

BONAPETIT.

A melhor Revista de Gastronomia

Setembro 25

Chef Tio Phill

**A Revolução do Chef
Educador**

Pag. 19

VINÍCOLA
Essenza



Parceiro Bonapetit

Pag. 22 e 23

Chef Rafael Nery

Experiência e esforço que
fazem diferença na
carreira

Pag. 17

DuFloss

Parceiro Bonapetit



BONAPETIT.

A melhor Revista de Gastronomia

DIRETOR TÉCNICO E COMERCIAL

Rodrigo G. Ferreira

CAPA DA EDIÇÃO

Chef Tio Phill
Editorial

DIAGRAMAÇÃO E LAYOUT

Equipe Editorial Bonapetit

TEXTO E ORTOGRAFIA

Equipe Editorial Bonapetit

EDIÇÃO IMAGENS E FOTOGRAFIA

Equipe Editorial Bonapetit



CONTATO PARA REVISTA

editorialrevistabonapetit@gmail.com

ENTRE E SIGA-NOS



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



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



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

www.revistabonapetit.com.br



NOTA DO EDITOR

GASTRONOMIA 2025 WORKSHOP

O Desafio Que Vai Transformar Sua Trajetória!

Participar do Workshop Gastronomia 2025 não é apenas estar em mais um evento... é aceitar um desafio de crescimento pessoal e profissional que pode mudar completamente a forma como você enxerga a gastronomia e o seu papel dentro dela.

Vivemos em um mundo onde a inovação e a criatividade ditam o ritmo. E na gastronomia, não é diferente. Quem não se atualiza, fica para trás. Por isso, este workshop foi criado para aqueles que não têm medo de se reinventar e querem se posicionar à frente, explorando técnicas modernas, tendências globais e ferramentas que geram impacto real.

- Imagine-se em dois dias intensos, mergulhando em palestras e oficinas que vão desafiar sua visão atual e abrir sua mente para novas possibilidades.
- Imagine trocar experiências com profissionais que compartilham da mesma paixão, formando conexões que podem se tornar verdadeiras parcerias de sucesso.
- Imagine sair desse evento com insights, estratégias e práticas que não apenas fortalecem sua carreira, mas elevam o seu nome no mercado.

Esse não é apenas um workshop... é uma jornada de transformação. Uma oportunidade para:

- Despertar sua criatividade e inovação.
- Aprender com especialistas que já trilham o caminho do sucesso.
- Expandir seu networking e construir conexões valiosas.
- Viver uma experiência única, que vai muito além de teoria – é prática, inspiração e impacto.

Mas aqui está a verdade: os grandes profissionais não esperam, eles agem. Eles entendem que oportunidades como essa são raras e precisam ser agarradas com força.

Se você deseja crescimento, se busca ser reconhecido, se quer dar um salto na sua carreira e viver a gastronomia de forma mais ousada e transformadora, o Workshop Gastronomia 2025 é o seu lugar.

Este é o momento de provar para si mesmo que você está pronto para o desafio.

A escolha está em suas mãos: ficar na zona de conforto ou se lançar rumo ao extraordinário.

As vagas são limitadas e os primeiros inscritos garantem condições especiais de inscrição.

Use o cupom: **VIPSTI**

DESCONTO: R\$10,00

Fazer inscrição



**SABORES
TENDÊNCIAS &
INOVAÇÃO**

GASTRONOMIA

ASSÉDIO NA COZINHA: QUEBRANDO O SILÊNCIO E SERVINDO RESPEITO

CHEF

Nos bastidores das cozinhas profissionais, onde o calor dos fogões se mistura à pressão por excelência, existe um problema tão silencioso quanto corrosivo: o assédio no ambiente de trabalho. Entre panelas e facas, há histórias que nunca deveriam fazer parte do cardápio, mas que, infelizmente, ainda são servidas diariamente.

O assédio e suas formas múltiplas

O assédio pode assumir múltiplas formas — desde o assédio moral, caracterizado por humilhações públicas, gritos, piadas depreciativas, apelidos pejorativos e cobranças abusivas; até o assédio sexual, que se manifesta em comentários de conotação sexual, toques indesejados, convites constrangedores ou insinuações persistentes. Outros termos que ajudam a identificar a prática incluem:

- Microagressões: atitudes sutis, mas constantes, que desvalorizam o profissional.
- Cultura do medo: ambiente em que o silêncio é imposto para evitar retaliações.
- Gaslighting profissional: manipulação psicológica para fazer a vítima duvidar de sua própria percepção ou competência.
- Autoritarismo abusivo: uso do poder hierárquico para intimidar ou subjugar.

Muitos chefs, cozinheiros, auxiliares e até sommeliers acabam normalizando certas condutas por acreditarem que “faz parte da cultura da cozinha”. Essa tolerância silenciosa, porém, mantém viva uma tradição tóxica que fere carreiras, autoestima e saúde mental.

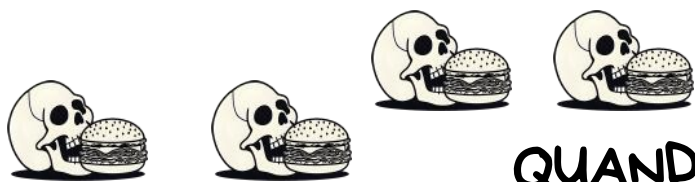
Como agir diante do assédio:

1. Reconhecer a situação – Identificar que determinado comportamento ultrapassa o limite do respeito profissional é o primeiro passo.
2. Registrar as ocorrências – Guardar mensagens, e-mails, gravações (quando permitido) e anotar datas, horários e testemunhas.
3. Buscar apoio interno – Acionar o setor de RH ou responsáveis pela gestão. Em cozinhas menores, levar o assunto diretamente ao proprietário ou administrador.
4. Recorrer a apoio externo – Sindicatos, conselhos profissionais e advogados trabalhistas podem orientar sobre medidas legais.
5. Preservar a saúde mental – Procurar acompanhamento psicológico para lidar com o impacto emocional.

O combate ao assédio na gastronomia começa pela conscientização de que respeito e profissionalismo devem temperar cada prato servido. Uma cozinha saudável não é apenas aquela que segue normas de higiene e qualidade, mas também aquela que protege a dignidade de quem a mantém viva.



Leia na íntegra



INCLUSIVA

QUANDO O SABOR TAMBÉM ACOLHE



A trajetória gastronômica do chef Felipe dos Santos de Oliveira começou de forma inesperada e desafiadora. Ao se tornar sócio-proprietário de uma rotisserie ao lado de sua ex-esposa, logo se deparou com a dura realidade de depender exclusivamente de funcionários. Muitas vezes, após receberem o pagamento, os colaboradores faltavam, impossibilitando até mesmo a abertura das portas do negócio.

À época, ele não sabia fritar um ovo ou preparar um simples arroz. Foi então que decidiu mudar essa realidade: matriculou-se em pequenos cursos de culinária para aprender o básico.

O que nasceu como uma necessidade rapidamente se transformou em paixão. A cozinha revelou-se um universo fascinante de sabores, histórias e possibilidades. Encantado, decidiu mergulhar de vez nessa jornada e ingressou em uma faculdade de gastronomia, determinado a transformar sua vida.

Seu primeiro emprego foi em um restaurante indiano, onde aprendeu disciplina, intensidade e a riqueza da diversidade cultural. Essa experiência foi um marco e abriu portas inesquecíveis — entre elas, a oportunidade de participar do programa *Pesadelo na Cozinha*, exibido pela Band, ao lado do renomado chef Érick Jacquin. Um divisor de águas em sua carreira.

Movido pelo amor às carnes, buscou especializações em hambúrgueres, churrasco e defumação, explorando sua criatividade em cada preparo. Atuou em grandes restaurantes, desenvolveu uma paixão especial por risotos e massas frescas e ainda viveu experiências únicas ao cozinhar nas cozinhas do Google e do Facebook.

Atualmente, é responsável pelos jantares de uma casa de vinhos em Alphaville. Ali, imprime sua identidade em cada prato, entregando não apenas sabor, mas também a paixão e a dedicação que transformaram sua história de vida.



felipesantoscchef

Chef com raízes profundas não perde o tempero e a paixão

Nascida em São Gonçalo (RJ) e atualmente radicada no Espírito Santo, a chef Layz Alves Macedo iniciou sua jornada gastronômica ainda na infância, inspirada pela avó — sua primeira mestra e fonte de amor pela cozinha. O que começou como afeto familiar logo se transformou em vocação profissional e paixão por transformar ingredientes em experiências sensoriais.

Com uma carreira consolidada no Brasil e na Europa, Layz especializou-se em culinária italiana, atuando em restaurantes e fábricas de massa artesanal de renome, além de ministrar aulas pelo COMITES e participar do programa Chef de Família, onde compartilhou seu talento e carisma com o grande público.

Sua trajetória internacional ganhou novos contornos ao desembarcar na Suécia, onde trabalhou em restaurantes estrelados Michelin, como o prestigiado Villa Dagmar. Nesse ambiente de excelência, aprimorou técnicas, mergulhou na culinária escandinava e aprofundou seus conhecimentos em enologia, caviar e frutos do mar — elementos que hoje compõem sua assinatura culinária sofisticada e contemporânea.



alvezlm

**Visite
frencknerimport**

Dessa vivência surgiu uma nova parceria com Anne Frenckner, brasileira especialista em vinhos e residente na Europa há mais de duas décadas. Juntas, idealizaram a Frenckner Import, empresa que em breve inaugurará no Brasil um showroom exclusivo, dedicado à importação de vinhos europeus selecionados e delicatessens escandinavas — entre elas, caviar, peixes defumados e pratos típicos suecos.

Mais do que uma loja, o espaço promete ser um verdadeiro refúgio gastronômico, onde o público poderá vivenciar uma experiência de degustação e descoberta cultural, unindo o melhor das tradições europeias ao toque criativo e acolhedor da cozinha brasileira.



Chef Vinicius Derze

paixão, propósito e o sabor de um sonho realizado

O chef Vinicius Derze, fundador e proprietário do Distrito7, com duas unidades em plena expansão, representa uma nova geração de empreendedores da gastronomia brasileira. Ao lado da esposa e sócia, ele transformou talento e perseverança em um projeto que une autenticidade, sabor e propósito.

Sua relação com a cozinha começou cedo. Antes dos 12 anos, já elaborava seus primeiros pratos, revelando uma vocação natural. Mesmo com duas tentativas de trilhar outros caminhos, a vida o conduziu de volta ao fogão. Durante um período em que atuou no setor bancário, Vinicius descobriu uma nova fonte de inspiração: as experiências em um restaurante alemão, onde o chef e proprietário fazia questão de sentar-se à mesa com os clientes para compartilhar histórias e um bom chope. Aquele gesto simples acendeu uma chama — e, pouco tempo depois, ele decidiu seguir definitivamente o chamado da gastronomia.

Iniciou sua trajetória como muitos grandes chefs: estudando, lavando panelas e absorvendo cada aprendizado nos restaurantes por onde passou. O sonho de ter o próprio negócio foi o combustível que o impulsionou a superar desafios e conquistar espaço.

Cansado do ritmo acelerado da capital, Vinicius e sua esposa decidiram retornar ao interior do Pará, sua terra natal. Em meio à desafiadora pandemia de 2020, o sonho finalmente ganhou forma: nascia o Distrito7, um projeto erguido com trabalho, fé e dedicação.

Hoje, com dois restaurantes em operação, o chef atua intensamente para oferecer experiências gastronômicas memoráveis, tanto no dia a dia quanto em eventos particulares e consultorias. Sua filosofia vai além da boa mesa — reflete compromisso, excelência e gratidão.

Além de chef e empresário, Vinicius também exerce um papel transformador como professor de gastronomia pelo Governo do Estado, contribuindo para a profissionalização de novos talentos por meio de cursos gratuitos.

“Meu objetivo é claro”, afirma o chef. “Quero alcançar um espaço entre os grandes restaurantes do Brasil, ser reconhecido e levar sempre o melhor — em sabor, qualidade e humanidade — a todos que fazem parte da história do Distrito7.”



distrito.sete **vinyderzee**



CHEF LUCIANA CASSABONI

revoluciona a Gastronomia com Produtos Inovadores da Bene Sole



Em uma era em que sustentabilidade e inovação caminham lado a lado, a Bene Sole, empresa incubada no Parque Tecnológico da UNISC, vem conquistando espaço no cenário gastronômico ao unir excelência sensorial e respeito ao meio ambiente. Seus produtos, elaborados a partir de ingredientes naturais e integrais, refletem uma nova forma de pensar e produzir alimentos — mais consciente, saudável e inspiradora.

Recentemente, a Chef Luciana Cassaboni apresentou duas criações que traduzem perfeitamente a essência da marca: sobremesas que encantam não apenas pelo sabor, mas pela proposta de valor e inovação. Ambas foram desenvolvidas com produtos Bene Sole e conduzem o paladar a uma jornada surpreendente e deliciosa.

1. Tortinhas de Massa com Farinha de Banana – Sustentabilidade com sabor

Nesta criação, a chef apresenta uma delicada tortinha de massa feita com farinha de banana, um dos produtos mais versáteis e sustentáveis da Bene Sole. A base surpreende pela textura leve e sabor marcante.

O recheio de creme de açaí traz um toque amazônico e vibrante, equilibrado pela cobertura suave de leite de coco, que adiciona cremosidade e frescor ao conjunto.

Para finalizar, rolinhos de banana e flores comestíveis complementam a composição — não apenas como adorno estético, mas como parte essencial da experiência gustativa. O resultado é uma sobremesa livre de glúten e lactose, repleta de cor, sabor e consciência ambiental.

2. Mini Torta com Farinha de Casca de Banana – Criatividade e propósito

A segunda criação revela o poder da inovação sustentável: uma mini torta feita com farinha de casca de banana, um produto Bene Sole que demonstra como a gastronomia pode transformar resíduos em ingredientes nobres.

O recheio de açaí reforça a identidade brasileira do prato, enquanto a cobertura de creme de leite de coco oferece textura aveludada e sabor delicado.

O toque final fica por conta da ornamentação: rolinhos de banana sabor beterraba e flores comestíveis adicionam cor, contraste e sofisticação — um convite à apreciação estética e sensorial.

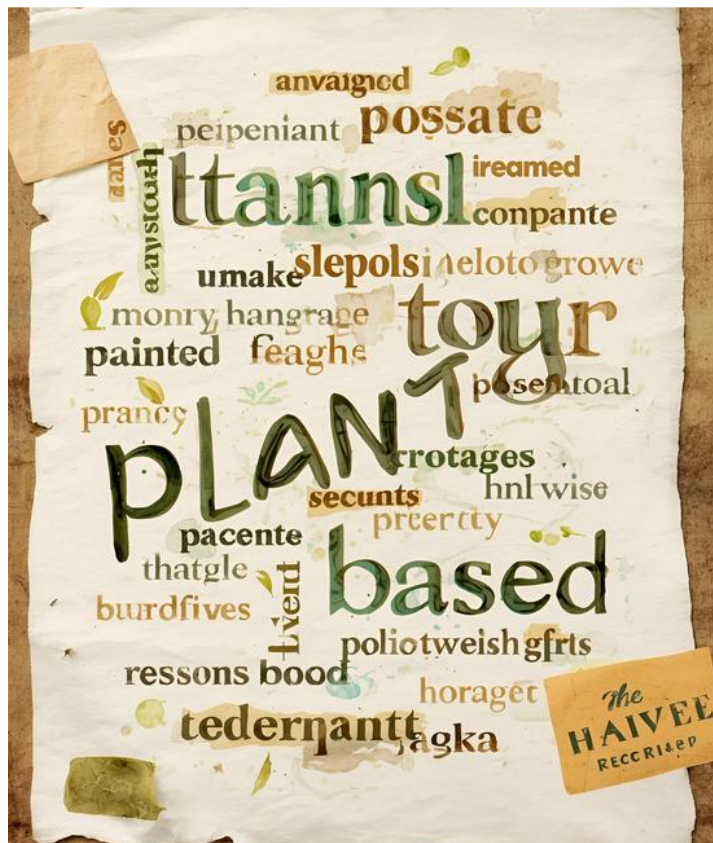
A Bene Sole vem revolucionando o conceito de alimentação natural, provando que é possível criar pratos deliciosos, criativos e sustentáveis sem recorrer a aditivos químicos.

Com ingredientes puros — como banana, farinha e casca de banana, creme de açaí e leite de coco — a marca estabelece um novo padrão na gastronomia ecológica brasileira, unindo tecnologia, respeito à natureza e paixão pela boa mesa.

Para quem valoriza sabor, saúde e responsabilidade ambiental, experimentar os produtos Bene Sole é descobrir um novo horizonte da confeitaria moderna — onde cada mordida tem propósito e cada ingrediente conta uma história.



lucianacassaboni



Plant-Based: Uma Nova Revolução à Mesa

Nos últimos anos, o termo plant-based deixou de ser apenas uma tendência passageira para se tornar um movimento que molda o presente e projeta o futuro da gastronomia. Muito além de uma dieta, trata-se de uma filosofia alimentar que coloca as plantas como protagonistas do prato, resgatando a essência do que vem da terra e propondo uma nova forma de experimentar o sabor.

Mas afinal, o que significa plant-based? Ao contrário do vegetarianismo ou do veganismo, que muitas vezes são associados a restrições rígidas, a alimentação plant-based é mais flexível. Ela prioriza ingredientes de origem vegetal — legumes, frutas, grãos, cereais, oleaginosas e sementes — sem necessariamente excluir totalmente alimentos de origem animal. É uma abordagem mais inclusiva, focada em abundância, cores, texturas e nutrientes, onde a criatividade do cozinheiro é chamada a reinventar a forma de cozinhar.



Na prática, estamos falando de pratos que celebram o poder das plantas: desde um simples bowl de quinoa com legumes assados até menus sofisticados que rivalizam com a alta gastronomia. Restaurantes renomados e chefs premiados já reconhecem que a cozinha plant-based é um terreno fértil para inovação. A ausência de carnes ou laticínios não é vista como limitação, mas como convite à experimentação — ervas frescas, especiarias exóticas e técnicas ancestrais ganham espaço, construindo narrativas de sabor surpreendentes.

Além da experiência sensorial, o plant-based dialoga com algo maior: a consciência. Estudos apontam que reduzir o consumo de proteína animal pode contribuir para a saúde do planeta e também para a longevidade humana. Essa conexão entre prato, corpo e meio ambiente transforma cada refeição em um ato político, cultural e até espiritual. Comer passa a ser um gesto de cuidado — consigo mesmo e com o mundo.



O movimento também acompanha uma mudança de mentalidade: consumidores mais informados, atentos à origem do que consomem e dispostos a experimentar. O plant-based já não é nicho; é mainstream. Ele aparece nas gôndolas dos supermercados, nas cozinhas industriais e até nas mesas tradicionais, onde o feijão, a mandioca e a banana ganham status de ingredientes nobres.

No fundo, essa revolução não é sobre exclusão, mas sobre redescoberta. A comida plant-based convida a olhar para os alimentos não apenas como sustento, mas como expressão de identidade, criatividade e futuro.

Rafael Fernandes

o equilíbrio entre técnica, sensibilidade e inovação

O chef Rafael Fernandes representa uma geração de profissionais que enxergam a cozinha não apenas como ofício, mas como arte e estratégia. Com uma trajetória marcada pela busca pela excelência e pela ousadia criativa, ele tem se destacado por transformar ingredientes em experiências gastronômicas que despertam emoção e memória — um verdadeiro diálogo entre tradição e inovação.

Ao longo de sua carreira, Rafael participou de inaugurações de restaurantes, criou receitas autorais e esteve à frente de projetos que demandavam não apenas domínio técnico, mas também liderança, gestão e visão operacional. Sua capacidade de unir técnica e intuição o transformou em um profissional completo, capaz de pensar a gastronomia como um ecossistema — do fogão ao conceito.



Em Campos do Jordão, assinou criações que chamaram atenção pela originalidade, entre elas uma pizza de base elaborada com cerveja artesanal e grãos de malte, combinação que sintetiza sua essência criativa: unir sabores inesperados, texturas e histórias em um mesmo prato.

Agora, o chef inicia uma nova e promissora etapa internacional. Em breve, embarcará para a região da Borgonha, na França — berço de algumas das cozinhas mais tradicionais e prestigiadas do mundo, onde integrará a equipe de um restaurante estrelado pelo Guia Michelin.

Mais do que uma experiência profissional, essa imersão representa um salto cultural e artístico, que o colocará em contato direto com ingredientes de excelência e técnicas consagradas da alta gastronomia francesa.

Com disciplina, paixão e coragem para inovar, Rafael Fernandes consolida-se como um chef preparado para os desafios globais, pronto para unir a sofisticação europeia à alma criativa brasileira. Seu propósito é claro: construir uma cozinha autêntica, sensível e inesquecível, onde cada prato conte uma história — a sua própria.



rafaelbreizhbrasil

FUSIONE

EXPERIÊNCIAS
MEMORÁVEIS



Casa
GABRIEL
RODRIGUES



Cheff

Sérgio Lima

técnica, elegância e paixão
pela arte de cozinhar

Com uma trajetória construída sobre anos de dedicação, estudo e experiência, o chef Sergio Lima é reconhecido por unir técnica, sensibilidade e excelência em tudo o que faz. Sua atuação transita com naturalidade entre a cozinha quente e a confeitaria, revelando um profissional versátil e detalhista, capaz de transformar ingredientes em verdadeiras obras gastronômicas.

Graduado pela Universidade Candido Mendes e atualmente cursando Gastronomia pela UNICESUMAR, o chef possui formação complementar em algumas das instituições mais renomadas do setor, como o Le Cordon Bleu, Le Cheff Gastronomia, Personal Cheff e Yokoyama, onde aprimorou suas técnicas de culinária japonesa e oriental. Essa base sólida, somada à curiosidade constante por novas culturas e sabores, moldou um profissional com olhar contemporâneo e rigor técnico.

Todas mudanças é um novo desafio...

Ao longo da carreira, o chef atuou em diversos restaurantes e projetos gastronômicos, prestando consultorias especializadas voltadas à formação de equipes, criação e desenvolvimento de cardápios e otimização de processos operacionais. Seu trabalho é pautado pela metodologia que une eficiência, tempo de preparo e qualidade do serviço, sempre equilibrando custos, identidade regional e preferências do público.

Reconhecido nacionalmente, recebeu o Prêmio Off Mind Brasil como uma das maiores revelações do setor alimentício, consolidando sua posição entre os nomes mais promissores da nova geração da gastronomia brasileira.

Entre as muitas vertentes de sua arte, a culinária japonesa ocupa um lugar de destaque. O chef conseguiu unir a precisão estética da gastronomia oriental à criatividade contemporânea, transformando cada prato em uma experiência visual e sensorial. Essa fusão entre técnica e beleza tornou-se sua marca registrada — um diferencial que encanta tanto o olhar quanto o paladar.

Com o olhar voltado para o futuro e os pés firmes na tradição, o chef [Nome do Chef] segue construindo uma trajetória de sabor, elegância e propósito — provando que a verdadeira gastronomia é feita de disciplina, inspiração e amor pelo que se serve.



Que tal você reunir os amigos e chamar o cheff pra fazer algo extraordinário para vocês degustar enquanto criam memórias e momentos únicos!?

Aquela entrada principal, pratos maravilhosos e saborosos, como também, aquela sobremesa tão aguardada no final. E o melhor, tudo isso sem precisar sair do seu aconchego!



cheff_sergio_luiz

Contatos: (22) 992266979
Whatzap e (22) 99855-2148



RECEITA

ESPECIAL

BACALHAU A MODA DO CHEF

INGREDIENTES

- 1 posta (250 gr,) de bacalhau dessalgado
- 30 gr. de amêndoas laminadas
- 1 cálice de vinho branco
- 80 gr. de camarão
- 10/15 gr; de amêndoas laminadas
- 6 gr; de açafrão
- 150 gr. de arroz arbóreo
- 80 gr. de parmesão
- 8 gr. de alho poro
- 3 dentes de alho
- 1 raminho de alecrim
- 1 raminho de tomilho
- 10 gr. de cebola
- Mirepuá para o risoto e Velupe
- 10/15 gr. de roux
- Azeite a gosto
- Legumes: batata baroa, brócolis, cenoura, abobrinha e vagem francesa

MODO DE PREPARO

- Primeiro asse o bacalhau, temperado com sal, pimenta do reino, alecrim, dente de alho, tomilho e regue com azeite.
- Logo depois cozinhe os legumes e separe.
- Para o risoto de açafrão, coloque cebola, alho poro, mirepoua e o açafrão. Em seguida, acrescente o arroz arbóreo já cozido, logo depois a manteiga e o parmesão.
- Agora é só montar o prato, disponha o risoto os legumes e logo depois a posta de bacalhau e regue com o velute de camarão com amêndoas.



Receita autoral
Chef Sérgio Lima



Dufloss

Linha Gourmet

A Dufloss nasceu do desejo em desfrutar,
junto de familiares e amigos, pratos gourmet
com a simplicidade da cozinha caseira.

Reserve o seu
defumador e sinta-se
um "Chef" dentro de
casa!

Visitar a Loja!





Leide Ataídes

O TALENTO GOIANO QUE CONQUISTOU A PATAGÔNIA E LEVA O CERRADO AO MUNDO



cheffleideataides



Com uma carreira construída sobre técnica, paixão e autenticidade, a chef internacional Leide Ataídes é um dos nomes que melhor representam a força da gastronomia brasileira contemporânea. Tecnóloga em Gastronomia e Pós-Graduada em Negócios da Gastronomia, Leide atua profissionalmente desde 2013 e tem se destacado pela versatilidade e sensibilidade com que traduz culturas e sabores em cada criação.

Nascida no Tocantins e criada em Goiás, Leide cresceu cercada pelos aromas e tradições da cozinha goiana — herança que carrega com orgulho em sua identidade culinária. Iniciou sua trajetória como Chef Garde Manger em Caldas Novas (GO), onde rapidamente se destacou pela habilidade em unir técnica e estética. Buscando constante aprimoramento, realizou diversos cursos de especialização, passando por áreas como decoração de frutas e legumes, cozinha oriental, afetiva, regional, clássica, italiana, portuguesa, francesa, argentina e espanhola.

A jornada rumo ao sucesso!

Sua carreira ganhou projeção internacional ao ser convidada para integrar a equipe do renomado chef Carlos Baldin, na Argentina, onde viveu uma das experiências mais marcantes de sua trajetória. Trabalhou na Cordilheira dos Andes, na Patagônia Argentina, e também em Ushuaia, a mítica Tierra del Fuego, locais onde aprofundou sua técnica, ampliou seu repertório e fortaleceu sua visão global da gastronomia.

De volta ao Brasil, Leide passou a compartilhar seus conhecimentos como instrutora de cursos de Garde Manger na Universidade Estadual de Goiás (UEG) e em aulas particulares, contribuindo para a formação de novos profissionais. Participou de diversos festivais gastronômicos, conquistando o segundo lugar em um deles com um prato autoral inspirado na culinária argentina — reconhecimento que reforçou sua capacidade de unir tradição, sensibilidade e inovação.



Atualmente, a chef comanda a cozinha do Lagoa Quente Hotel, um dos mais renomados resorts de Caldas Novas, onde assina cardápios que valorizam ingredientes regionais com toque de alta gastronomia.

Sua trajetória também chegou à mídia nacional: participou do programa Sempre Melhor, da Rede Mais Família (Rede Record), onde apresentou dois pratos autorais — o Risoto do Cerrado, inspirado nos sabores típicos da região, e uma sobremesa exclusiva de creme belga com geleia de jabuticaba, criada especialmente para a ocasião.

Recentemente, foi convidada pela faculdade onde se formou para palestrar na Feira de Gastronomia, que acontecerá em novembro, consolidando seu papel como referência e inspiração para novos talentos.

Nesta edição da Revista Bonapetit, a chef Leide Ataídes compartilha parte de sua trajetória — uma história marcada por disciplina, amor e a busca constante por excelência. Seu trabalho traduz o melhor da gastronomia brasileira: a força da mulher, a riqueza do Cerrado e o sabor que transcende fronteiras.

Transformando cultura em sabores

Chef RAFAEL NERY

Resiliência, curiosidade e criatividade são as marcas que definem o chef Rafael Nery, um profissional que, aos 34 anos, já soma uma trajetória notável em cozinhas de diversos segmentos gastronômicos e em instituições acadêmicas voltadas ao ensino e à pesquisa da alta gastronomia e dos negócios culinários. Sua cozinha é um verdadeiro encontro de mundos — uma fusão autêntica entre raízes quilombolas, indígenas e europeias, construída ao longo de uma vida dedicada a experiências familiares, estudos e viagens de pesquisa gastronômica.

Com uma formação sólida e internacional, Rafael acumula títulos de renomadas instituições como IAG – Buenos Aires, UNIP, Escola de Arte Culinária Laurent Suaudeau, Senac Aclimação, Egg, FMU, PUCRS e Le Cordon Bleu – Paris, consolidando um repertório técnico e cultural admirável.

Sua história na cozinha começou cedo. Aos 18 anos, servindo no Exército Brasileiro, encarou seu primeiro desafio: comandar a cozinha da Brigada de Operações Especiais, em Goiânia, onde servia a mesa dos generais e teve seu primeiro contato com a complexidade da cozinha industrial.



Técnica e Brasilidade

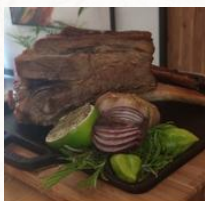
Logo após essa experiência, o chef partiu para Buenos Aires, onde mergulhou na tradição do asado argentino, na forte influência italiana e espanhola, nos doces da pastelaria portenha e na cultura dos vinhos — aprendizados que marcariam para sempre seu olhar gastronômico.

De volta ao Brasil, Rafael atuou em uma série de restaurantes de estilos distintos, buscando ampliar seu domínio técnico e criativo. Passou por casas como Country Club, Bendita Tapioca, IZ Restaurante, 1929 Trattoria Moderna, Rosa Spa, Restaurante L'Alcofa, Vinalla Vinhos e Charlotte Gastrobar, sempre com o propósito de aperfeiçoar sua arte e valorizar os sabores regionais. Nos últimos anos, o chef tem levado a gastronomia brasileira para o mundo. Foi responsável pela abertura da casa Le Pain de Sucre, na Ilha de Martinica, no Caribe francês, e do catering homônimo em Paris, onde atuou como chef consultor e chef residente. Atualmente, exerce o cargo de chef executivo da rede de restaurantes Cerrado, em Luanda, Angola, onde lidera três unidades e uma cozinha de produção. O restaurante, conhecido por seus pratos brasileiros autênticos, é um sucesso absoluto entre o público local e figura entre os campeões de vendas em delivery.

Com a inauguração de uma nova casa prevista para outubro, Rafael consolida sua presença internacional e reforça sua filosofia: uma cozinha que respeita os ingredientes, celebra suas origens e honra a cultura por trás de cada sabor.

Além do comando das panelas, o chef também se dedica ao cultivo de alimentos, acreditando que o verdadeiro sabor nasce do respeito à terra e ao tempo de cada ingrediente.

Com sensibilidade, técnica e visão global, Rafael Nery representa a nova geração de chefs brasileiros que unem talento, propósito e identidade em cada prato — uma gastronomia viva, consciente e irresistivelmente brasileira.



TRK

Turquia

JOIAS DA GASTRONOMIA ESCONDIDAS

REPORTAGEM DA REVISTA - WEBSITE

Herança culinária e identidade

A Turquia está posicionada num ponto geográfico único — entre a Europa e a Ásia — e isso se reflete de modo exuberante na sua gastronomia. A cozinha turca conjuga influências otomanas, mediterrâneas, do Oriente Médio e das regiões da Anatólia.

Podemos destacar:

- A veneração pelos pequenos pratos de entrada (meze), pelas hortaliças cozidas com azeite (zeytinyağlılar), pelas carnes grelhadas ou assadas sobre lenha, pelos doces com baklava, tulumba ou frutas da estação.
- Um importante traço: a ênfase na hospitalidade, no compartilhar da refeição, no ritual da refeição que vai além do alimento — um valor cultural.
- Apesar disso, por muitos anos a projeção internacional da gastronomia turca ficou limitada à “kebab e baklava”, mesmo que existam dezenas de estilos regionais profundos. Estima-se que isso está mudando.

Novos rumos — o que está mudando agora

Nos últimos anos (e com mais intensidade em 2024-25), surgem vários movimentos que estão dando nova vida e relevância à gastronomia turca.

Eis os principais:

a) Ascensão de chefes, guias e foco internacional
A publicação da edição 2025 do Michelin Guide para Turquia trouxe ótimas notícias: 32 novos restaurantes recomendados, dois ganharam uma estrela Michelin e 6 receberam o Green Star pela sustentabilidade. Sustentabilidade, ingredientes locais e “região-na-mesa”
Uma tendência forte é a valorização dos ingredientes locais, das práticas de produção sustentáveis e da transparência em relação à procedência dos alimentos. Um artigo recente observa que a Turquia “abraça a gastronomia sustentável” como parte de seu programa nacional de turismo.



Mais do que “kebab em Istambul”, o que vemos é o destaque de territórios específicos: por exemplo, Gaziantep, membro da Rede Criativa da UNESCO para gastronomia, ou festivais que ocorrem em locais como Adana, Urla, etc.

Esses eventos promovem uma experiência mais autêntica, gerando turismo culinário e estimulando que o visitante vá além dos grandes centros — o que por si só transforma o panorama.

O mercado de serviço de alimentação da Turquia está estimado em cerca de US\$ 14,72 bilhões em 2025, com uma taxa de crescimento anual de quase 13% prevista até 2030. [Mordor Intelligence+1](#)

Motivos:

- Urbanização crescente e mudança de estilo de vida, com famílias que comem fora com maior frequência. [blog.libero.it](#)
- Expansão de delivery, “ghost kitchens” (cozinhas-fantasma) e QSRs (fast-casual) adaptados ao consumidor moderno. [blog.libero.it](#)
- Restaurantes investindo em tecnologia: menus digitais, sistemas de gestão de desperdício, QR codes, etc.

Leia na íntegra - Clique aqui



A REVOLUÇÃO DO CHEF EDUCADOR:

A trajetória de Tio Phill na gastronomia nunca foi apenas sobre cozinhar — foi, desde o início, sobre ensinar. Premiado como Melhor Professor do Instituto Gourmet Brasil, ele descobriu que sua verdadeira vocação estava em unir técnica, conhecimento e propósito. Para ele, a cozinha é apenas mais uma sala de aula — só que nela, o aprendizado acontece através dos sentidos.

Filosofia que transforma

Essa filosofia o levou a transformar o ensino em sabor e o saber em emoção. O prato Bacalhau à Prado do Quiosque, criado por ele no Mar de Copa, conquistou o paladar do público e venceu o concurso Sabores da Orla, no Rio de Janeiro, com o primeiro lugar por voto popular.



A vitória consolidou um conceito que Tio Phill sempre defendeu: quando a paixão encontra a técnica, o resultado emociona qualquer público.

De Professor a Chef Executivo: o comando em Rio Bonito



A jornada de Tio Phill o conduziu até Rio Bonito (RJ), onde hoje lidera a cozinha do Hotel Fazenda Colinas. Distante dos grandes centros, mas com os olhos voltados para o mundo, ele aplica diariamente a lição que o consagrou como educador: a excelência começa na base.

Gerir uma cozinha de hotel fazenda é uma arte que vai muito além do sabor. É preciso versatilidade, técnica e liderança — equilibrando o encantamento do menu com a gestão precisa da equipe e o respeito absoluto aos ingredientes regionais. No Colinas, cada prato é um manifesto de responsabilidade e identidade gastronômica. “Um bom professor de culinária não ensina apenas receitas — ele forma pessoas. E na cozinha profissional, essa formação se traduz em sabor, disciplina e propósito”, afirma o chef.

Uma promessa à mesa brasileira

Em um novo capítulo da carreira, Tio Phill volta a vestir o avental e os livros — agora como estudante de Nutrição. Para ele, o chef do futuro precisa compreender não apenas o sabor e a estética, mas também a ciência por trás do alimento. Mais do que uma nova graduação, essa decisão reflete sua missão: tornar a gastronomia inclusiva também na saúde, garantindo que o prazer à mesa caminhe lado a lado com o bem-estar.

Tio Phill

Por que Tio Phill trocou o quadro negro pelo fogão — e o que a Nutrição tem a ver com isso?



cheftiophill

hotelfazendacolinas

CRIATIVIDADE FAZ PARTE!

“Um bom professor de culinária não ensina apenas receitas — ele forma pessoas. E na cozinha profissional, essa formação se traduz em sabor, disciplina e propósito”, afirma o chef.

No Hotel Fazenda Colinas, essa filosofia já inspira mudanças. Tio Phill e sua equipe têm reformulado cardápios com foco em valor nutricional, sustentabilidade e aproveitamento integral dos ingredientes regionais. Sua cozinha é, ao mesmo tempo, laboratório e palco — um espaço onde o conhecimento acadêmico encontra o calor do fogão, e onde cada refeição carrega a essência de um propósito maior.

“A minha cozinha é a extensão da minha sala de aula. É o lugar onde a paixão vira prato — e o saber se transforma em saúde.”



Do escritório ao fogão – a jornada de um chef movido por propósito e paixão

Chef Alexandre Nobre

A história de Alexandre Nobre é uma daquelas que inspiram pela coragem e autenticidade. Formado em Administração e com uma carreira consolidada em uma multinacional, ele parecia seguir o caminho previsível do sucesso corporativo. Mas dentro dele havia algo que o chamava de volta às origens — um amor silencioso pela cozinha, cultivado desde a infância.

Na adolescência e no início da vida adulta, cozinhar era mais que um passatempo: era um ato de conexão. Reunir amigos e familiares ao redor da mesa era sua forma de expressar afeto. A gastronomia, então, ainda era apenas um hobby, mas já pulsava como vocação.

Foi em uma viagem a São Paulo, cidade que havia deixado há cinco anos, que o destino interveio. Enquanto navegava na internet, uma propaganda do vestibular de Gastronomia do SENAC chamou sua atenção. Sem grandes expectativas, Alexandre se inscreveu e, para sua surpresa, foi aprovado.

Durante o curso no SENAC — então considerada a melhor escola de gastronomia do Brasil — Alexandre não perdeu tempo. Determinado a aprender com os melhores, começou a bater de porta em porta, pedindo estágios em restaurantes de renome.

Seu primeiro passo foi no SAL, comandado por Henrique Fogaça, ainda em ascensão na época. A experiência foi intensa e transformadora. Logo vieram outros estágios, em casas de destaque como D.O.M., Rios, Attimo, Tuju, Mocotó, entre muitas outras.

Foram dois anos de dedicação total — estudando pela manhã e trabalhando à noite, dormindo pouco, mas absorvendo cada técnica, cada história e cada sabor. Depois de formado, passou por restaurantes como Ecully e Petit Gastronomia, consolidando sua trajetória com uma base sólida e ampla.

“Naquele momento, percebi que era hora de mudar o rumo da minha vida. Peguei minhas economias, deixei para trás a estabilidade da carreira administrativa e mergulhei de vez no universo da gastronomia”, relembra.



Sonhos internacionais e grandes desafios

Em 2016, Alexandre conquistou um feito que poucos chefs alcançam: foi selecionado para um estágio na Osteria Francescana, de Massimo Bottura, considerado o melhor restaurante do mundo naquele ano.

Entretanto, limitações financeiras o impediram de realizar o sonho.

Mas ele não desistiu. No ano seguinte, se inscreveu para o NOMA, de René Redzepi, eleito o melhor do mundo em 2018 — e foi aprovado novamente. Desta vez, conseguiu reunir recursos e embarcou para a Dinamarca, onde passou três meses em uma fazenda de mariscos, vivendo uma das experiências mais marcantes de sua carreira.

Portugal, o novo lar e o reencontro com o propósito

Desde então, Alexandre fixou residência na Europa. Foi em Portugal que se reencontrou profissional e emocionalmente. Atuou em casas renomadas, entre elas o Belcanto, estrelado pelo Guia Michelin, até assumir o comando do Beers, restaurante que hoje leva sua assinatura e personalidade à mesa.

Com o tempo, o chef percebeu que sua verdadeira paixão não estava mais na pressão da alta gastronomia, mas no calor humano da comfort food — aquela comida que acolhe, desperta memórias e nutre o coração.

“Os anos na alta gastronomia foram essenciais. Aprendi, cresci e vivi intensamente. Mas a busca constante pela perfeição e a competitividade do universo estrelado podem ser emocionalmente desgastantes. Hoje, encontrei o equilíbrio: quero cozinhar para tocar pessoas, não para disputar prêmios.”



Desde então, Alexandre fixou residência na Europa. Foi em Portugal que se reencontrou profissional e emocionalmente. Atuou em casas renomadas, entre elas o Belcanto, estrelado pelo Guia Michelin, até assumir o comando do Beers, restaurante que hoje leva sua assinatura e personalidade à mesa.

Com o tempo, o chef percebeu que sua verdadeira paixão não estava mais na pressão da alta gastronomia, mas no calor humano da comfort food — aquela comida que acolhe, desperta memórias e nutre o coração.

Hoje, Alexandre Nobre representa a maturidade de uma nova geração de chefs — aqueles que entendem que cozinhar é mais do que técnica. É sobre propósito, sensibilidade e verdade à mesa.

Sua jornada, do mundo corporativo aos grandes restaurantes da Europa, é uma prova de que seguir o chamado interior pode transformar não apenas uma carreira, mas toda uma vida.



lexnobre



Conheça a Vinícola produtora de azeites e vinhos mais premiada do Brasil

Na Serra da Mantiqueira, a 14 quilômetros de Santo Antônio do Pinhal, a Vinícola Essenza tem sido reconhecida como a mais premiada do Brasil na produção de azeites e vinhos de altitude. Localizada a 1.200 metros de altitude, cercada pela Mata Atlântica, a propriedade recebe visitantes em busca de experiências que unem cultura, terroir e enogastronomia.

Fundada por Herbert Sales, produtor e especialista, a vinícola cultiva oliveiras e vinhedos em Maria da Fé (MG), entre 1.700 e 1.910 metros de altitude. É ali que se encontram o olival mais alto do mundo e o vinhedo mais alto do Brasil. São mais de 4 mil pés de oliveiras de variedades como Arbequina, Koroneiki, Grappolo e Coratina, que resultam em rótulos reconhecidos mundialmente.

Em 2024, a Vinícola Essenza encerrou o ano com 30 medalhas internacionais. O destaque foi o azeite Mantikir Summit Premium, eleito o melhor do planeta na categoria Produção Limitada pelo guia Evooleum. Em 2025, os prêmios se multiplicaram: o Summit Premium entrou na lista dos 100 melhores azeites do mundo; o Mantikir Coratina foi eleito o melhor azeite brasileiro pelo Guia ESAO e conquistou Medalha de Platina no London International Olive Oil Competition.



"Todo esse destaque recente é fruto de um trabalho contínuo e de um compromisso com a qualidade. Encerramos 2024 com conquistas que refletem a dedicação de toda a equipe. Agora, em 2025 comprovamos a excelência dos nossos vinhedos e olivais. O reconhecimento internacional, como o prêmio do Mantikir Summit Premium, nos motiva a continuar buscando a excelência e a fortalecer a nossa conexão com o território da Mantiqueira", explica Herbert Sales.

Vinícola Essenza, está localizada a 14KM de Santo Antônio do Pinhal, na Serra da Mantiqueira; vinícola coleciona mais de 50 medalhas entre 2024 e 2025 em concursos internacionais



vinicolaessenza

Pag.22



MantiKids: primeiro azeite extravirgem para crianças é produzido na Mantiqueira

Produzido a partir da variedade Arbequina no olival mais alto do Brasil, o MantiKids chega ao mercado com 100 ml e foco na introdução alimentar de crianças a partir dos seis meses

A Vinícola Essenza, localizada em Santo Antônio do Pinhal (SP), lançou o MantiKids, primeiro azeite extravirgem do país voltado exclusivamente para o público infantil. O rótulo, apresentado em embalagem de 100 ml, foi elaborado a partir da variedade Arbequina, cultivada no olival de Maria da Fé (MG), a 1.900 metros de altitude.

O produto surgiu da experiência pessoal de Herbert Sales, produtor e proprietário da Essenza. "Queria oferecer ao meu filho um alimento saudável e de alta qualidade, mas que ele gostasse de consumir", afirma. O processo envolveu pesquisas sensoriais e ajustes no perfil de sabor até alcançar a suavidade necessária para a introdução alimentar a partir dos seis meses de idade.



Com acidez de 0,08%, o azeite apresenta delicadeza no paladar e pode ser consumido puro ou incorporado a papinhas, frutas e refeições do dia a dia. Segundo Sales, a escolha pela versão monovarietal garante rastreabilidade e consistência. "O cultivo é feito em pequenos lotes e a extração ocorre poucas horas após a colheita, preservando os compostos bioativos."

Rico em vitaminas A, D, E e K, além de polifenóis de ação anti-inflamatória, o azeite extravirgem é considerado aliado no desenvolvimento neurológico e no fortalecimento ósseo. O lançamento acompanha a tendência de inserção de alimentos naturais na dieta infantil e reforça a presença da Mantiqueira no mapa internacional do azeite.

A proposta do MantiKids também dialoga com a tendência de inserção de alimentos naturais e integrais na dieta infantil desde os primeiros anos de vida. "O azeite pode e deve fazer parte da mesa das famílias com crianças pequenas. O MantiKids foi pensado como uma ponte entre o sabor e o cuidado, e queremos que ele esteja presente nos momentos afetivos e nas refeições em casa", conclui Herbert.



vinicolaessenza



Gastronomia brasileira em 2025: entre juros altos, inflação teimosa... e uma janela rara de oportunidades

Por que importa: o setor de alimentação fora do lar voltou a crescer, mas opera sob pressão de custos e crédito caro. Ainda assim, há vetores claros de demanda — turismo em alta, delivery robusto, consumidor buscando conveniência e saúde — e mudanças tributárias que podem simplificar a vida do operador.

O quadro macro (sem maquiagem) O Brasil entra no segundo semestre com juros ainda restritivos e desancoragem parcial das expectativas de inflação. O Banco Central manteve a Selic em patamar elevado em 2025 para conter expectativas acima da meta de 3% e frear inércias (fala recente da diretoria do BC).

No curto prazo, isso significa crédito caro para capital de giro e expansão — especialmente penoso num setor de margens apertadas. Ao mesmo tempo, a inflação oficial (IPCA) arrefeceu em itens de alimentação no domicílio, mas “fora do domicílio” acelerou em julho e agosto, pressionando preços de refeições e lanches e testando a sensibilidade do cliente a repasses.

A fotografia do setor (2025) Mesmo com a trava dos juros, os sinais de demanda são palpáveis:

- **Serviços renovam topo da série** do IBGE e o **turismo cresce acima do agregado**, puxado por hotéis, bufês e transporte aéreo — tráfego que desemboca em bares e restaurantes.
- A **receita do turismo internacional bateu recorde** no início do ano, o que oxigena destinos e capitais com ticket médio maior.
- O **delivery segue gigante**: análises de mercado apontam um volume acima de US\$ 20 bilhões em 2025 e consolidação de dark kitchens e programas de fidelidade digitais.
- Nas leituras mensais, **alojamento e alimentação** têm mostrado avanços sobre 2024, comprovando **resiliência do “fora do lar”**.

Reforma tributária: dor de cabeça... com potencial de alívio

A regulamentação de 2025 (LC 214) inicia a transição do velho cipoal de PIS/Cofins/ICMS/ISS para um **IVA dual (CBS+IBS) a partir de 2026**, com fase de testes e adoção gradual até 2033. Para bares e restaurantes, discute-se **alíquota reduzida** e regimes específicos, além da exigência de **automação financeira** (ex.: split payment). Em resumo: trabalho extra agora para colher **simplicidade e previsibilidade** depois.

[Clique aqui leia na íntegra](#)

Chef *Franklin*

técnica, alma e brasilidade
na cozinha contemporânea

Originário do Guarujá (SP), o chef Franklin construiu ao longo de 14 anos de trajetória uma carreira marcada pela técnica apurada, criatividade e profundo respeito à cultura gastronômica brasileira. Sua jornada o levou a alguns dos mais renomados restaurantes do país, moldando um estilo próprio que une sofisticação, identidade e emoção à mesa.

Entre suas passagens mais marcantes, destaca-se o Guaiaó, onde mergulhou na complexidade da cozinha brasileira contemporânea, explorando ingredientes regionais com olhar autoral. Mais tarde, integrou a equipe do Kinoshita, restaurante agraciado com estrela Michelin, onde aprimorou o domínio da precisão técnica e da estética japonesa.

Sua curiosidade e desejo de inovação o conduziram também ao Sua curiosidade e desejo de inovação o conduziram também ao Clos de Tapas, casa que revolucionou a cena paulistana ao reinterpretar a cozinha espanhola contemporânea com um toque brasileiro. Cada experiência consolidou sua visão de que a gastronomia é, antes de tudo, uma arte de contar histórias por meio do sabor.



Além da sólida formação profissional, Franklin se destacou em competições culinárias de alto nível. Foi semifinalista do San Pellegrino Young Chef, representando o Brasil com excelência em um dos concursos mais prestigiados do mundo. Em 2023, conquistou o público e os jurados no MasterChef Profissionais, exibido pela Band, onde sua consistência técnica, tempero equilibrado e sensibilidade o levaram ao título de vice-campeão.

Seu talento também ultrapassou as cozinhas dos restaurantes e chegou às telas internacionais: participou da série "À Brasileira", exibida no Prime Video e no Discovery H&H, levando a riqueza da culinária nacional a novos horizontes.



A gastronomia de Franklin reflete uma síntese entre técnica contemporânea e alma brasileira. Em cada prato, busca evidenciar o protagonismo dos ingredientes locais, resgatando tradições e reinventando sabores com elegância e propósito.

Para ele, cozinhar é um ato de criação e identidade — um diálogo entre o que vem da terra e o que nasce do coração. Seus pratos traduzem não apenas a experiência de um chef de alto nível, mas também a visão de um artista que acredita que a comida pode emocionar, conectar e transformar.





A procura de um **CHEF**



DICA GASTRONOMICA



Chef José Lorenci

**Supervisor Corporativo de Confeitaria
e Padaria na Rede Deville de Hotéis**

Contato: 51 989468658

- Preparação de cardápio para eventos;
- Preparação de cardápio de café da manhã;
- Preparação de cardápio para hotéis e restaurantes;
- Treinamentos.

Contatos:

📷 chefjoselorenci

📞 (51)989468658

✉ joselorenci@gmail.com



Em tempos em que a experiência gastronômica se tornou parte essencial de qualquer evento seja ele uma celebração intimista, um jantar corporativo ou uma festa sofisticada, o personal chef tem assumido um papel de destaque no cenário culinário contemporâneo. Mais do que um cozinheiro particular, ele é um curador de sabores, memórias e emoções que transforma refeições em experiências sensoriais inesquecíveis.

Contratar um personal chef é investir em exclusividade. Diferente do serviço tradicional de buffet, onde o cardápio é padronizado, o personal chef desenha cada detalhe da refeição conforme o perfil e o desejo dos anfitriões. Desde a escolha dos ingredientes até a harmonização de bebidas e a apresentação dos pratos, tudo é pensado para refletir o estilo do evento e surpreender os convidados.

Há também o valor da interação e proximidade. Ver o chef preparando o menu diante dos olhos dos convidados, explicando técnicas e revelando segredos culinários, cria uma atmosfera envolvente e personalizada. Essa conexão direta entre quem cozinha e quem saboreia transforma o jantar em um espetáculo ao vivo uma celebração da gastronomia em sua forma mais humana e autêntica.

Além da experiência sensorial, existe a tranquilidade do anfitrião. O personal chef cuida de tudo: planejamento, compras, preparo, serviço e limpeza. Isso permite que o organizador do evento desfrute do momento sem preocupações, focando no que realmente importa viver a experiência junto aos convidados.

Outro ponto essencial é o cuidado com a qualidade e a saúde. Os personal chefs priorizam ingredientes frescos, técnicas de preparo equilibradas e adaptações para restrições alimentares, garantindo que todos os paladares sejam respeitados sem abrir mão do sabor e da sofisticação.

Em uma era em que o luxo deixou de ser apenas sobre ostentação e passou a ser sobre experiências autênticas e personalizadas, contar com um personal chef é sinônimo de bom gosto, hospitalidade e atenção aos detalhes. É transformar o ato de comer em arte, e o evento, em uma memória que permanecerá viva não apenas no paladar, mas na lembrança de todos os presentes.

Em resumo: um personal chef não apenas cozinha ele cria momentos, desperta emoções e eleva o padrão de qualquer celebração.

SOUL OF THE KITCHEN



Por um chef que ainda acredita no fogo, no tempo e na verdade dos sabores.

Durante décadas, a cozinha foi o refúgio dos inquietos. Um lugar onde o fogo ardia não apenas nos fogões, mas dentro de quem cozinhava. Ali, cada prato era uma declaração de amor, de raiva, de identidade. Cozinhar era uma forma de se expressar, de contar histórias com aromas e texturas. Mas, aos poucos, algo foi se perdendo. E a pergunta que ecoa nos bastidores é inquietante: a cozinha perdeu a alma?

Vivemos uma era em que o “instagramável” vale mais que o sabor. O clique substituiu a colher. O prato bonito, mas vazio de sentido, ocupa o lugar do que carrega verdade e memória.

A gastronomia virou palco, e muitos cozinheiros, reféns do espetáculo.

Vejo jovens cheios de técnica e carentes de essência. Sabem o ponto exato da carne sous-vide, mas nunca sentiram o peso simbólico de um arroz queimando no fundo da panela.

Dominam o nitrogenado, mas não compreendem o valor de um caldo feito com ossos torrados e paciência.

A cozinha virou ciência, mas esqueceu da poesia.

Não me entenda mal: a inovação é necessária. A técnica é o esqueleto da arte. Mas o que sustenta a gastronomia não são os equipamentos, e sim a emoção que atravessa o prato até o coração de quem come.

Quando o cozinheiro perde essa conexão, o prato perde o propósito.

A cozinha é feita de história e histórias não se contam com pressa.

É feita de pessoas e pessoas não se alimentam apenas de calorias, mas de afetos.

O prato que emociona não nasce da vaidade, mas da entrega.

Hoje, ao observar a gastronomia sendo moldada por algoritmos, patrocínios e likes, me pergunto:

Estamos cozinhando para alimentar pessoas ou para alimentar o próprio ego?

A resposta talvez esteja no retorno às origens. Voltar a provar com os sentidos, respeitar o ingrediente, o produtor, o tempo e a memória.

Voltar a entender que cada receita é um gesto de cuidado, e que servir continua sendo um ato de amor não de performance.

Porque enquanto houver um cozinheiro que respeite o fogo, o silêncio e o sabor, a alma da cozinha ainda viverá mesmo que em brasas.

AUTHENTIC CHEF

Dennis Pessoa



O chef Dennis Pessoa carrega em sua trajetória uma herança culinária profundamente marcada pelas lembranças afetivas da cozinha de sua avó um espaço onde o amor e a partilha se encontravam à mesa. Desde a infância, Dennis observava com encantamento o ritual quase sagrado das celebrações familiares, nas quais sua avó preparava, com devoção, os pratos preferidos de cada pessoa. Para muitos, a combinação de feijão branco com dobradinha, bacalhoda e arroz com lentilha poderia parecer uma mistura improvável; para ele, era a tradução perfeita de amor em forma de alimento.



Naquela cozinha simples, mas repleta de significados, nasceu sua compreensão sobre a verdadeira essência da gastronomia. Dennis aprendeu que cozinhar vai muito além da técnica é um gesto de generosidade, uma forma de expressar carinho e de transformar ingredientes em memórias. É nutrir não apenas o corpo, mas também a alma.

Com mais de 25 anos de carreira, o chef construiu uma trajetória sólida e inspiradora, levando para cada prato a sensibilidade e o propósito que herdou de sua infância. Em suas criações, busca perpetuar o valor do afeto, equilibrando tradição e inovação, simplicidade e sofisticação.

Mais do que um chef, Dennis Pessoa é um contador de histórias através do sabor. Cada receita que assina é uma homenagem à avó que o ensinou a servir com o coração e um convite para redescobrir a beleza de se conectar com o outro por meio da comida. Afinal, como ele mesmo defende, “a melhor receita é aquela que leva amor como ingrediente principal.”



chefdennispessoa



O Sabor da Juventude e a Arte de Transformar Emoção em Gastronomia

O chef Thiago Dias Marques encontrou sua verdadeira voz não nas palavras, mas nas panelas. Desde a infância, o fogão sempre foi seu refúgio, o espaço onde podia se expressar com liberdade e autenticidade. Aos 17 anos, deu o primeiro passo rumo à profissão que se tornaria sua maior paixão, ao ingressar na Broto Saudável — um ponto de virada que o apresentou a novos temperos, técnicas e mentores capazes de despertar definitivamente seu amor pela gastronomia.

Pouco tempo depois, o destino o levou ao quartel — e, por coincidência, à cozinha militar. No rancho, preparando refeições para soldados, Thiago descobriu algo essencial: o poder transformador da comida. Percebeu que, além de nutrir, um prato pode unir pessoas e mudar o clima de um dia inteiro. Embora tenha recebido propostas para continuar nessa área, escolheu buscar novos horizontes e experiências mais desafiadoras.

Sua jornada o levou ao Eat Kitchen, onde começou na produção, mas rapidamente conquistou espaço. Em menos de um ano, tornou-se uma referência dentro da equipe por dominar cada detalhe do restaurante um feito que refletia não apenas talento, mas dedicação e curiosidade insaciável.

No entanto, Thiago sabia que seu caminho ainda tinha muito a oferecer. Durante o difícil período das enchentes em Porto Alegre, decidiu que era hora de mudar e essa escolha o conduziu ao Roister, casa que se tornaria um marco em sua trajetória.

Hoje, aos 22 anos, o chef Thiago Dias Marques segue em constante evolução. Sua cozinha é feita de coragem, curiosidade e emoção. Para ele, cozinhar é um ato de criação viva — um processo que envolve testar, errar, acertar e, sobretudo, colocar alma em cada prato. **“A cozinha é minha vida”, afirma, “e cada sabor que crio é um pedaço de quem eu sou.”**



ESPECIALISTA Chef LISTA

CHEF DAVID CRUZ



eudavidcruz

SETOR DE ALIMENTAÇÃO NO BRASIL TAMBÉM É O RAMO COM MAIOR TURNOVER DOS SETORES. CERCA DE 75%

Quem alimenta o Brasil? Esta pergunta, simples à primeira vista, nos leva a um cenário profundamente desigual. O setor de alimentação e restaurantes, um dos mais dinâmicos da economia brasileira, é sustentado majoritariamente por trabalhadores pretos e pardos em funções operacionais – e, paradoxalmente, marcado por sua invisibilidade nos espaços de liderança. Este artigo propõe uma reflexão crítica sobre a presença negra nesse setor, suas contribuições históricas e os desafios impostos pelo racismo estrutural.

P

Panorama racial no setor de alimentação

No setor de alimentação fora do lar que abrange bares, restaurantes e estabelecimentos similares a presença de trabalhadores autodeclarados como pretos e pardos é predominante. • Segundo a Abrasel, com base na PNAD Contínua do IBGE, em 2023/2024, cerca de 63 % da força de trabalho era composta por pretos ou pardos. • Em relação especificamente aos trabalhadores informais nesse setor, esse índice pode chegar a 65 %. Esses dados destacam que a população negra não apenas é maioria, mas representa uma parte significativa da mão de obra, sobretudo em ocupações formais e informais no segmento de bares e restaurantes.

www.revistabonapetit.com.br

I

Interseção entre Turnover e Desemprego Racial

A gastronomia brasileira convive com um dos mais altos índices de turnover do país — entre 74% e 78% ao ano, especialmente nas funções de cozinha e atendimento. Essa rotatividade acelerada impacta diretamente a empregabilidade da população preta e parda, que constitui a maioria nos postos operacionais do setor. Apesar de representarem mais de 50% da força de trabalho brasileira, pessoas pretas e pardas continuam enfrentando taxas de desemprego superiores à média nacional. No setor de alimentação, a correlação é direta: os que mais ingressam nos postos de trabalho precários são também os mais rapidamente descartados. O turnover alimenta o desemprego negro ao impedir a consolidação de vínculos, desestimular a formação profissional e manter barreiras de acesso à liderança.

Enquanto isso, a elite gastronômica permanece branca e estável, refletindo um padrão estrutural de exclusão. Reduzir o turnover, portanto, é também uma forma de combater o racismo estrutural. Profissionais negros merecem não apenas entrar nas cozinhas mas permanecer, crescer e liderar.

R

Racismo estrutural e invisibilidade

A elite gastronômica brasileira continua predominantemente branca, especialmente nos restaurantes estrelados, nas escolas de formação e nas mídias especializadas. A figura do chef de prestígio é construída à margem das influências afro-brasileiras, apesar de estas serem fundadoras do sabor nacional. Iniciativas de inclusão e transformação • Gastromotiva: capacitação em gastronomia social para jovens negros e periféricos. • Pretonomia: curso 100% gratuito oferecido pela graduação em Gastronomia da UFRJ em parceria com o Rio Othon Palace e o Ministério Público do Trabalho do Rio de Janeiro (MPT-RJ). A idealização é do professor pós-doutor Breno Cruz • Gastronomia afrodiaspórica: campo de estudo e prática que valoriza as raízes africanas no Brasil.

[Leia na íntegra - Clique aqui](#)

Chef Francis Barboza é um renomado profissional do segmento de bares, restaurantes, alimentos e bebidas, reconhecido por sua ampla experiência e olhar estratégico voltado ao crescimento e à eficiência dos negócios gastronômicos.

Com uma trajetória marcada pela dedicação, técnica e resultados expressivos, o Chef Francis atua como consultor especializado, auxiliando empreendedores e estabelecimentos a superarem desafios, estruturarem processos e alcançarem alta performance operacional.

Chef Francis Barboza:

EXCELÊNCIA E TRANSFORMAÇÃO NO SETOR GASTRONÔMICO

Entre os serviços que oferece, destacam-se:

- Montagem e desenvolvimento de cardápios atrativos e rentáveis;
- Elaboração de fichas técnicas precisas, garantindo padronização e controle de custos;
- Treinamento e capacitação de equipes, com foco em produtividade, qualidade e excelência no atendimento;
- Gestão de pessoas e de cozinha, promovendo integração, liderança e eficiência;
- Gestão de insumos e controle de estoque, com metodologias que evitam desperdícios e otimizam recursos;
- Implantação de sistemas de controle de custos operacionais;
- Formação e desenvolvimento de brigadas de cozinha com alto desempenho.

Com uma visão contemporânea e foco em resultados, Chef Francis Barboza transforma operações gastronômicas em negócios sólidos, sustentáveis e prontos para crescer em um mercado cada vez mais competitivo.



DESTAQUES

CHEF

JACQUELINE MARTINS

PELO CARINHO E TODA PARCERIA COM A EQUIPE
DA BONAPETIT. UMA EXCELENTE PROFISSIONAL
QUE TEM MUITO A AGREGAR NA GASTRONOMIA!

AGRADECIMENTOS

GRATIDÃO

EDIÇÃO SETEMBRO 25



BONAPETIT.
A melhor Revista de Gastronomia

WWW.REVISTABONAPETIT.COM.BR