa Amazônia) e cozinhar os acompanhamentos, também, para vender. Aos 23 anos comecei a cursar Gastronomia e nunca mais parei. Em 2014 tive a oportunidade de criar um prato amazônico chamado Lasanha Caboquinha (prato Fusion: Itália e Amazônia) que leva tucumã, castanha do Pará, banana pacovã frita e queijo coalho, lembrando nosso X- Caboquinho sanduíche típico de Manaus. Foi tão incrível que pude cozinhar este prato para o Chef Edu Guedes, que conheceu o sabor do tucumã ou melhor de uma Lasanha Caboquinha.

Atualmente, trabalho como Personal Chef, levando muita comida regional nas casas das pessoas e claro, muita alta gastronomia. Sou uma cabocla apaixonada pelos sabores da nossa culinária indígena e poder mostrar um pouco do que faço é um prazer.



"Te convido a conhecer os sabores da Amazônia, Telezé, nossos sabores são inigualáveis com certeza!"



Uma nova paixão da família

Fotos Plisco Comunicação

A Fazenda Passo do Jacaré, propriedade rural situada em São Gabriel, Rio Grande do Sul, é da família Rodrigues da Cunha desde o final do século XVIII. Sob a gerência de Marco e Maria Cristina há mais de 40 anos e prosperando na produção de soja, de arroz, na extração de madeira e na ovinocultura, o local está sendo destinado também ao cultivo de oliveiras, dando vazão a mais nova paixão da família: a produção de azeite de oliva extravirgem.

A produtora/olivicultora, Maria Cristina é Sommelier em Azeites, formada em 2018 na Facultad de Química - UDELAR, Montevideo - Uruguai. Maria Cristina, tem um vínculo profundo de amor a terra desde sua infância. Casada com Marco Aurélio Rodrigues da Cunha, tem nele a parceria ideal para concretizar seus sonhos. 1



Fonte: Revista Azeites & Olivais - Nº 6/2021

Um sonho que começou a se concretizar há 11 anos atrás, e desde então, Maria Cristina iniciou seu aperfeiçoamento na olivicultura. Em 2014 fez o Curso de Olivicultura - parte agrícola, em Córdoba, Espanha na IFAPA, considerada a melhor instituição do mundo na área.

Em 2018, fez o curso de Elaiotecnia e Azeitona de mesa na mesma Instituição, em Jaén e Cabra, Espanha.

Durante esta estadia no Velho Mundo, Maria Cristina, aprendeu muito sobre a sustentabilidade, e passou então a se interessar no reaproveitamento das sobras do processo todo.

E, hoje a empresa Casa Gabriel Rodrigues, já tem uma gama de produtos, além do azeite, que promovem a sustentabilidade tão almejada pelo casal de produtores.

As lascas de madeiras de oliveira, proveniente da poda de seus olivais, é ensacada e vendida para defumar carnes, legumes, queijos, etc., na brasa.

O Chocolate em barra meio amargo com nozes pecan e azeite extravirgem de oliva produzido por Chocolate Tiaraju de São Gabriel/RS. Facas com cabo de oliveiras, folhas de oliveira para chá, extrato da folha de oliveira em parceria com Olivais Gamarra de Baependi/MG. E por fim, a Línea Pietra, nome em homenagem a primeira neta do casal de produtores. Consiste em vela corporal hidratante, sais de banho, Shampoo e condicionador sólido, produtos veganos e sustentáveis, todos com azeite de oliva na sua formulação.

E, neste ano, a empresa começou a investir também em Turismo Rural. Recebem para passar o dia, com almoço e piquenique nos Olivais.



Fotos Pisco Comunicação





Chef Agostinho vem de uma família humilde de agricultores do interior da Paraíba, começou sua jornada de trabalho como ator, mas sempre teve um apreço por gastronomia.

Aos 16 anos trabalhou no Mc Donald's e passou por um vasto número de restaurantes, mas sem possuir o cargo de chefe que tanto almejava. Em 2015 com o crescimento da gastronomia fitness, se tornou personal chef, trabalhando para diversas celebridades.

No ano de 2018 se formou como chefe de cozinha executivo pelo SENAC e passou a trabalhar em um dos hotéis mais badalados do Rio de Janeiro, o Belmond Copacabana Palace, e também passou a dar consultorias gastronômicas.



Elaborar deliciosos pratos com sabores divinos e prazerosos é um dom que o chef Agostinho possui.



Serviços personalizados com excelentes preparos e cardápios.





Chef Gibson Silva

Muitos foram os que, inspirados por alguém, realizaram sonhos. Comigo não foi diferente. Cresci no interior de Pernambuco, aos cuidados da minha avó, Dona Bil, a primeira e maior das minhas inspirações. Eu sempre a via cozinhando com muito amor, por mais simples que fosse a refeição, principalmente em dezembro (época em que mais sinto a sua falta), quando ela preparava compotas e farofa mole - uma das coisas que mais amo.

Acreditar no seu potencial, honrar suas raízes e correr atrás. Não se perder de si jamais, ter fé e muita força de vontade.



Aos 18 anos vim para São Paulo e fui trabalhar lavando louças em um hotel. Munido de muita curiosidade, pesquisei, assisti a programas de culinária, perguntei e aproveitei ao máximo o conhecimento dos chefes com quem trabalhei. Foi então que decidi cursar Gastronomia. Em seguida, trabalhei por 5 anos no Unique Garden, onde tive contato com o lado afetivo e sensorial da gastronomia. Trabalhei com chefes por quem nutro muita admiração, dentre eles, destaca-se o chefe - e hoje meu amigo - Daniel Aquino, que me lapidou e a quem sou grato.

Estar chef foi uma consequência, porque sempre tive como objetivo aprender, desenvolver e fazer o melhor a cada dia. Atualmente, gerencio a cozinha e o restaurante de uma empresa, além de ser um dos chefes responsáveis pelo brunch da Catedral da Sé. Ao descobrir a cozinha, me descobri como pessoa e descobri meu lugar no mundo.

UMA FRESTA DE LUZ E SABOR

Hiná Fish & Lounge e fotos desafiadoras

Após ter trabalhado 3 anos no setor de cafés especiais como Barista em cafeterias de Santos/SP e São Paulo, juntei dois amores – a fotografia e a gastronomia -, e atualmente ajudo a elevar as imagens de estabelecimentos gastronômicos. Sem mais delongas, vamos trocar conhecimentos?

Nessa primeira matéria que estarei escrevendo para a revista, na coluna “Uma fresta de luz e sabor” estarei comentando com vocês a experiência incrível e desafiadora que foi fotografar no Hiná Fish & Lounge – restaurante localizado na cidade de Santos/SP que como carro chefe, tem pratos desenvolvidos pelo chef Dário Costa – participante do MasterChef 1 e campeão do Mestre do Sabor -. Atualmente, quem está à frente da cozinha é o chef Alexandre Fernandes – que já chefiou a cozinha do renomado restaurante Mahalo, em Cuiabá.

Qual fotógrafo não tem o desejo de clicar em um restaurante em frente à praia? Pois é, para relatar para vocês os desafios que enfrentei ao fotografar o Hiná.

O desafio começou após o almoço, quando recebi o convite de clicar a foto da capa da edição de fevereiro. No mesmo dia, comecei a me programar e encaixar dentro dos ensaios que já tinha agendado, qual restaurante se enquadraria para a proposta do mês. E claro, o primeiro desafio tinha sido superado. A escolha foi feita e estava com uma sessão agendada para sábado no Hiná. Vou compartilhar com você uma coisa: eu estava muito, mas muito empolgado para fazer esse trabalho. Não parava de agradecer pela oportunidade ímpar que tinha recebido.

Chegando no restaurante, claro, estava superlotado – é o que se espera de um ótimo restaurante, né!? - Comecei a andar pelo ambiente e ver onde seria o melhor local para realizarmos as fotos. Achando uma mesa que estava me esperando, pois, estava vaga, comecei a medir a luz, regular a câmera e montar o ensaio na cabeça.



Igor Vilares
Fotógrafo Gastronômico



fotografo_gastronomico

Ok, você deve estar se perguntando “cadê o tal desafio que você falou que teve?” Vou contar para você o seguinte: quando vou fotografar um estabelecimento gastronômico, na maioria das vezes, o estabelecimento está fechado para fotografarmos com calma. Mas como estávamos com a agenda apertada, cada prato que ia saindo, o garçom colocava na mesa e eu clicava minutos antes do mesmo ir para a mesa do cliente.

Fizemos cerca de 10 pratos nesse ritmo, mas vou falar uma coisa para você: eu amei o resultado e a experiência de ter feito um ensaio num ritmo totalmente diferente. Nas próximas edições, estarei ajudando você a realizar fotos para seu restaurante, além de estar sempre trazendo dicas de arte, fotografia e edição de fotos.



Chef Aricia Ridan

Seu tempero traz lembranças ao outro, cozinhe com afeto pra si e para o próximo.



Chef Aricia Ridan

Arícia é profissional de gastronomia atuando no ramo a 6 anos, começou empreendendo com sua marca de salgados veganos, passou por restaurantes, trabalhou em catering e hotéis de luxo e até se aventurou no mundo do café atuando em uma cafeteria 100% vegana.

Hoje dedica-se como consultora particular para quem deseja aprender novas técnicas e inserir novidades no seu cardápio de dia-a-dia. Seu grande desafio sempre é buscar a necessidade do cliente unido ao que ele tem em mãos. Em sua última consultoria obteve ótimo sucesso ensinando a cozinheira de uma família a inovar e consumir alimentos mais saudáveis de acordo com seus hábitos alimentares.

Arícia acredita que o segredo do sucesso é escutar a necessidade do outro para então entrar com seu poder de criação, dicas de apresentação e ensinamentos sobre uso de insumos que vão além do básico, não adianta simplesmente chegar com um enredo pronto, cada lugar ou pessoa possui uma necessidade diferente, é preciso ter sensibilidade para atendê-los.

A Chef possui extensão em gastronomia vegana e foca em restrições alimentares em geral, está sempre se atualizando sobre o assunto e gosta muito de surpreender oferecendo opções veganas de receitas clássicas para fascinar o público.



Chef Tabatha Bertoni

“Comida como afeto e instrumento de mudança.”

É isso que Tabatha Bertoni, gastróloga de apenas 22 anos prega em todas suas criações culinárias.

Na infância não contou com aquele clichê culinário, no qual a avó passava tardes na cozinha no preparo de quitutes. A nona não se aventurou na cozinha e a abuela cozinhava muitíssimo bem, mas preferiam conversar, colher os mais diversos frutos na horta e brincar ao invés de cozinhar.

Atualmente, a chef trabalha diretamente na área, montando sobremesas empratadas que parecem verdadeiras obras de arte, e levando carinho a todos que se deliciam com suas criações. Além do trabalho no restaurante, se dedica ao seu Instagram, onde apresenta experimentos e sua rotina no mundo da confeitaria.

Aos 17 anos, quando Tabatha sofreu de transtorno alimentar e quase tirou sua vida, o alimento passou a ser o foco principal na vida da chef. Foi quando teve que virar o jogo e mudar o papel que a comida tinha em sua vida, e na vida de outras pessoas, e resolveu, a partir daquele momento, transformar os momentos em situações mais doces.

“A comida pode ser endeusada e temida, e esse é o problema. O comer vai além de nutrir apenas corpos, claro que isso é importantíssimo, mas o ato de comer traz afeto e acalenta a alma. Nada é melhor para nosso corpo do que aquele doce que a sua avó fez para você.” - diz Tabatha ao se referir ao que a incentivou a se especializar em confeitaria.



Além da criação de sobremesas inusitadas, Tabatha busca combinar as mais distintas técnicas e sabores.



Entenda a importância de ter uma lavadora profissional de louças

Nos últimos tempos, devido à pandemia, os restaurantes precisaram reestruturar seu atendimento delivery para suprir a alta demanda de pedidos, como também no salão, para oferecer conforto e segurança tanto aos colaboradores quanto para os clientes. O que poucos sabem, é que a cozinha também sofreu grandes mudanças, para garantir um serviço padronizado e de qualidade.

Para tudo isso acontecer em perfeita harmonia, muitos estabelecimentos aderiram a tecnologia para que o trabalho dentro da cozinha fosse o mais prático e rápido possível. Uma das tecnologias essenciais em cozinhas profissionais é uma lavadora de louças. E há, no mercado, uma variedade de modelos e cada um deles é ideal para um tipo de estabelecimento no setor food service. Ou seja, mesmo que o seu negócio seja compacto ou não, há um modelo de lavadora específica que se adequa ao seu espaço.

No Brasil ainda não é obrigatório o uso dessas máquinas, por isso muitos estabelecimentos não utilizam esse benefício ou não conhecem a importância e o que está por trás dele.

Uma das características fundamentais sobre as lavadoras é que elas são econômicas, tanto com relação ao uso de água, quanto ao de detergente e secante. Sabemos que a maioria dos colaboradores que trabalham em copas de lavagem, não têm o hábito de economizar detergente quando os utensílios são lavados manualmente. Dessa forma, estão acostumados a pensar que quanto mais espuma, mais limpa a louça ficará. Porém, nem sempre isso é verdade. Com uma lavadora de louças, é possível higienizar muito mais peças ao mesmo tempo, gerando até 90% de economia de água. Os químicos utilizados para a lavagem e para o enxágue são específicos e não deixam resíduos ou mau cheiro. Outro detalhe importante, é a pressão da água que colabora com a retirada de gordura e sujidades das louças. E por fim, a desinfecção que ocorre entre lavagem e enxágue, a partir da temperatura da água que atinge de 55°C à 90°C, mantendo as suas louças e utensílios sempre limpos e higienizados.



Ananda Kassak
Especialista de Produto e
Chef Corporativo



Outro fator na economia é o tempo. Esses equipamentos possuem ciclos de limpeza mais rápidos em comparação aos modelos residenciais, a maioria dos fabricantes contribuem com máquinas de 2 minutos por ciclo ou até menos, dependendo do tipo de louça e quantidade. Não necessariamente a máquina substituirá qualquer colaborador na copa de lavagem, mas é possível realocar essa pessoa para fazer outras tarefas na cozinha, e outro fato é que uma lavadora não opera por si só, é preciso alguém para manuseá-la corretamente. Para isso há marcas no mercado cuja função é trazer essas soluções de limpeza às cozinhas e capacitar os operadores para melhor aproveitamento do equipamento.





Mas, Fernanda, logo percebeu que ali estava o sinal que tanto pedia. Passou a se dedicar ainda mais ao seu negócio e não foi fácil empreender, mas cada vez mais ela ia descobrindo que a culinária havia nascido com ela. Aos poucos, conseguiu dar direção a sua vida, vontades e projetos, e atualmente permanece com a Boutique Gourmet que foi a realização de seu maior sonho, o primeiro de muitos. No ano de 2022 iniciou as atividades na cidade de Sete Lagoas, também em Minas Gerais, que fica a 75km de Belo Horizonte.

“Nunca desista dos seus sonhos, escute sempre essa voz de dentro, porque é de lá que sai a melhor parte da sua vida, quando você começa acreditar em si mesmo é que se torna capaz de transformar um sonho profundo em realidade.”

Os produtos da Boutique Gourmet são totalmente artesanais e livre de conservantes, são produzidos patês, antepastos, pastas e sanduíches naturais, bem como tábuas de frios, tudo por encomenda e fresquinho, sempre respeitando os desejos dos clientes.

Chef Fernanda Freitas

“A gastronomia entrou em minha vida inesperadamente. Me mudei para Belo Horizonte em Minas Gerais com o sonho de me formar em Direito e lá, trabalhei na área por um bom tempo. Sempre tive medo de me arriscar, fazer uma transição de carreira e investir na área gastronômica, até que em abril de 2020 resolvi apostar, e assim surgiu a Boutique Gourmet.”

A chef Fernanda Freitas trancou o curso de Direito e iniciou o curso de Gastronomia, mas continuou, por questões econômicas, conciliando o emprego na área jurídica e o seu negócio, porém pouco depois foi desligada da empresa onde trabalhava.

“Naquele momento fiquei preocupada, porque apesar de já ter uma boa clientela, estava apenas começando com o Boutique, na época.”
- diz a chef



DIAGNÓSTICOS & SOLUÇÕES

CRIANDO UM CHECKLIST!

Vou dividir com vocês aquilo que aprendi e aprendo nas experiências que vivi e nas que ainda vivo dentro dos processos de produção e gerenciamento de equipe.

Vamos entender juntos que: descobrir a causa da falha é muito mais importante que achar quem a causou, para evitar que ela ocorra de novo, e quem sabe seja possível até melhorar nosso processo de treinamento.

Um diagnóstico correto nos leva a soluções permanentes e não temporárias.

Talvez você nunca tenha parado para pensar nisso e nesse momento esteja se perguntando: Por onde começar ou como começar?

Vamos lá!

A resposta para essas perguntas é: Criando um "Checklist"!

Isso mesmo, começando a anotar tudo sobre os problemas ou mesmo o processo até ele acontecesse, vamos a um exemplo simples:

"Um bolo que não desenvolveu (cresceu) no forno."

Lista a ser verificada(checklist):

1. Qual temperatura o forno estava?
2. Foi colocado fermento?
3. Tempo de batimento?
4. Todos os passos do processo de fabricação foram seguidos de forma correta?
5. Todos os ingredientes foram colocados?
6. A receita seguida está correta?

Geralmente, para que haja êxito seguimos sempre de forma inversa, ou seja, fazendo a verificação do fim para o começo. Esse exemplo foi de um simples bolo, mas pode ser usado em pratos de preparo mais elaborados e finos.

O checklist garante a continuidade da qualidade e também evita que o mesmo erro ocorra novamente.



Bruno Feitosa
Colunista e Chef - Mestre Padeiro



brunofeitosapr_oficial

Nesse sentido, saber O QUE causou a falha, ao invés de querer saber QUEM a causou, é bem mais benéfico e eficaz.

E eu, Bruno Feitosa, estarei aqui para ajudar você, leitor, a entender melhor esses processos.

Que Deus nos abençoe e continue nos acompanhando.

E Bonapetit!





Uma das melhores coisas da vida é quando criamos e colecionamos boas memórias e, no curso das coisas, as memórias afetivas criadas em momentos especiais a partir de novos sabores que experimentamos nos faz reinterpretar o nosso ritual alimentar na tentativa de nos aproximar sempre que possível de uma satisfação a mais do nosso paladar.

Wonder Chef é a criação do Chefe Sergio Luiz. Em seu trabalho busca melhorar a experiência de algo que ele próprio estava cansado de vivenciar. Propõe que a experiência gastronômica aconteça, de fato, antes mesmo do seu início, com suas entradas, patês, antepastos e torradas como que se anunciando a refeição que será experimentada.

O preparo de seus pratos busca sempre a utilização de 100% de produtos orgânicos e frescos de alta qualidade trazendo o frescor do campo produtor. Seu cardápio começa com Patês Tradicionais como: Alho Poró, Alho Suave, Ervas Finas, Tapenade (receita de patê com origem na região de Provença, França) de Azeitona Preta ou Verde. Também oferece uma linha de Patês Gourmet, como Alichela, Gorgonzola, Pesto, Sardela e Tomate Seco.



Surpreenda ainda com uma linha Vegana de Antepastos a partir da Abobrinha, Abobrinha com Pimenta Calabresa, Berinjela com Passas, Caponata de Berinjela e Ceboleto em Conserva, tudo isso podendo ter como acompanhamento suas Mini Torradas Amanteigadas ou Torradas com Chimichuri.

“O que começa bem termina bem”. Entradas e patês da mais alta qualidade. Para você e para quem mais você gosta. Nem tudo tem que ser sempre do mesmo jeito. Mostre mais amor em cada refeição.

Opções desenvolvidas buscando-se a utilização de 100% de produtos orgânicos e de alta qualidade.

Não deixe de conhecer nossas opções veganas.



MEU HÁBITO MESA POSTA

Por que usar trilho nas composições das mesas ?

Apesar de ser uma peça um pouco diferente do tradicional (toalha de mesa e/ou jogo americano), o trilho tem ganhado espaço nas mesas de refeições.

Isso se dá porque ele é uma peça muito versátil.

Pode ser usado no sentido perpendicular à mesa, fazendo a função de jogo americano, mas se estendendo de uma ponta à outra.

Uma terceira opção é usá-lo na parte central da mesa, assim como na foto, junto com o jogo americano.

O trilho é uma peça fundamental que nos ajuda a ter mais de um estilo de mesa com uma única peça. Nós o consideramos como uma peça fundamental para ter no nosso acervo.



Lilian Senna

Colunista - Consultora em etiqueta e boas maneiras, mesa posta e receber bem.



vestireservir



Iniciei minhas atividades na gastronomia como, Ajudante Prático de Cozinha, no Eco Resort Natura Pura, Península de Maraú—BA.

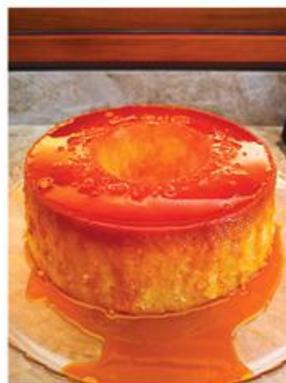
Tendo como meu tutor e inspirador, o Chef de Cozinha, Gilson Nascimento, que na época mesmo tendo formação pela Instituição SENAC, mantive sempre uma relação de muito boa amizade e carinho, considerando para o momento de desenvolvimento profissional na época como meu Mestre.

Hoje, passados 15 anos de atividade, ainda o tenho como, amigo e Professor. Tenho, 51 anos de idade, a fazer 52 anos em, 08 de Fevereiro de 2022, exerço minhas atividades como Chefe de Cozinha Independente. Em, 2007, quando comecei como Ajudante Prático, não tinha noção de como iria acontecer este meu grande amor pela culinária, de forma muito tímida e assim até hoje, tenho procurado sempre está informado das novas tendências, sem jamais ter esquecido do passado e das minhas raízes.

Para mim, todo prato elaborado e praticado numa cozinha, vira arte!... E, no momento da execução deste prato, penso naqueles que um dia o desenvolveram, penso que, atrás daquele prato existe uma grande obra de arte e que deve ser respeitada sempre a assinatura de um artista inspirado por algum motivo e nele, deve haver um sentimento, tipo uma tela de "Picasso ou uma peça de, William Shakespeare."

Sempre respeito a obra e seu artista. Nesse contexto, admiro muito a culinária, Regional, Nacional e internacional... Nos meus trabalhos, procuro executar sempre um pouco de tudo e me divirto muito, fazendo um Mix de tudo.

Chef Wilton Cerqueira



Me considero um Chef de Cozinha, apaixonado e extravagante, quando visto meu "Doma"... Me torno um apaixonado e personagem de mim mesmo.





Chef Ana Carvalho

Criei a marca Origino, comecei com as ceias de Natal, depois refeições durante a pandemia, antepastos e agora estou reinventando a marca. Descobri que gastronomia pode ser praticada de várias formas. E usando minha experiência passada, estou desenvolvendo um novo modelo de negócio que anunciarei em breve!



ORIGINO

“Em 2018, aos 52 anos, fiz uma mudança significativa na minha vida. Após 31 anos de ambiente corporativo, decidi que já tinha cumprido meu papel e era hora de sair da zona de conforto e começar algo novo: cozinhar! - que sempre foi minha paixão.”

Cozinhar é um ato de amor. Oferecer comida preparada com carinho, técnica e higiene é se doar. Sinto uma enorme realização vendo pessoas comendo prazerosamente o que cozinhei.

Sempre cozinhei muito bem, mas para exercer gastronomia profissionalmente entendi que era importante a formação. Então comecei em 2019 o curso de Chef Executivo de Cozinha no SENAC-RJ.

Isso mesmo, aos 53 anos voltei para a escola. Curso de dois anos que levou dois anos e meio devido a pandemia. Não desisti porque o curso me transportava para um universo completamente novo.

Aprender com meus colegas mais jovens, alguns já no mercado de trabalho, foi maravilhoso.

Educação formal é fundamental! Aprender na “sala de aula” sim e praticar sim! Os dois caminham juntos. E nunca é tarde para recomeçar!

*“Recomeçar é possível!”
“Formação profissionalizante e planejamento são fundamentais*

Coluna: Gestão, Qualidade e Segurança dos Alimentos

Paulista, 25 anos, técnico em panificação pela escola do Instituto do Desenvolvimento da Panificação e Confeitaria (IDPC), Graduado em Gastronomia (2015), Bacharel em Nutrição (2019) pela Universidade Anhembi Morumbi (UAM) e Pós-graduando em Gestão da Qualidade e Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos (Instituto Racine).

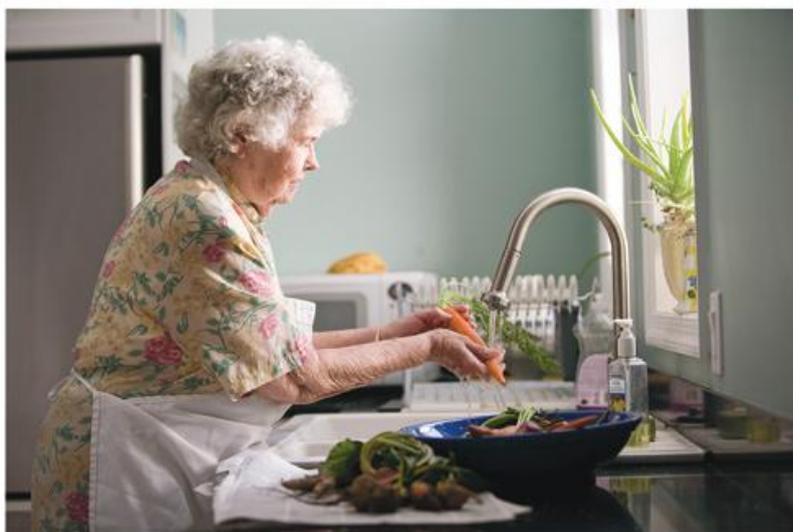
Nesta coluna, mostraremos a importância que é considerar a questão da qualidade e segurança dos alimentos durante todos os processos.

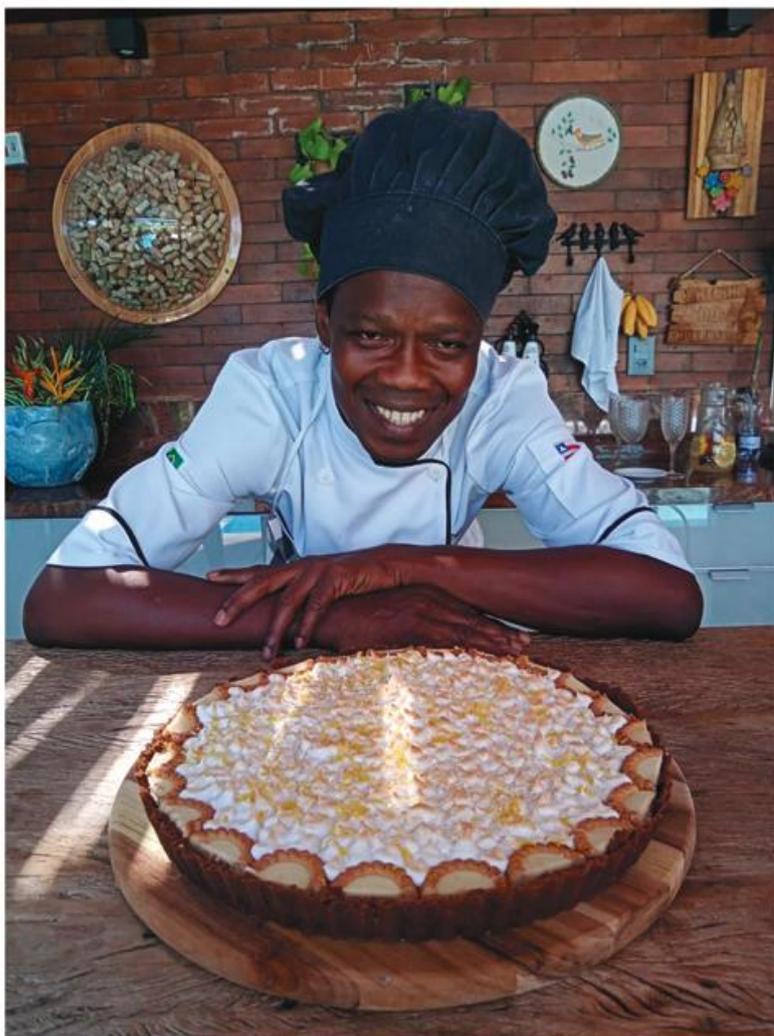
Além disso, apresentaremos a relevância de gerir com base em resultados, não só nos campos nutricionais e da qualidade, mas também com relação aos aspectos pessoais e de relacionamentos entre os colaboradores.

E no que se refere aos ganhos financeiros, que obviamente são benéficos e sempre necessários, da mesma forma iremos contribuir de maneira efetiva.



Matheus Silvério Bernardo
Colunista e Chef





Chef Gilson Nascimento

Chef no Eco Resort Natura Pura, Península de Maraú—BA, Eco Resort Caju – Praia de Itacimirim, Camaçari – Bahia – Brasil, Hotel Praia dos Coqueiros, Imbassay, Mata de São João – Bahia – Brasil.

Atuando sempre como Chef de Cozinha, com seguimentos: Regionais, Nacionais e Internacionais (Cozinha Francesa, Italiana, outras).

Apaixonado pelos serviços A La Carte e Confeitaria, desde cedo descobri o “Dom Divino na transformação dos alimentos e os encantos dos seus sabores e perfumes”.

Atualmente atuando em Praia do Forte, Bahia – Brasil, onde desenvolvo atividades gastronômicas com outros profissionais da área gourmet, na Mansão 319, Jacarandás, Piscinas Naturais – Praia do Forte, Mata de São João – Bahia.





SINCE  2012

CHEF GREZZANI

Vinicius Grezzani, neto de imigrantes italianos, ligado a suas origens e raízes. Como todo bom italiano gosta de pôr a mão na massa, a comida tem que ser tocada, sentida e amada.

Em 2015 sua curiosidade junto com sua teimosia o levaram aos olhos da F.I.C (Federazione Italiana Cuochi), e assim foi reconhecido chef.

Por querer dar o devido valor e protagonismo aos pequenos produtores locais, como seus avós, decidiu, em 2016, ir ao berço da gastronomia entender melhor sobre a alquimia dos alimentos. Lá, percebeu a ironia de que ao mesmo tempo que a comida francesa é sofisticada, o simples sempre se torna a maior estrela do prato.

“Buscar a excelência, liderar por exemplo, sempre fazer o correto, nunca esquecer suas origens.”

“Hoje, busco colocar minha metodologia em prática, valorizar os pequenos produtores, e principalmente as pessoas que estão ao meu lado dia após dia.” - afirma Vinicius

Por exemplo, um molho bem preparado, no paladar de quem sabe a árdua missão de fazê-lo, ser mais bem apreciado que a cara proteína. Após misturar o tradicional ao moderno, Vinicius recebeu da França os maiores presentes da gastronomia, uma estrela Michelin como chef na categoria de especialistas em peixes, e a melhor de todas: a sous vide.

“Hoje, busco colocar minha metodologia em prática, valorizar os pequenos produtores, e principalmente as pessoas que estão ao meu lado dia após dia.” - afirma Vinicius



Ouçã muito:

Se divirta, se informe

A gastronomia em seus ouvidos!



BONAPETIT.

A melhor Revista de Gastronomia

Ouvir agora

clique aqui

Podcast

BONAPETIT.
A melhor Revista de Gastronomia



O Chef Dom é um apaixonado por churrasco. Natural de Araraquara, "caipira raiz" e neto de mineira, aprendeu a cozinhar muito cedo, aos 10 anos já se arriscava na cozinha. Seu gosto é por comidas mais simples, porém de sabores complexos.

O Dom Barbato é um buffet que sempre preza pela qualidade, sabor e atendimento. "Em cinco anos de empresa, nunca tivemos nenhuma reclamação, tivemos alguns problemas, mas sempre conseguimos contornar e satisfazer as necessidades dos nossos amigos, que nos contratam sempre mais de uma vez, às vezes chegam a nos contratar a cada 45 dias, ou até 5 vezes por ano. Seja para fazer um churrasco com amigos, batizado ou um jantar mais formal. Nosso jantar de Natal é um luxo, boa comida, amigos e bebida, e tudo isso sem custar um rim!" diz o chefe.

Quando você contrata o Dom Barbato, sabe que está contratando uma empresa de segurança que vai te entregar tudo que foi combinado e muito mais - "Sempre presentearmos nossos amigos" (Forma como se refere aos seus clientes).



"Amo cozinhar, penso em um sabor e tento traduzi-lo para boca, é uma tarefa complexa que exige conhecimento e experiência."

Chef do Buffet Dom Barbato

As receitas transmitem a sensação de uma comida simples, mas bem elaborada e apresentada com delicadeza.



Cheio de criatividade, Dom adora fazer releituras. Seu pudim "Primavera", por exemplo, já foi publicado no site da Ana Maria Braga - Chef de cozinha e apresentadora do programa +Você.



Gastronomia Hoteleira

Aos 13 anos eu já havia decidido: seria chefe de cozinha em Paris, seria workaholic e teria todo o meu tempo dedicado à minha cozinha, nada de vida social ou tempo para brincadeira. Eu já estava pronta para encarar tudo o que eu assistia em filmes como em “Sem Reservas”.

Tudo começou quando minha mãe trabalhava como governanta na casa de uma advogada que tinha uma filha, de apenas 10 anos. Ela cozinhava de tudo, desde batatas fritas até bifés mal passados. E eu, com meus 12 anos, sentia que, de certa forma, estava perdendo a atenção da minha mãe para aquela garota - a qual eu já dividia com meu irmão mais velho.

Foi então que o ciúmes se tornou minha maior motivação. Certo dia, fiz o almoço e esperei toda orgulhosa minha mãe chegar. Ela reagiu exatamente como eu havia planejado e eu rapidamente fui tomada por uma onda de felicidade e adrenalina que, desde então, nunca cessou. Pronto, estava feito! Ali havia escolhido o que eu faria pelo resto dos meus dias. Até hoje, sempre que vejo um cliente satisfeito, a sensação ainda é a mesma.

Com o decorrer do tempo, a vida foi me mostrando que eu ainda iria passar por muitos episódios e que nem tudo acontece no tempo que queremos e sim quando realmente deve acontecer. Fiz meu curso técnico, minha faculdade, meu francês; não, não fui à Paris e não me arrependo. Me dediquei a profissão como pude, fiz muitos sacrifícios, perdi Natais e Réveillons; trabalhei doze horas por muito tempo, não sabia o que era final de semana - aliás, até hoje não sei - mas, quem nunca, não é mesmo!?

Porém, tudo o que plantamos, colhemos. Em meio à pandemia de 2020 eu estava, literalmente, pensando em desistir. Sabe quando você não acredita em si e pensa por alguns minutos que talvez você não seja tão bom no que faz!?



Laura Lima
Chef e Empreendedora



Pois bem, duas semanas após essa crise existencial recebi uma oferta para chefiar a confeitaria do resort Club Med Lake Paradise, em Mogi das Cruzes e, desde então, tenho me sentido plena e realizada como nunca me senti em toda minha carreira. Sou eternamente grata ao meu chefe pela confiança.

A partir de hoje, estarei com vocês em todas as edições trazendo novidades, curiosidades e fatos da gastronomia hoteleira, de onde veio metade da minha formação profissional. Espero ter dado a vocês um pouco de fé e esperança para que continuem fazendo sempre um trabalho digno e muito bem-feito, mesmo que ninguém esteja olhando. Acredite em você e lute sempre pelos seus ideais!



Chef Ailton Delfino



 (41) 99778-9197

Confeitaria: uma combinação de amor e arte!

O sonho de recomeçar na área profissional com amor e arte.

De motorista de caminhão para padeiro e confeitoiro as mudanças vieram com desafios, mas também motivação e apoio dos amigos, parentes e familiares.

Ailton Delfino encarou uma das etapas mais difíceis de sua vida, após um acidente de trânsito migrou de uma profissão na qual se identificava, para outra completamente diferente. Sem seu veículo de trabalho, Ailton, que era motorista de caminhão, foi trabalhar no mesmo supermercado em que sua esposa era padeira, ao vê-la exercer a profissão se encantou pela arte desse trabalho.

Foi quando surgiu a oportunidade de aprender também e fazer parte desse ramo de profissionais que encantam com amor e arte. Com muita garra e determinação está firme nessa transformação, conquistando seu espaço e seus objetivos com sucesso,

Hoje, Ailton, trabalha na panificadora Panepati – Padaria Artesanal, na cidade turística de Morretes - Paraná, local onde pode ser encontrada uma das suas deliciosas receitas, como este escandaloso *brownie* com sorvete.



“De todos os ingredientes usados na confeitaria, o amor e a arte são os mais doces! - Chef Ailton Delfino”



Leonardo Pistori



Há muitos processos, setores envolvidos para gerar encantamento e lucro. É preciso dedicação, competência e vontade de realizar para fazer a diferença.



A formação acadêmica é base e atualização necessária para atuação profissional. Sou graduado em Gastronomia, com especialização em docência na área, cursos de gestão de pessoas, bar e coquetelaria. A hotelaria é feita por pessoas, por isso, investir em formação e informação para o desenvolvimento de equipes é garantir vantagem estratégica para a empresa.

Trabalho com alimentos e bebidas desde 2008. Nesses anos tive o privilégio de atuar em diferentes cargos, conhecer e trabalhar com pessoas de diversos segmentos, o que me oportunizou muito aprendizado. Iniciei como barman, com o interesse e desenvolvimento na área, logo me tornei chefe e gerente de bar.

O conhecimento sobre festas e eventos me inspirou a empreender em parceria com amigos bartenders. Assim, nasceu meu primeiro empreendimento, uma equipe de barmans com a marca Fala Fera Bartenders. Empreitada que me rendeu sólida vivência em eventos, bares, coquetelaria e gestão de estoque.

No período entre 2014 a 2016 fiz uma pausa em alimentos e bebidas, para imersão em vendas de impacto. Por se tratar de uma área extremamente competitiva e com foco em alta performance, essa oportunidade me possibilitou o desenvolvimento das habilidades de comunicação, vendas, liderança com foco em metas e resultados.

Entre 2016 e 2017 atuei como consultor em bares e restaurantes, entregando soluções a partir da criação de ferramentas e treinamentos voltados à melhoria nos processos, recursos e resultados.

Ingressei na hotelaria em 2017, período de maior aprendizado e amadurecimento pessoal/profissional, considerando os desafios desse setor. Coordenar e liderar equipes em hotéis difere de qualquer operação em alimentos e bebidas. O hotel é pulsante, nunca para, nunca fecha, a demanda pode ser imprevisível.



leopistori

QUAL A ATRIBUIÇÃO MAIS IMPORTANTE DA SUA FUNÇÃO COMO EMPRESÁRIO?

Vamos começar com uma reflexão: QUAL VOCÊ CONSIDERA SER A ATRIBUIÇÃO MAIS IMPORTANTE DA SUA FUNÇÃO COMO EMPRESÁRIO? Pense nas suas possibilidades: Agora reflita VOCÊ TEM: UMA MISSÃO A FORTALECER. UMA VISÃO A CONQUISTAR, OBJETIVOS E METAS A CUMPRIR

ALGUMA DAS RESPOSTAS que você pensou IRÁ GARANTIR A EXECUÇÃO DA ESTRATÉGIA DESENHADA DO SEU NEGÓCIO?

A função mais importante a ser executada pelo empresário no seu negócio é a SELEÇÃO DE PESSOAS.

AS PESSOAS CERTAS IRÃO EXECUTAR A ESTRATÉGIA E A ROTINA DO SEU NEGÓCIO!

Quanto melhor a seleção de sua equipe, mais rapidamente você colocará em prática a execução de seu planejamento e da rotina do seu negócio, não delegue esta atividade. Quem melhor do que você para identificar se um candidato poderá contribuir para o fortalecimento de sua Missão, ajudar a conquistar a Visão, mas principalmente tem os valores que você determinou para seu negócio?

Tudo começa com a escolha das pessoas certas; nenhuma política de Recursos Humanos será forte o suficiente para manter uma equipe engajada se você contratar pessoas que não tenham o binômio competência e valores ajustados ao seu negócio.

Vamos entender os dois conceitos importantes deste processo tão importante: O Recrutamento tem como objetivo atrair um contingente de candidatos suficiente para abastecer adequadamente o processo de Seleção, de acordo com os requisitos definidos para a vaga em questão. É a etapa de procura e saber procurar bem, também fortalece o processo de Seleção que tem como objetivo, escolher entre os candidatos recrutados, aqueles que tenham maiores probabilidades de ajustarem-se ao cargo vago, isto é, a escolha da pessoa certa para o cargo certo. Se o Recrutamento é uma atividade de divulgação, de chamada de atenção, de incremento da entrada, portanto uma atividade positiva e convidativa, a Seleção é uma atividade de escolha, de opção e decisão.

Contudo, antes de sair procurando candidatos externos, olhe na sua equipe a possibilidade de proceder um recrutamento interno.



Paula Cesar
Empreendedora - Colunista



Ter um candidato interno que não reúna todas as competências técnicas desejadas, que podem ser supridas com um plano de treinamento, mas que já está inserido na cultura, desafios da sua empresa, pode ser a melhor solução; além de demonstrar à equipe que seu negócio proporciona possibilidades de crescimento (uma das necessidades humanas).

Mas se você realmente partir para um candidato externo, depois de definir onde melhor divulgar a sua vaga, invista em uma divulgação detalhada e completa pois isso irá lhe facilitar a etapa de seleção, mesmo assim, por experiência própria, de cada 10 currículos que você receber para uma vaga provavelmente apenas 2 atenderão o perfil que você deseja, portanto para a identificação do candidato desejado, invista na divulgação correta da posição: onde o cargo se situa dentro do organograma da empresa, pré-requisitos de conhecimentos e habilidades que são representados pelo nível de escolaridade, cursos extracurriculares, cursos específicos etc.; aptidão para desenvolver determinadas tarefas, aspectos de personalidade compatíveis com os demais colaboradores e com o supervisor do setor.

O processo para a escolha do melhor candidato se dá através do processo de entrevista de seleção. A entrevista pessoal dá ênfase à obtenção e registro de dados e informações, sendo a técnica de seleção que mais influencia a decisão final a respeito do aproveitamento ou não de um candidato; ela deve ser conduzida com bastante habilidade e tato, a fim de que possa realmente produzir os resultados esperados. Lembre-se esta é sua principal função como empresário, prepare-se adequadamente para minimizar o risco de escolher a pessoa errada para o seu negócio! Prepare-se para a entrevista, faça um planejamento prévio, liste o tipo de informação a ser solicitada aos candidatos que serão entrevistados; faça uma relação de perguntas para não esquecer dos tópicos importantes, importante também é relacionar quais informações devem ser transmitidas para os candidatos.

A partir do momento em que o entrevistado deixa a sala, o entrevistador deve imediatamente empreender a tarefa de avaliar o candidato enquanto os detalhes estão frescos na memória. Revise suas anotações, de modo geral, a entrevista é um instrumento de comparação no processo de seleção. Busque visualizar o candidato com os componentes de sua equipe, se ele se "encaixa".

É importante as competências, habilidades, mas a empatia, o perfil do candidato com os demais membros é de suma importância.

Por isso, uma opção a ser avaliada é a realização de uma entrevista em grupo, onde o candidato é questionado por um grupo de entrevistadores. A entrevista em grupo auxilia a observação de alguns fatores como iniciativa, agressividade, equilíbrio, adaptabilidade a novas situações, tato, capacidade de lidar com pessoas e outras qualidades similares; além de facilitar a tomada de decisão final, na medida que os entrevistadores recebem o mesmo volume e nível de informações. Se você aprovar dois candidatos por exemplo, organize uma entrevista em grupo com a equipe que ele irá trabalhar para eles opinarem sobre os candidatos.

Uso muito entrevistas em grupo nos meus negócios, afinal quando você contrata alguém, ele passará maior parte do tempo com a equipe, é importante eles conhecerem um futuro integrante; mais do que avaliar competências técnicas (que você já terá avaliado), eles avaliarão a empatia com o grupo. Quando o grupo participa da decisão sobre qual candidato escolher, eles também se sentem mais comprometidos a "fazer dar certo" o novo funcionário; eles não poderão falar, caso exista problemas com o novo funcionário de adaptação e/ou performance que você os contratou e que ele não atende a empresa; afinal eles ajudaram a decidir pela contratação.

Para apoiar sua decisão no processo de seleção você pode desenvolver provas de aptidão a serem utilizadas no processo de seleção conforme o cargo a ser selecionado; são instrumentos importantes de apoio no processo decisório de seleção, entretanto é necessário ter cautela em sua interpretação, pois o comportamento e a capacidade de uma pessoa não podem ser transformados em números com facilidade. Por exemplo; se você está contratando um operador de caixa, pode desenvolver um teste de matemática para esta função. Para garçons, você pode aplicar uma prova prática, simulando um atendimento.

Um time engajado e motivado é o grande responsável pelo sucesso de qualquer negócio.

PaulaCesarMentoring. Compartilhando experiências e conhecimentos para apoiar as pessoas a viverem do que amam fazer com prosperidade.

Quer apoio para montar uma equipe de sucesso e elevar os resultados de seu negócio? Me envie uma mensagem e vamos conversar como uma mentoria pode apoiá-lo a incrementar seu negócio.

Sucesso !!!!

Colunista Paula Cesar



paulacesar.mentoring

Mistura Gastronômica

Os sabores e curiosidades sempre me intrigaram a saber mais e mais, por isso desde muito cedo, estive envolvido no mundo das panelas. Assim como todo mundo, eu também tinha vários sonhos e caminhos que pretendia seguir, mas foi a partir desse envolvimento e de muita curiosidade que acredito, realmente, ter achado um caminho alegre, saboroso e desafiador, mas principalmente repleto de realizações.

Com muito estudo e constante esforço diário, me formei em Gastronomia, Gestão de Negócios em A&B e, atualmente, sigo com minha MBA em Gastronomia. Afinal, para poder oferecer e compartilhar a oportunidade, da construção do sabor e do conhecimento, é preciso estar sempre atualizado.

Digo sempre em minhas aulas que é possível transformar vidas através da gastronomia, que ela oferece oportunidade e esperança, assim como uma renda extra ou simplesmente um compartilhamento de sabores e conhecimentos.

Nessa trajetória como empreendedor, cozinheiro e professor, compartilho de uma máxima que é: conhecimento bom é conhecimento compartilhado e ele só fará a diferença se puder ajudar mais alguém a mudar de pensamento ou até de vida.

Acredito na Gastronomia como ferramenta de inclusão social, e meu trabalho consiste nisso. Acredito que com os ingredientes e as técnicas certas você poderá alcançar seus objetivos, claro que com muito esforço e dedicação. Além disso, o resultado disso tudo será incrível e poderá transformar vidas.

E esse é o objetivo da nossa coluna Mistura Gastronômica, que estreia na próxima edição.

www.domernandes.com



Dom Ernandes - Gustavo Ernandes
Chef e Colunista



domernandes

Graduado em Gastronomia pela UMESP, Pós-Graduado em Gestão Negócios e Serviços em A&B pelo Senac.



Paul Bocuse:

“... quando se cozinha, é preciso deixar sempre uma pequena margem para a improvisação.”

VAMOS DE RECEITA COM O CHEF

É de lá, do Sul da Bahia onde o navegador Português Pedro Álvares Cabral se aportou em 22 de Abril de 1500, onde foi palco de principais decisões no que diz respeito ao futuro do Brasil.

O Chef Wezeri Soares aprecia os ingredientes da nossa terra transformando-os em receitas deliciosas e atrativas.

E para não ficarmos com água na boca, segue uma receita com um dos frutos originários da nossa linda Amazônia.

Mousse de Cupuaçu com Calda de Frutos do Bosque

Ingredientes:

250g Polpa de cupuaçu
200g Creme de leite
10g gelatina sem sabor
200g de leite condensado
250g Chantilly
150gr de Morangos frescos
100g de Blueberry frescos
100g de Amoras frescas
03 Colheres de sopa de açúcar refinado
200ml de Água



Modo de Fazer a Mousse:

Bata o chantilly bem gelado e reserve. Descongele a polpa e junte ao leite condensado o creme de leite e a gelatina dissolvida em um pouco de água morna e bata bem em um liquidificador, incorpore esse preparo ao chantilly levemente.

Calda:

Pique os morangos grosseiramente acrescente as demais frutas silvestres ao açúcar, e a água deixando cozinhar bem com fogo baixo até pegar a consistência de calda, deixe esfriar na geladeira.

Montagem:

Use uma taça da sua preferência ou um copinho de chocolate como vê na foto. Adicione uma camada do preparo, um pouco da calda e finalize com outra camada de Mousse. Deixe na geladeira por aproximadamente 4 horas e decore com algumas frutas frescas que você pode reservar.



Chef Wezeri Soares



chefwezerisoares

Wezeri Soares é Chef Executivo de Cozinha pela EGG-Escola de Gestão em Negócios da Gastronomia, SP.

Consultor de A&B, com mais de 17 anos de experiência em cozinha de Hotéis, Restaurante e Resorts.



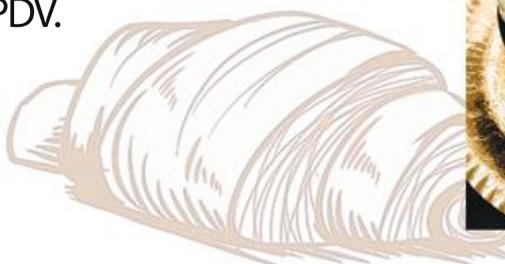
Consultor técnico em panificação e também gestor de pessoas, o chef Cláudio Cândido possui treinamento e capacitação específica em todo âmbito de Food Service, com relação à área de transformação.

Apaixonado pela profissão e muito dedicado, atualmente, faz parte da equipe da empresa RM Food Service, localizada na região de Maringá, no Paraná..

Antes de fazer parte dessa equipe, Cláudio adquiriu experiência como encarregado responsável pela equipe da padaria em um supermercado.

Atualmente, como consultor técnico, apresenta novas ideias e sugestões de melhorias para os clientes. Há mais de um ano, tem como principal objetivo inovar e influenciar, de maneira simples, às novas tendências de receitas do mercado, de modo que os interessados possam enriquecer, cada vez mais, seus conhecimentos.

Considerando que, costumeiramente, a falha ou problema de qualquer produto está vinculada com os processos, um de seus desafios é desenvolver consultorias que alinhem as ideias de todo serviço proposto com a entrega de produtos dentro da qualidade e padrão PDV.



“Estou me dedicando aos estudos para poder chegar entre os melhores profissionais da área e ser reconhecido pelo amor que envolve meu trabalho.” - diz o chef.



Chef Cláudio Cândido

À consultoria e um espetáculo:
É preciso muita organização, treino, dedicação, conhecimento e amor para que, no final, os cinco sentidos o aplaudam de pé



BONAPETIT.

A melhor Revista de Gastronomia

You Tube

Acesse nosso canal também no Youtube

Clique para acessar

