

Destaque nesta edição:

Setembro 2024

BONAPETIT

A MELHOR REVISTA DE GASTRONOMIA

CHEF

MARCELO ASSIS

Gastronomia sem mistério, chef em destaque explica segredos de um grande profissional.

Pag.17

Cozinha Fashion

Chef Flavia Leonel junta útil ao agradável de forma simples! Pag.7

Sustentabilidade na Cozinha: Um Prato Cheio de Propósito 🌍🍴

Pag.30

BONAPETIT.

A MELHOR REVISTA DE GASTRONOMIA

DIRETOR TÉCNICO E COMERCIAL

Rodrigo G. Ferreira

CAPA DA EDIÇÃO

Criação 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](mailto:editorialrevistabonapetit@gmail.com)

ENTRE E SIGA-NOS



www.revistabonapetit.com.br





NOTA DO EDITOR

Crescimento da Revista Digital de Gastronomia Bonapetit: Uma Viagem Culinária Global

A Revista Digital de Gastronomia Bonapetit tem se destacado no cenário gastronômico, conquistando mais de 70.000 leitores apaixonados por culinária. Desde o seu lançamento, a revista tem se dedicado a explorar a rica diversidade de sabores e culturas ao redor do mundo, oferecendo receitas inovadoras, dicas de chefs renomados e tendências do universo da gastronomia.

O sucesso da Bonapetit não se limita ao Brasil. Com um público crescente em diversos países, a revista alcança leitores nos EUA, Canadá, América Central e América do Sul. Na Europa, a Bonapetit já é uma referência em países como França, Itália, Espanha e Portugal, onde a apreciação pela boa comida e a arte de cozinhar são profundamente enraizadas.

Além de seu impacto nas Américas e na Europa, a revista tem ampliado sua presença no continente asiático, atingindo leitores na Índia, Tailândia e China. A busca por novas experiências gastronômicas e a troca de saberes têm sido uma constante, permitindo que a Bonapetit compartilhe o melhor de cada cultura.

No Oriente Médio, a revista já conquistou uma base de leitores em Dubai e nos Emirados Árabes, onde a culinária multicultural se entrelaça de maneira única. E não podemos esquecer da Oceania, onde a Bonapetit é apreciada na Austrália e na Nova Zelândia, além de ter encontrado seu espaço em Londres, no Reino Unido, um verdadeiro caldeirão de influências gastronômicas.

O crescimento da Revista Bonapetit é um testemunho da paixão universal pela gastronomia. A cada edição, novos leitores são atraídos pela qualidade do conteúdo, pela diversidade das receitas e pela inspiração que a revista proporciona. Com um olhar atento às tendências globais e ao mesmo tempo respeitando as tradições culinárias de cada região, a Bonapetit se firmou como uma ponte entre culturas, conectando amantes da gastronomia de todos os cantos do mundo.

A jornada está apenas começando, e a Bonapetit está animada para continuar explorando novos sabores e contando histórias que aquecem o coração e a alma. Venha fazer parte dessa deliciosa aventura!

BONAPETIT ●
A MELHOR REVISTA DE GASTRONOMIA



Com 13 anos, o chef Guilherme teve a boa sorte de ser adotado por uma família de descendência italiana, uma sorte em dobro. Sua família biológica também tinha raízes na cozinha, e ele sempre admirou suas tias e mãe enquanto cozinhavam. Essa família possuía um buffet que atendia à Zona Sul do Rio de Janeiro, e ele vivia diariamente as produções, prazos de entrega e as rotinas sob pressão, o que o fez se apaixonar ainda mais pela culinária.

Inicialmente, sua mãe não queria que ele entrasse para o negócio; desejava que ele seguisse uma carreira militar. No entanto, a cozinha o chamou firmemente, e então ela decidiu que ele aprenderia a profissão da forma correta, com prática e estudo. Ela o ensinou através da função de "steward" (responsável pela louça), passando tudo o que ele precisava aprender antes de encarar o fogão. Ele se lembra dos momentos em que ela o observava de longe, perguntando: "Esse copo que você está lavando, é de quê? E esse talher, é qual?" Era uma época maravilhosa, embora sua mãe odiasse fotos e ele desejasse ter mais registros daquela fase. Ele foi auxiliar de cozinha até os 16 anos, quando começou a se arriscar no fogão, fazendo massas para a produção de salgadinhos e também molhos. Porém, como todo adolescente, teve seus momentos de rebeldia e acabou se afastando da cozinha. Aos 22 anos, trabalhando em outra área, decidiu estudar gastronomia, começando com panificação e um curso básico de cortes. Iniciou sua atuação como autônomo e, aos 29 anos, já tinha uma carteira de clientes, incluindo serviços de coffee break, buffet de aniversários e churrascos. Fez parte de um grupo de jovens que atuava nos bastidores de uma ONG baseada na filosofia budista de Nitiren Daishonin. Nessa ONG, foi responsável pela alimentação e organização de atividades grandiosas, uma passagem maravilhosa de sua vida, onde passou 17 anos evoluindo

Chef Guilherme Franca

como um homem justo, sendo carinhosamente chamado de "farol" por seus amigos. Ele expressa sua gratidão ao mestre da vida, Daisaku Ikeda.

Quando se casou, sua sogra e sua esposa o incentivaram a estudar mais e buscar uma formação. Ele fez o SENAC e, com isso, se graduou. Hoje, após muitos anos dedicados à cozinha e enfrentando os desafios do dia a dia, atua na gestão de cozinha, prestando serviços de consultoria para bares e restaurantes, seguindo sua trajetória com muito orgulho do que construiu.

Atualmente, ele está contratado pela rede Encontro Nordeste, que está no mercado há mais de três anos e em crescimento. Reconhecendo a necessidade de se unir a um profissional de cozinha para continuar a jornada e padronizar suas mais de seis lojas abertas e as que estão para inaugurar, ele está atuando na reformulação do cardápio e da estrutura da cozinha, preparando-se para abrir mais três casas. Ele está contente com seu momento.

Com 45 anos, ele agradece sempre a todos os profissionais de cozinha com quem teve a honra de trabalhar e aprender. Menciona especialmente os donos do La Copa e Bar do Belo, que se tornaram amigos: Gustavo Delorme, Fernanda Mesqueu, André Fernandes e Felipe Horta. A amizade e gratidão que ele sente são profundas. Como costuma dizer para sua equipe: "Tudo! Sem vocês, não sou nada!" Não pode esquecer, com muito orgulho, que fez sua especialização em charcutaria com o chef Eloi Leite, a quem agradece pelo aprendizado e treinamento.



chefguilhermefranca

LIFESTYLE: SWEET FOOD

Chef 
Fábio Cesar

Me chamo Fábio Cesar, um dos chefes filiados a fic brasileiro, formado em gastronomia pela universidade-flamengo rio de janeiro, pós graduado pela universidade metropolitana de São Paulo e aluno de mestrado na funiber.

Bem-vindo ao maravilhoso mundo da "food fusion"! Onde o sushi se encontra com o taco, o macarrão se mistura com o curry, e as sobremesas são mais ecléticas do que um DJ de festa junina.

Imagine só: você está sentado em um restaurante, olhando para o menu, quando de repente vê algo que faz você coçar a cabeça e sorrir ao mesmo tempo. É uma combinação tão inesperada que você não sabe se deve pedir ou chamar um exorcista culinário.

Aqui vai uma curiosidade para abrir o apetite: você sabia que a pizza havaiana, amada por uns e contestada por outros, foi inventada no Canadá? Sim, aquele país que é famoso pelo xarope de bordo e pelo hockey decidiu juntar abacaxi com pizza e o resultado foi uma controvérsia internacional.

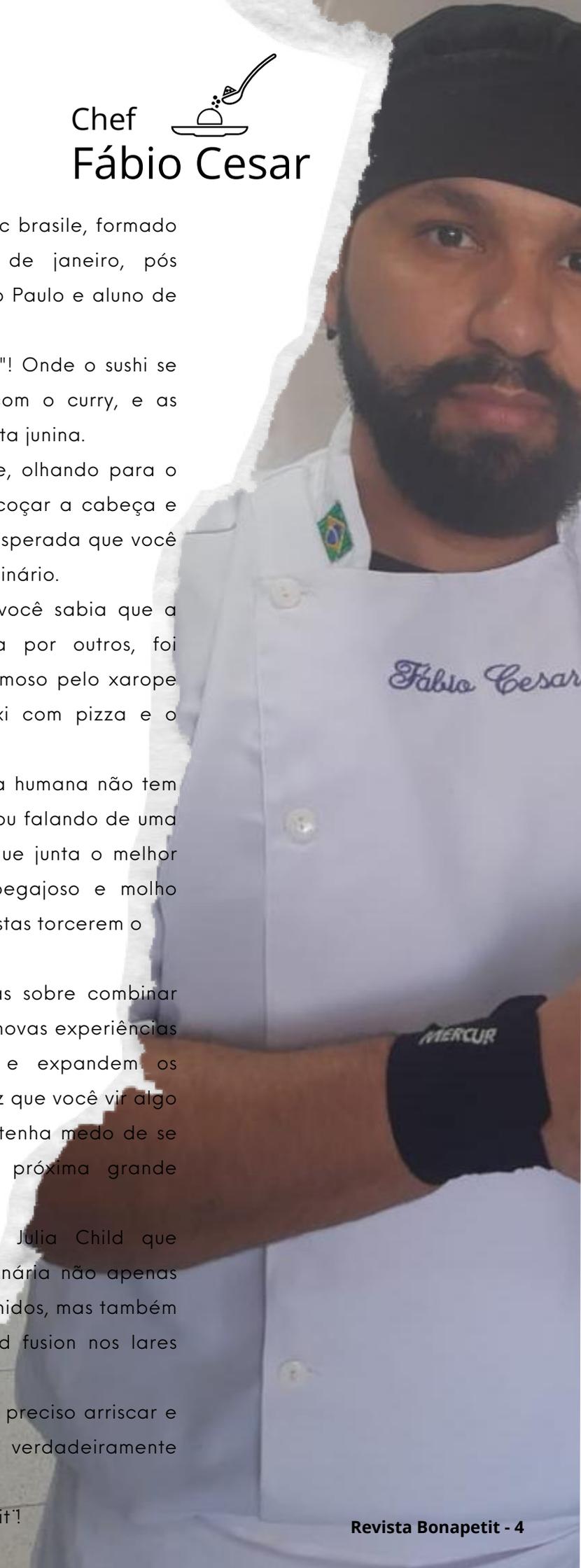
Mas não para por aí! A criatividade gastronômica humana não tem limites. Já viu um hambúrguer sushi? Pois é, não estou falando de uma abominação culinária, mas de uma obra-prima que junta o melhor dos dois mundos: carne suculenta com arroz pegajoso e molho especial. Uma explosão de sabores que faz os puristas torcerem o nariz e os aventureiros salivarem.

No final das contas, a food fusion não é apenas sobre combinar ingredientes, mas sobre quebrar barreiras e criar novas experiências gastronômicas que desafiam as expectativas e expandem os horizontes do nosso paladar. Então, da próxima vez que você vir algo como um burrito sushi ou um taco de ramen, não tenha medo de se aventurar. Quem sabe você não descobre a próxima grande tendência culinária?

Uma grande percussora desse movimento foi; Julia Child que desempenhou um papel crucial no mundo da culinária não apenas por popularizar a culinária francesa nos Estados Unidos, mas também por influenciar diretamente o movimento de food fusion nos lares americanos e no mundo.

E lembre-se, na cozinha como na vida, às vezes é preciso arriscar e misturar um pouco de tudo para criar algo verdadeiramente especial.

Encerro a matéria ao melhor estilo Julia "Bon appétit"!





A REDESCOBERTA DE UMA PAIXÃO: A HISTÓRIA DE **TIO PHILL** NA GASTRONOMIA

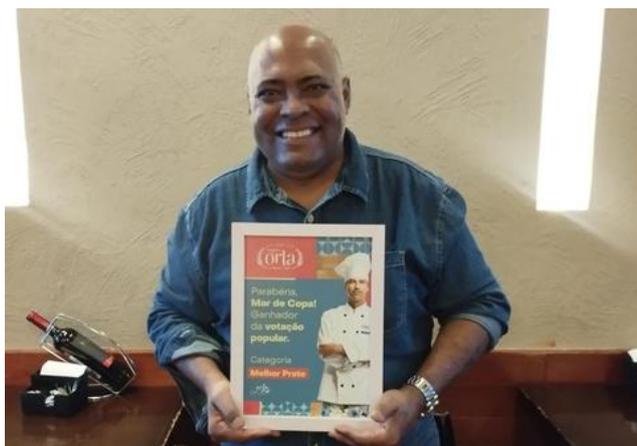
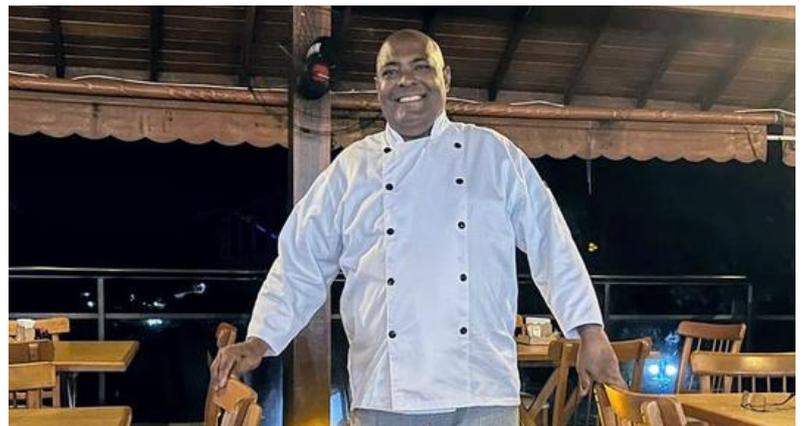
Tio Phill, como é carinhosamente chamado, sempre teve uma paixão pela gastronomia que o acompanhou desde a infância. Criado em uma cidade do interior do Rio de Janeiro, ele passava os dias observando sua mãe e suas tias cozinhando, aprendendo sobre aromas e sabores, a importância dos ingredientes frescos e o carinho que se coloca em cada prato.

No entanto, ele seguiu outros caminhos durante décadas. Aos 50 anos, decidiu que era hora de seguir sua verdadeira vocação. Deixou a carreira que havia construído para trás e se entregou à cozinha com a dedicação de um iniciante cheio de sonhos, mergulhando em cursos, palestras e práticas culinárias. A cada novo prato, Tio Phill reencontrava o prazer que sentia na infância, quando a cozinha era sinônimo de felicidade e conexão.

Com apenas quatro anos de imersão total no mundo da gastronomia, Phill já começava a se destacar. Sua dedicação e talento não passaram despercebidos; ele não apenas cozinhava, mas também transmitia sua paixão de maneira cativante. Seu carisma levou-o a lecionar em uma escola de culinária, onde passou a transformar vidas. No mesmo ano, ganhou o prêmio de “Professor de Destaque”, uma conquista que o surpreendeu, mas que refletia claramente a transformação que estava vivendo.

Aos 55 anos, ganhou o prêmio de “Melhor Prato” em uma competição renomada, graças à sua habilidade de unir tradições familiares e técnicas modernas. Atualmente, Tio Phill assumiu o cargo de Consultor Gastronômico, ajudando restaurantes e hotéis-fazenda a aprimorar seus cardápios.

Tio Phill é um exemplo inspirador de que nunca é tarde para redescobrir e seguir sua paixão.



cheftiophill

Heduardo França Jeronimo, conhecido carinhosamente como Du ou Hedu, tem 43 anos e nasceu em Natal, a capital do Rio Grande do Norte, no dia 9 de abril de 1981. Ele morou em Natal até os 14 anos, e em 1997, mudou-se para o Rio de Janeiro com sua mãe e sua irmã. Embora a mudança tenha sido significativa, Hedu se adaptou bem ao novo ambiente.

Em Natal, viveu em uma casa grande com quintal e plantas frutíferas, onde aprendeu desde cedo a cultivar. Ele guarda lembranças carinhosas de seu avô, Sr. Luiz França, enquanto plantava e colhia macaxeira, abóbora, batata-doce, banana e sua fruta preferida, a graviola. Ao chegar ao Rio de Janeiro, recebeu o apoio da família, especialmente de sua querida tia Adriana e seu esposo, tio Zezito. Eles moravam na famosa comunidade conhecida como "favela da Rocinha". Hedu mudou de escola e começou a sonhar como todo jovem, fazendo novas amizades.



heduardofranca



Desde criança, ele sempre acompanhou seus pais em tudo, espelhando-se neles. O Sr. Francisco Jeronimo (painho) era um homem culto e estudioso, um amigo inseparável. Já Dona Maria das Neves (mainha) era uma mulher guerreira, forte e resiliente, determinada a conquistar o mundo. Ele lembra que, aos 11 anos, ela decidiu empreender e abriu um restaurante. Como uma cozinheira talentosa, não demorou muito para que Hedu seguisse seus passos. Assim, aos 15 anos, já morador da cidade maravilhosa, começou a trabalhar em uma pastelaria na comunidade, desenvolvendo suas habilidades culinárias.

Em 2001, aos 20 anos, Hedu conseguiu um emprego no restaurante italiano Cantina Tarantella, onde aprendeu a arte da pasta fresca. Em 2004, teve a oportunidade de trabalhar no restaurante Vienna, o que representou um crescimento profissional. Em 2011, decidiu voltar a estudar e realizar um sonho de infância: servir ao exército. Ele ingressou na universidade e, em 2014, formou-se em Tecnologia da Informação, no mesmo ano em que se casou. Em 2015, foi aprovado em um processo seletivo e, em 2016, realizou seu sonho de servir no exército.

Apesar das novas experiências e amizades, a gastronomia sempre pulsou em seu coração. Quando seu chefe soube de sua experiência na área, suas habilidades foram rapidamente requisitadas. Foi então que Hedu decidiu se dedicar de vez à gastronomia. Em 2020, voltou à universidade aos 39 anos para estudar Gastronomia. Mesmo durante a pandemia da COVID-19, formou-se em 2022. No ano seguinte, matriculou-se em um curso de Nutrição, já vislumbrando seu futuro.

Hedu também realizou cursos de especialização e MBA nas áreas de nutrição, gastronomia internacional e turismo, além de uma pós-graduação em docência do ensino superior. Após encerrar seu tempo no serviço público, fez estágio no restaurante Vamo e atuou como chefe executivo em uma indústria de alimentos saudáveis congelados.

Atualmente, ele retornou à universidade onde iniciou sua trajetória acadêmica em 2011. Hedu é professor de gastronomia no campus de Nova Iguaçu/RJ. Ele sente uma enorme satisfação em fazer parte da vida e da história de seus alunos, e ama o que faz. Sua maior virtude é o poder de fazer o melhor e ser um exemplo de perseverança e resiliência, demonstrando ao mundo que as barreiras e limitações existem apenas em nossas mentes.

A perspectiva de Hedu para o futuro é trabalhar em pesquisas voltadas para alimentação e nutrição, com foco no público da terceira idade e diabéticos. Ele acredita que é possível promover uma vida melhor e mais saudável por meio de uma boa alimentação.

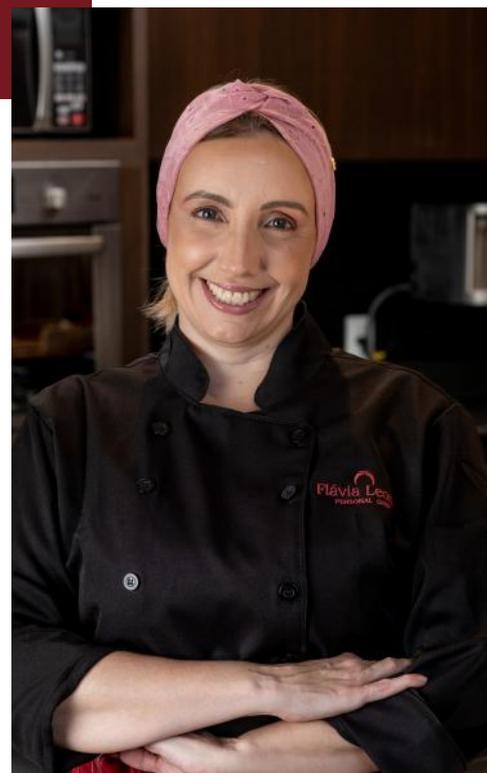
Cozinha também é *Fashion*

A Chef Flávia Leonel, formada em Gastronomia, Alta Gastronomia e Confeitaria Internacional pelo IGA, atualmente cursa um MBA em Gastronomia & Food Service com Henrique Fogaça.

Flávia já ministrou cursos de gastronomia saudável para crianças e adolescentes no projeto "Chef Kids", assinado por Ivo Faria, em 2023.

Hoje, é professora do IGA em Belo Horizonte, além de atuar como Personal Chef, realizando eventos que envolvem a elaboração e montagem de cardápios, mesas gastronômicas e menus completos personalizados, de acordo com as demandas e desejos dos clientes.

Ela também atua como consultora de restaurantes e possui um projeto especial: a Private Chef Consultoria. Este projeto atende residências com o objetivo de aprimorar o conhecimento e as técnicas de cozinheiras, transformando a alimentação doméstica em uma experiência de beleza e sabor, sempre visando a sazonalidade e o uso de produtos frescos, além de promover uma gastronomia saudável e sustentável.



Flávia Leonel

PERSONAL CHEF

A consultoria é destinada não apenas a quem deseja melhorar sua culinária doméstica, mas também àqueles que aspiram se tornar Personal Chefs. Os participantes aprendem a preparar pratos sofisticados da culinária brasileira e internacional, elevando sua carreira profissional a um novo nível.

Os serviços de consultoria podem ser realizados por meio de acompanhamento online e ao vivo, destinado a quem reside fora do Brasil, ou por meio de encontros presenciais, em locais a serem combinados.



Renome e excelência fazem parte nos eventos

Com a Chef Flávia, é possível elevar as refeições e eventos com o toque de uma profissional renomada, descobrindo como a excelência culinária pode fazer parte do cotidiano.



(31) 99629-1854



chefflavialeonel



Chefs em família



O Chef Rafael é casado com o Chef Renan Moraes, e juntos são pais do chefinho Otávio Vinícius, um presente que Deus lhes deu, completando a família dos chefs.

O Chef Rafael Zachetin, natural de Porto Feliz, SP, reside em Sorocaba, SP, há mais de 15 anos, onde descobriu sua paixão pela gastronomia. Em um momento de dificuldades financeiras, aceitou uma vaga como auxiliar de cozinha no Hotel Fasano, embora nunca tivesse trabalhado na cozinha antes. Em apenas cinco meses no grupo Fasano, Rafael recebeu várias promoções e chegou a ser responsável por uma das cozinhas na Fazenda Boa Vista, onde o Fasano possui alguns restaurantes. Nesse local, foi convidado diversas vezes para realizar eventos em residências.

Foi durante esse período, junto com o Chef Renan Moraes, com quem já era casado, que decidiram se dedicar ao trabalho com eventos. Embora tenham permanecido no emprego por algum tempo, buscaram constantemente novas oportunidades de crescimento. Ambos cursaram Gastronomia na CEUNSP em Itu, SP, e, após a graduação, fundaram o Buffet Piemonte, que rapidamente se destacou na alta gastronomia e nos grandes eventos da região.

Neste ano, o Piemonte Gastronomia comemora sete anos de sucesso. O Chef Rafael não parou por aí: em 2023, foi convidado pela apresentadora Claudete Troiano para integrar sua equipe no programa "Vou te Contar", da RedeTV, um programa diário com grande audiência nacional. Ao lado de Claudete e do apresentador Leão Lobo, Rafael começou a compartilhar receitas inovadoras e saborosas, apresentadas de forma impecável, encantando os telespectadores.



rafaelzachetin

Chef GILMAR SANTANA

O chef Gilmar costuma dizer que a panificação a abraçou há 18 anos, quando foi fazer uma entrevista de emprego para uma vaga de repositor em uma rede de supermercados. Embora a vaga de repositor não tenha dado certo, dias depois ele foi chamada para uma nova entrevista, desta vez para a padaria. Foi ali que começou sua carreira e paixão pela panificação.

Nos cinco anos seguintes, viveu um intenso aprendizado. Cursos de padeiro e confeitoiro abriram novas oportunidades para ele. Trabalhou em um restaurante italiano em uma área nobre de São Paulo, onde atuou como padeiro por três anos. Em seguida, teve a chance de integrar o grupo Fasano, onde sua primeira passagem durou dois anos e meio.

Após um ano fora das padarias, morando no interior de São Paulo, retornou à capital e buscou novos cursos na área da panificação com profissionais renomados.



Estudou fermentação natural com Shimura e participou de cursos sobre pães sem glúten, sem lactose e low carb com a chef Luci Ikeda, que enriqueceram ainda mais seu currículo.

Sua experiência de quatro anos no Club Athletico Paulistano foi extremamente valiosa do ponto de vista profissional. Recentemente, teve a oportunidade de voltar ao grupo Fasano, onde se tornou líder do setor de padaria do Empório Fasano, cargo que ocupa há três anos. Paralelamente, presta consultoria a uma confeitaria japonesa, onde também produz alguns pães tradicionais do Japão.

Ele gostaria de destacar uma receita de sabor marcante, que utiliza farinha de uva, vinho tinto seco e mel como ingredientes, além de um bom levain para uma fermentação longa.



boulangier_gilmar

CRIATIVIDADE, UM INGREDIENTE ESPECIAL



Situado sobre um canyon em Linha Nova, no interior do município, o Olivas de Gramado é um dos atrativos turísticos mais visitados da Serra Gaúcha. Inaugurado em 2018, o parque encanta com suas paisagens de tirar o fôlego e a exuberância do pôr do sol. Com uma plantação de mais de 12.600 oliveiras de seis variedades, o azeite produzido pelo Olivas já foi premiado nos principais concursos do segmento no mundo.

A gastronomia é outro destaque desse atrativo turístico. Com pratos inspirados nas receitas dos imigrantes colonizadores, o cardápio da Trattoria é um dos poucos no Brasil que harmoniza com azeites, um produto saudável e sofisticado que realça o sabor de cada refeição. Primando pelo menor deslocamento possível e por alimentos frescos, o conceito da cozinha é o farm to table (da fazenda para a mesa). Por isso, a grande maioria dos insumos é adquirida diretamente de pequenos produtores estabelecidos nas redondezas do Olivas.

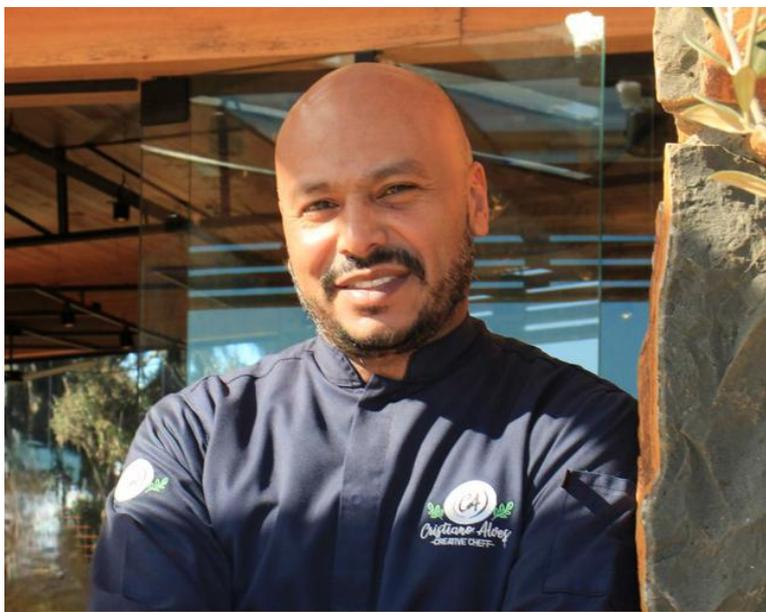
Desde 2021, o menu é assinado pelo chef Cristiano Alves, que faz da criatividade um ingrediente especial. "Acredito que o diferencial do meu trabalho é o estilo de cozinha que une a gastronomia colonial e ítalo-germânica com o lado emocional em cada prato que desenvolvo. Faço isso através do toque do chef e do empratamento", revela Alves.

Com 24 anos de experiência, ele foi apresentado por seu tio aos encantos da culinária e à profissão de chef de cozinha.



Alves iniciou sua trajetória ainda muito jovem em um renomado hotel da cidade, o que abriu portas para oportunidades incríveis em sua carreira. No Olivas, o chef também é responsável pelo menu do Restobar da Azeiteria, com receitas inspiradas em pratos de países produtores ou adeptos da olivicultura.

Por isso, o "grand finale" de cada prato é complementado pelos rótulos premiados do Olivas de Gramado, tornando a experiência inesquecível. "Com eles, a maioria dos pratos que crio é perfeitamente harmonizada. Todo meu trabalho tem a criatividade como norte, combinando sabores e texturas para uma experiência que acalenta o paladar", conta Alves.



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

Gratidão multiplica

Chef

Alessandro Nunes Moreira

A trajetória do Chef Alessandro na cozinha começou na infância, influenciada pelo amor que seu pai tinha pela culinária. Ele deu seus primeiros passos na cozinha aos 9 anos. Durante a adolescência, sonhava em cursar uma faculdade, mas na época isso parecia inatingível devido ao alto custo.

Anos depois, começou um curso de chef executivo, acreditando que essa formação abriria rapidamente as portas para a cozinha profissional. No entanto, a chegada da COVID-19 impactou a vida de todos, e ele se viu estudando em casa, tentando controlar a ansiedade enquanto aguardava o retorno às atividades normais. Devido à pandemia, concluiu o curso em dois anos.



alessandronunesmoreira

Em um momento de grande alegria, sua família foi agraciada com o nascimento de uma bebê. Contudo, a felicidade foi rapidamente ofuscada pela trágica perda de sua mãe, que sofreu um AVC e faleceu quando a criança tinha apenas seis dias. Com essa perda, o Chef Alessandro decidiu iniciar a faculdade de Gastronomia, começando a trabalhar como cozinheiro e também em eventos. Ele expressa gratidão a Deus por tudo que vive na cozinha, reconhecendo que, de alguma forma, cada experiência é uma oportunidade de aprendizado. É grato também a todos que torcem por ele, especialmente à família e aos amigos, que são seus principais combustíveis diários e fazem toda a diferença em sua vida.

Atualmente, ele está recém-formado em gastronomia e ainda está em início de carreira, mas cheio de determinação e entusiasmo para trilhar seu caminho na profissão.



TOQUE ARGENTINO

Chef Alan Pereyra

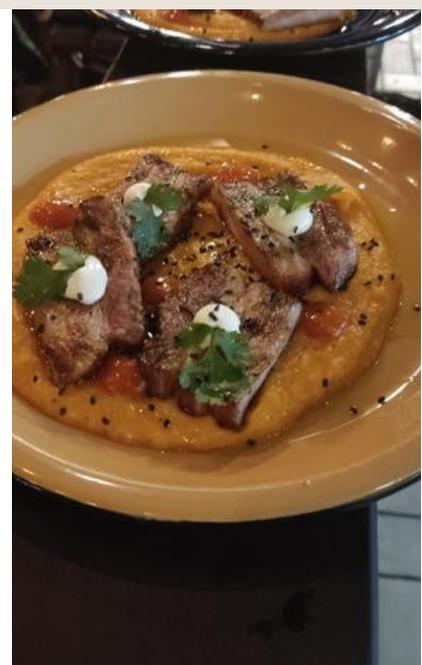


Alan Pereyra, um argentino de 27 anos, mora no Brasil e é apaixonado pela cozinha. Seu primeiro contato com o mundo da gastronomia foi com sua avó, cujas empanadas deliciosas durante as noites de inverno lhe deixaram memórias muito queridas.

Para Alan, a gastronomia é um universo fascinante que permite conhecer pessoas inesquecíveis e viver momentos únicos. Além disso, a culinária lhe proporcionou a oportunidade de viajar e explorar o Brasil, um país que o acolheu e fez com que se sentisse em casa.

Atualmente, ele reside no Espírito Santo e, há quase três anos, considera uma das experiências mais enriquecedoras a possibilidade de misturar as culturas argentina e brasileira para criar pratos únicos. Cozinhar tem sido fundamental para seu crescimento, não apenas como profissional, mas também como pessoa. Graças a essa paixão, ele enfrenta um desafio constante, tanto em sua carreira quanto em sua vida.

As cozinhas, reconhece Alan, não são ambientes fáceis. Elas são repletas de estresse e pressão, com longos dias de trabalho que parecem não ter fim. Contudo, todo esse esforço se torna recompensador quando vê o sorriso no rosto de cada cliente.



[alan.pereyra97](https://www.instagram.com/alan.pereyra97)



Chegou o utensílio que faltava em sua cozinha!
Com o defumador portátil você realizará ótimas receitas

 [@dufloss6004](https://www.instagram.com/dufloss6004)



chef

Nubia Maia

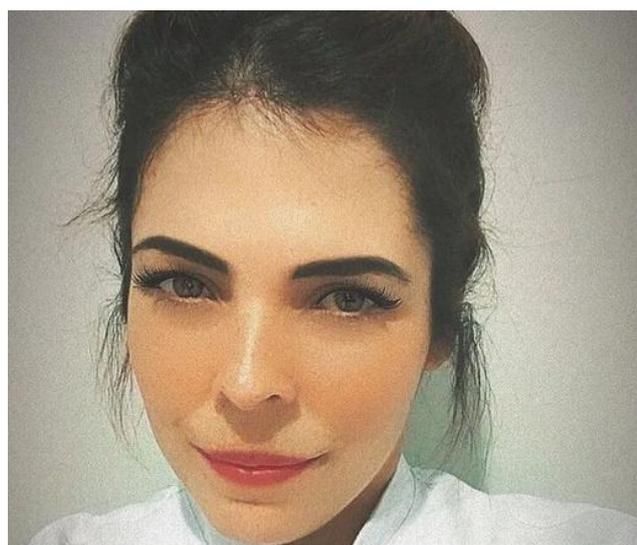
DISCIPLINA E PERSISTÊNCIA

Chef Nubia Maia nasceu e cresceu em Belo Horizonte, MG, em uma família humilde e simples. Há seis anos no ramo da gastronomia, formou-se pela Faculdade Promove e trabalhou em renomados restaurantes da cidade, como o Vecchio Sogno, do chef Ivo Faria, e o Ninita, do chef Leo Paixão.

Sempre muito curiosa, no início de sua carreira, ainda durante a faculdade, participou de diversos eventos gratuitos para adquirir experiência e conhecer diferentes tipos de cozinhas.

Com o desejo de ir além do que já havia aprendido em BH, decidiu se aventurar em outras cidades e estados, trabalhando em hotéis, buffets de eventos, restaurantes e eventos privados. Ela gosta de criar e reinventar pratos, sempre mantendo seriedade, disciplina e respeito pelo alimento, pelos clientes e pelos colegas de trabalho. Para ela, conhecer a história por trás de cada prato criado por grandes chefs é fundamental.

Um de seus sonhos é abrir seu próprio restaurante, por isso decidiu trabalhar em diversos estabelecimentos, aprendendo técnicas e buscando inspiração para sua futura empreitada.



A culinária italiana a fascina, especialmente na área de massas, mas ela sempre prioriza a qualidade, utilizando a culinária francesa como referência, pois considera-a a mãe da gastronomia mundial.

Em 2023, aos 35 anos, decidiu deixar seu cargo de chef de cozinha em um charmoso restaurante em Ouro Preto para fazer um intercâmbio culinário nos Estados Unidos. Atualmente, trabalha em um grande hotel em Washington, DC, não apenas para aprender uma nova cultura e culinária, mas também para se aperfeiçoar em um novo idioma.

Embora muitos tenham questionado sua decisão de deixar uma vida estabilizada no Brasil para ser estagiária em um hotel, sem dominar o idioma local, ela confiou em sua intuição, que a incentivou a se mudar para outro país. Essa experiência, acredita, contribuirá significativamente para o sucesso de seu futuro restaurante. Atualmente, ela continua sua jornada em Washington, DC



 **nubiamaiachef**



Chef Dany Lucio



chefdanylucio

Danyelle Lucio é uma profissional formada em Biomedicina e Gastronomia, com mais de oito anos de atuação na área.

Natural de São Carlos, no interior de São Paulo, ela é pós-graduada em Segurança de Alimentos e tem se dedicado ao crescimento profissional por meio de sua gastronomia autoral, leve e ancestral.

Desde cedo, Danyelle encontrou inspiração na figura de seu avô, Sebastião Candido. "Ele foi minha primeira referência na gastronomia. Com ele, aprendi a afiar facas, temperar alimentos e preparar marinadas. Aos cinco anos, ele me ensinou a fazer 'pão esquentado', o famoso pão na chapa. É gratificante ver como uma sementinha plantada há anos atrás está germinando e continua a me inspirar", relata Danyelle. Em 2019, Danyelle participou do programa The Taste Brasil, exibido no canal GNT, e logo após estagiou no prestigiado restaurante D.O.M., reconhecido com duas estrelas Michelin e liderado pelos chefs Alex Atala e Geovane Carneiro.

Essas oportunidades ampliaram ainda mais sua curiosidade e encantamento pela gastronomia. Sua trajetória inclui diversos desafios, com passagens por hotéis e resorts em São Paulo, Maranhão e Pernambuco. Um dos seus maiores destaques foi no setor de Gard Manger (cozinha fria), onde sua criatividade foi levada à excelência em um resort de alto nível no interior de São Paulo. Desde então, sua busca por inovação e tendências na gastronomia fria se tornou uma obsessão em busca da maestria. Atualmente, Danyelle trabalha no renomado Hotel Solar em Porto de Galinhas, PE, o primeiro empreendimento hoteleiro da região, que há mais de 38 anos acolhe hóspedes com hospitalidade e qualidade. O hotel possui várias premiações de prestígio, como o Tripadvisor – Travelers' Choice Awards 2024 e o Safe Travels – World Travel & Tourism Council, o que contribui para uma maior visibilidade de sua gastronomia.

O hotel também realiza eventos gastronômicos populares, como Boteco Solar, Mistura Latina e Sunset Solar, que são bastante apreciados pelos hóspedes.

Uma das grandes apostas é o evento Dia da Consciência Negra Solar, que contará com diversas atividades e trará uma receita quilombola elevada à alta gastronomia, em parceria com a Associação Quilombola Ilha de Mercês, para enriquecer ainda mais a celebração.



Seu lema é: "Comida é amor e luta!", expressando tanto o amor pelos prazeres que a comida proporciona quanto a luta de um povo que transforma a gastronomia social.

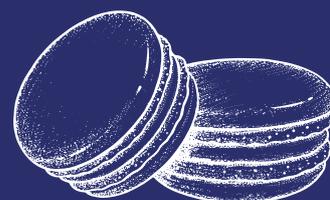
A JORNADA INSPIRADORA DE ALEXANDRE RODRIGUES, CHEF CONFEITEIRO

Nascido e criado praticamente dentro do universo da hotelaria, o chef confeitiro do Grand Mercure Ibirapuera tem uma história repleta de paixão e dedicação à gastronomia. Desde pequeno, inspirado por seu pai, que trabalhou por muitos anos no setor hoteleiro, ele sempre foi fascinado pelo ritmo e pela energia que encontrava nos corredores e cozinhas dos hotéis. Mesmo com essa forte influência, sua trajetória inicialmente seguiu um caminho diferente: ele ingressou na carreira militar. No entanto, sentia que faltava algo, e o chamado para a gastronomia foi mais forte.

Em 2001, a virada aconteceu. Deixando a carreira militar para trás, ele começou como ajudante de confeitaria no prestigiado restaurante Cipriani, do Copacabana Palace.



[alexandre.pastry](#)



E A MAGIA DA BOULANGERIE DO GRAND MERCURE IBIRAPUERA

Foram quatro anos de imersão na confeitaria, período em que decidiu se especializar em gastronomia e, ao longo do tempo, se formou. Ambicioso e determinado a crescer, buscou novos horizontes. Passou três anos no Restaurante Laguiole, um renomado restaurante francês, sempre com o desejo de ampliar seus conhecimentos.

Sua busca por aprendizado o levou para os mares, trabalhando a bordo de um navio da Costa Cruzeiro, onde vivenciou uma temporada transformadora.

Após essa experiência, voltou ao Brasil, mas com um objetivo claro: se especializar ainda mais. Com muito esforço, conquistou uma pós-graduação em gastronomia italiana no Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF), em Piemonte, na Itália, onde obteve a segunda melhor nota da turma. Esse feito lhe garantiu um estágio no icônico hotel Splendido, da rede Belmont, em Portofino.

Sua jornada internacional continuou por França, Londres, Espanha, Estados Unidos, e diversos países da América do Sul, sempre absorvendo o máximo de conhecimento em confeitaria e gastronomia. No retorno ao Brasil, assumiu a posição de chef de confeitaria em grandes hotéis do Rio de Janeiro. A pandemia trouxe mudanças, e com sua esposa paulistana, ele se mudou para São Paulo, onde sua carreira deu um novo salto.

Foi então que o Grand Mercure Ibirapuera o acolheu como chef confeitiro, dando-lhe a responsabilidade de comandar toda a área de confeitaria do hotel. Hoje, ele supervisiona a produção de doces para eventos, o restaurante, o café da manhã e, claro, a famosa Boulangerie do hotel.



O próximo grande passo? Aprender ainda mais em sua jornada no Grand Mercure Ibirapuera e como projeto pessoal, tornar-se chef executivo e continuar a elevar a gastronomia por onde passar. Com esse talento à frente da confeitaria, o Grand Mercure Ibirapuera convida todos a experimentar as delícias da sua renomada Boulangerie e a participar do aguardado Festival de Mil Folhas & Éclairs, que acontecerá de 04 a 27 de outubro. Uma celebração à pâtisserie francesa que promete surpreender com suas versões clássicas e inovadoras dessas icônicas sobremesas. Não perca a oportunidade de vivenciar uma experiência gastronômica única!

Gastronomia sem mistério

Marcelo Assis

O Professor Chefe Marcelo Assis, graduado pela Unicesumar de Maringá, com especializações em Culinária Italiana, Docência em Ensino Superior, Tecnologia dos Alimentos, Gestão Escolar e Gastronomia Molecular. Com mais de 30 anos de experiência na profissão, ele se define como: "Um cozinheiro de profissão, chefe de cozinha por formação e professor por vocação."

Marcelo começou sua trajetória na cozinha lavando pratos em uma "trattoria italiana", onde se apaixonou pela gastronomia, especialmente pela italiana.

Ele se recorda como se fosse ontem, lavando pratos e desejando uma oportunidade de integrar a "brigada" da cozinha.

Havia um chefe de salão, o Sr. Antônio, que, com sua vasta experiência, sempre o orientava de forma carinhosa e firme, dizendo: "Filho, aproveite as sobras (sobras não são restos) dos pratos que retornam das mesas e procure identificar os ingredientes que foram usados..." E assim ele fez por muito tempo, o que o ajudou a criar várias "caixinhas de aromas e sabores".

Certa vez, na falta de um ajudante, Marcelo foi para a "praça" de risoto, e assim começou sua vida na cozinha. Hoje, ele busca transmitir aos seus alunos e mentorados que todos podem cozinhar bem, basta aplicar o conhecimento à técnica.



O chef compartilha aqui para todos nós uma receita que representa essa filosofia: "Pasta alla Norma". De fácil e rápida preparação, este prato clássico da região da Sicília foi criado por um cozinheiro italiano da cidade de Catânia

Pasta Alla Norma

Uma massa de fácil preparação a Pasta Alla Norma carrega dentro da sua simplicidade usando ingredientes comuns a todos prezando sempre pela qualidade e frescor dos insumos.



chefmarceloassisoficial

Ingredientes:

1 kg de tomates maduros

400g de Berinjela

2 und de alho

150g Ricota Seca (pode ser defumada ou não)

*QB Folhas de manjeriço largas

QB de Azeite

QB Sal e Pimenta do Reino moída na hora

*Quanto baste



Modo de Preparo:

Em uma panela cozinhe a massa (penne ou rigatoni) com água e sal, retire 3 minutos antes no tempo mínimo indicado na embalagem, isso fará que sua massa fique AL DENTE no termino da preparação.

Em uma frigideira de borda alta doure as berinjelas (pode ser em rodelas, cubos ou tiras largas) e reserve, na mesma frigideira doure o alho em azeite acrescente os tomates (já sem pele e sem sementes) cortados em cubos médios, cozinhe por 20 minutos em fogo médio.

Nesse momento acrescente a massa e as berinjelas deixando cozinhar por mais 3 minutos, use água de cocção do macarrão para deixar o molho mais encorpado. Sirva a ricota devidamente ralada e temperada com sal e pimenta do sobre a massa.

**E BONNAPETIT, ou como se fala na Itália "BUON APPETITO".
Grazie Mille!**



A EVOLUÇÃO DA CONFEITARIA

Ana Paula é atualmente Subchefe de Confeitaria no renomado restaurante Giuseppe Square. Sua trajetória na culinária começou de forma modesta, impulsionada por uma paixão crescente pela arte de cozinhar, que a levou a explorar diversos restaurantes. Embora tenha iniciado sua carreira na cozinha, foi na confeitaria que ela encontrou sua verdadeira vocação.

A paixão pela confeitaria ressurgiu em sua vida e a motivou a iniciar um curso de Confeitaria, o qual concluiu em 2020. Complementando sua formação, Ana é graduada em Gastronomia e está atualmente se pós-graduando em Confeitaria, sempre buscando aprimorar suas habilidades e conhecimentos.



No Giuseppe Square, ela começou sua jornada na cozinha e rapidamente seu talento e dedicação a conduziram ao setor de confeitaria. Iniciou como Auxiliar de Confeitaria e, em menos de três anos, foi promovida a Confeiteira e, posteriormente, ao cargo de Subchefe de Confeitaria. A paixão de Ana por doces tem raízes profundas e pessoais. Desde pequena, sua avó a apresentou ao encantador mundo dos doces, e esse amor pela confeitaria afetiva — aquela feita com sentimento e carinho — se tornou uma parte fundamental de quem ela é.



artdamamae



HERANÇA QUE PASSA GERAÇÕES

Um dos doces mais vendidos na vitrine do Giuseppe Square é, na verdade, uma receita especial criada por sua avó, um testemunho do impacto duradouro que ela teve na vida e na carreira de Ana.



Hoje, o trabalho de Ana vai além de uma profissão; é uma forma de compartilhar o amor e a tradição que lhe foram passados, transformando cada criação em uma expressão de carinho e dedicação. A confeitaria é sua paixão, e é com ela que continua a seguir, sempre em busca de novos desafios e novas maneiras de encantar com o poder dos doces.





Este azeite de arbequina, azeitona espanhola, é caracterizado por sua suavidade, com leve amargor e picância, para pessoas que gostam de azeites de qualidade mas pouco amargos. Ideal para os pratos do dia a dia e para toda a família, incluindo crianças. Bom também para sobremessas, como sorvetes, bolos e salada de frutas, como um creme.



Casa
GABRIEL
RODRIGUES



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



UMA JORNADA DE *Afeto*

Kaelly Ornelas, pedagoga de formação, encontrou na culinária a verdadeira expressão de amor e conexão. Desde cedo, inspirada pelas receitas afetuosas de sua avó, a cozinha sempre foi o espaço onde sua criatividade e carinho se manifestavam. Essa paixão evoluiu em 2014, quando ela se especializou na produção de geleias artesanais, rapidamente ganhando destaque entre os paladares exigentes de Brasília.



Para Kaelly, cozinhar vai além de uma profissão; é uma forma de criar memórias, despertar emoções e aproximar pessoas. Sua culinária reflete sua crença de que o amor pode ser manifestado por meio dos sabores e da experiência gastronômica compartilhada.



A trajetória de Kaelly na gastronomia não parou por aí. Ela participou de diversas feiras gastronômicas e, devido ao sucesso de seus jantares exclusivos para amigos e clientes, foi incentivada a buscar novos horizontes.

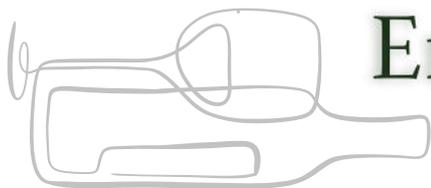
Para aprimorar ainda mais sua técnica, estudou com o renomado chef francês Lionel Ortega, que possui experiência em restaurantes estrelados Michelin, o que lhe trouxe um refinamento adicional na criação de seus pratos.

Atualmente, como Personal Chef, Kaelly oferece menus gourmet personalizados e refeições cuidadosamente elaboradas diretamente na casa de seus clientes. Seja em jantares íntimos e sofisticados ou no planejamento de refeições para semanas, ela é reconhecida pela qualidade excepcional e pelo toque de afeto que imprime em cada detalhe.



kaellyornelaspersonalchef

Combinações diferentes é Enogastronomia



Chef Fabio Chagas



Na enogastronomia, harmonizar significa combinar as características dos vinhos com os sabores dos alimentos. O objetivo é alcançar a melhor parceria possível, proporcionando uma experiência que inspire e agrade nossos sentidos. Se você aprecia sabores intensos e deliciosos, vale a pena aprender mais sobre a harmonização com vinho do Porto.

O vinho do Porto se distingue de outros tipos de vinho por fermentar parcialmente os açúcares das uvas, resultando em um sabor mais adocicado e, surpreendentemente, mais alcoólico. Isso ocorre porque, embora as leveduras não tenham consumido todo o açúcar natural das uvas, elas são inativadas pela adição de álcool vínico. Esse processo, conhecido como fortificação, resulta em vinhos elegantes que podem ser servidos em diversas ocasiões especiais, tornando-se essenciais em qualquer adega.



Experimentar combinações diferentes é parte do aprendizado sobre enogastronomia, e o gosto pessoal sempre desempenhará um papel importante. Para esclarecer dúvidas, preparamos este artigo com dicas para uma boa harmonização com vinhos do Porto. Esses vinhos possuem uma cor intensa e são amadurecidos em balseiros por menos tempo do que os Tawny, o que mantém uma coloração mais viva. Eles são uma mistura de safras e não apresentam data de colheita no rótulo. Geralmente, são filtrados e não exigem obrigatoriamente envelhecimento em garrafa.

Por ser um vinho jovem, com doçura pronunciada e caráter frutado, o Armada Ruby Port combina muito bem com queijos salgados, como gorgonzola e parmesão. A bebida também apresenta notas de chocolate, criando uma harmonização perfeita com sobremesas à base desse ingrediente.



cheffabiochagas

Receita especial do chef na próxima página



Bolo de cenoura é quase uma tradição nos encontros de família. Na receita do "Que Seja Doce", essa delícia ganha um plus com uma deliciosa calda de vinho do porto e amora. A receita é perfeita para aqueles dias que você precisa de uma sobremesa deliciosa, prática e rápida. Bastam apenas 20 minutos de preparado para que ela esteja prontinha!

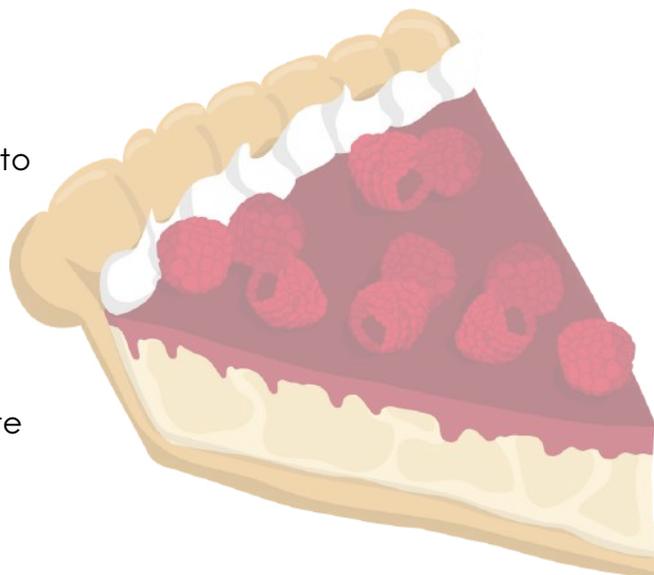
Com creme de queijo mascarpone, um tipo de queijo cremoso feito a partir da coagulação do creme de leite, as texturas se misturam dando uma experiência incrível desde a primeira mordida.

Ingredientes Massa:

1 cenoura sem casca
1 ovo
100ml de leite
200g de farinha
100g de açúcar
40ml de conhaque
15g de fermento

Ingredientes Calda:

200ml de vinho do porto
70g de açúcar
80g de amora
Ingredientes
Cobertura
200g de mascarpone
100ml de creme de leite
30g de açúcar
Pistache



Modo de Preparo - Como preparar a massa

- 1 Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.
- 2 Coloque nas forminhas e asse a 170°C por 15 minutos ou até formar uma casca firme.

Para fazer a calda

- 1 Derreta o açúcar até ficar levemente marrom.
- 2 Coloque o vinho do porto e reduza.
- 3 Coloque as amoras e bata no liquidificador ou no mixer. Reserve.

Para a cobertura

- 1 Bata na batedeira o creme de leite até formar picos.
- 2 Acrescente o mascarpone e o açúcar até ficar liso.
- 3 Monte o prato na sequência calda, bolinho, calda, creme de mascarpone.
- 4 Decore com pistache



OKTOBERFEST



A tradicional Festa da Alegria acontece em Santa Cruz do Sul, cidade de forte herança alemã, que realiza anualmente uma das maiores edições da Oktoberfest no Brasil. Inspirada na famosa festa de Munique, na Alemanha, nossa Oktoberfest é considerada a segunda maior do país.

Além do famoso chope, das comidas típicas e dos trajes tradicionais, a festa oferece o charme das bandinhas alemãs, proporcionando três finais de semana repletos de diversão e cultura. O evento, realizado em outubro, resgata a essência das tradições germânicas por meio de shows, danças folclóricas e exposições, sempre em clima de muita alegria!



A Oktoberfest acontece em um parque no coração da cidade, onde os visitantes podem desfrutar de diversas atrações. Entre elas estão feiras de artesanato e vestuário, além de cursos e oficinas gastronômicas. Uma das atividades mais queridas é a produção deucas, que ensino no espaço da Unisc. Para quem deseja se aprofundar ainda mais na cultura local, também são oferecidas aulas ministradas em alemão.

Outro grande destaque é o tradicional e encantador desfile de carros alegóricos, que reúne representantes da sociedade civil, empresas e associações. A avenida principal da cidade se enche de espectadores animados, contagiados pela música e pela alegria do momento.

No quesito gastronômico, a festa é um verdadeiro deleite, com cervejas artesanais, chope gelado,ucas fresquinhas e linguças irresistíveis.

Inspirada nesse espírito festivo, apresento a vocês uma receita exclusiva: a KUCHENFEST.

Essa cuca especial combina três ingredientes de excelência: a rainha das farinhas do Moinho do Nordeste, a saborosa cerveja Oktoberfest da Prohier, e a linguça artesanal da Charcutaria Kist, conhecida por sua qualidade incomparável.

Aí está, saindo do forno, quentinha e deliciosa, pronta para vocês! A KUCHENFEST chegou para celebrar junto com a Festa da Alegria: a nossa OKTOBERFEST!



lucianacassaboni

KUCHENFEST

Criação Chef Luciana Cassaboni

Ingredientes:

Massa:

600 gramas de farinha de trigo Nordeste
1 colher (sopa) fermento seco nordeste
1 pitada de sal
2 ovos inteiros
Raspas de limão
250 ml de cerveja Probiel Oktoberfest
6 colheres (sopa) açúcar refinado
2 colheres (sopa) banha

Recheio:

3 unidades de linguiça defumada da Charcutaria Kist
50 gramas de keschmier
30 gramas de melado

STREUSEL:

1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado
Raspas de limão á gosto
3 colheres (sopa) banha

Modo de Preparo

Massa:

1-Em um bowl acrescente o fermento, 2 colheres de sopa açúcar e a cerveja. Tampar e deixar crescer até ficar uma espuma.

2-Misture o restante dos ingredientes com as 4 colheres de açúcar restante ao fermento.

3-Misturar bem até a massa até ficar homogênea e sovar um pouco.

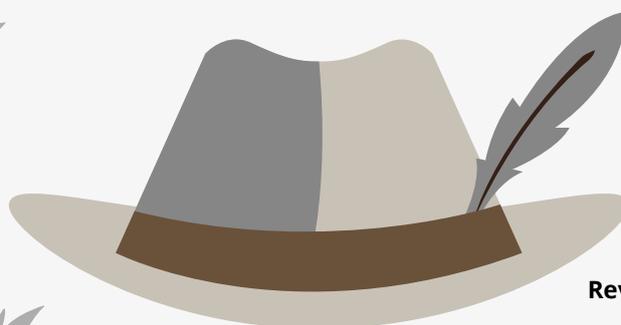
4-Deixar a massa descansar até dobrar do volume. Colocar na forma e deixar crescer mais uma vez.

Recheio:

1-Cozinhar a linguiça e picar.
2- Colocar na massa o melado, a keschmier e a linguiça picada.

Streusel:

1-Misturar todos os ingredientes até formar uma farofa com bolinhas.
2-Espalhar por cima do recheio. Pré-aqueça o forno à 200 graus por 10 minutos em seguida colocar as cucas e assar por 25 minutos.
3-Retirar do forno e deixar esfriar.





GASTRONEWS

Descubra o sabor das notícias

 [gastronewsocial](#)

Desafio
Sempre

le



cooking

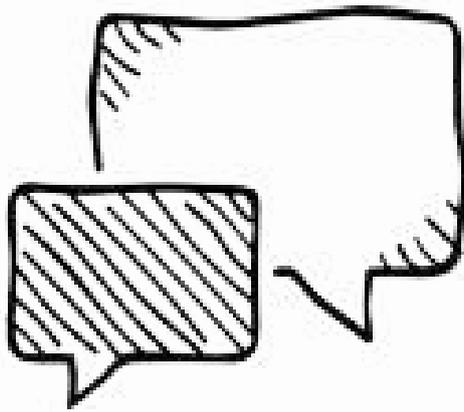
satisfação.



Ação

Passion





GASTRONEWS

Descubra o sabor das notícias

LAÇOS DE FAMÍLIA *Chef* E BARREADO **Jô Petersen**

A história da chef Jô Petersen com a cozinha sempre foi marcada por laços familiares. Vinda de uma família numerosa, tanto pelo lado materno quanto paterno, cresceu em um ambiente onde a hospitalidade era prioridade. Na casa dos avós ou tios, ninguém saía de barriga vazia: uma mesa farta estava sempre à disposição.

Pelo lado paterno, os homens da família assumiam o comando na cozinha, e foi com o pai e os tios que ela e o irmão mais velho aprenderam os primeiros segredos culinários. Já pelo lado materno, as tias, a nona e a mãe, com forte influência italiana, eram as "mamas" da cozinha, despertando em Jô uma curiosidade especial pelas alquimias gastronômicas.

A trajetória de vida, no entanto, trouxe prioridades diferentes. Casou-se, teve filhos e decidiu se dedicar integralmente ao papel de mãe e esposa até que seus filhos atingissem a independência. Nesse período, contou com o apoio financeiro do marido para realizar essa escolha.



Com 44 anos, Jô teve a oportunidade de se inscrever no curso de Cozinheiro do SENAC e foi selecionada para o programa gratuito. Foram oito meses de imersão total, onde aprendeu muito e participou ativamente de eventos culinários. Após concluir o curso, continuou sua formação, fazendo cursos de Barista e Sushi, aprofundando ainda mais sua curiosidade pela culinária.

Além disso, fez um curso de Eventos e Cerimonial, o que se mostrou uma excelente adição ao seu repertório. Como sua família é de Morretes, Jô aprendeu a preparar o prato típico da região, o barreado, com mestres da tradição local.

Aos poucos, começou a vender barreado congelado por encomenda e a oferecê-lo em eventos corporativos. O cardápio foi se expandindo, e ela passou a explorar outras possibilidades, como a preparação de finger foods, técnica pela qual se apaixonou.



"Saboreie a vida como um bom café: aprecie o aroma, sinta a temperatura e, por fim, experimente o sabor. Escolha se prefere forte ou suave, com açúcar ou sem. Tudo na vida é uma questão de escolha. Não tenha pressa."



barreadodajo

Com o incentivo dos professores do SENAC, que a convidavam para colaborar em eventos particulares, Jô decidiu ingressar no curso de Técnico em Gastronomia na Faculdade Positivo.

Foram dois anos de intenso aprendizado técnico e teórico, tanto na prática, com professores experientes, quanto nas disciplinas teóricas.

Durante o curso, desenvolveu um interesse especial pela área de consultoria, por ser detalhista e minuciosa. Com o conhecimento adquirido sobre temperatura, harmonização e elaboração de cardápios, Jô passou a enxergar os detalhes de cada refeição com outro olhar, o que a tornou ainda mais exigente. Paralelamente, seu marido, contador, gerenciava um escritório especializado em consultoria para restaurantes, bares, supermercados e lanchonetes. Unindo forças, começaram a trabalhar juntos, oferecendo consultoria financeira e treinamentos práticos.

Jô passou a ministrar cursos sobre manipulação de alimentos e normas sanitárias (RDC 216), além de criar fichas técnicas, planilhas de controle e organizar estoques.

Apesar da atuação em diversas áreas, a cozinha continua sendo seu espaço favorito no universo. Ela adora preparar festas, cozinhar e se envolver na movimentação da cozinha, onde encontra sua verdadeira alegria. Ver a satisfação no rosto das pessoas e ouvir elogios é, para Jô, a mais bela melodia que um chef pode escutar.

Aos 52 anos, concluiu sua formação, tornando-se a aluna mais experiente da turma. Alcançar esse objetivo foi uma grande realização, fruto da sua dedicação e amor pela gastronomia. Para Jô, é triste ver a pressão que a sociedade exerce sobre jovens de 18 ou 19 anos para ingressar imediatamente em uma faculdade. Ela acredita que não há necessidade de apressar as decisões.

Nascido em Rio Casca e residente em Contagem, ele teve sua primeira oportunidade profissional aos 18 anos, ingressando na área de hotelaria como copeiro. Observando os cozinheiros em ação, especialmente ao flambarem proteínas e produzirem as chamas nas frigideiras, despertou-se nele uma profunda paixão pela gastronomia.

Percebendo seu interesse, o Chef Jorge Dutra ofereceu-lhe a chance de atuar como auxiliar de cozinha. Foi ali que iniciou sua trajetória profissional, aprendendo na área de Garde Manger e, em seguida, passando para o fogão, onde auxiliava os cozinheiros no preparo das refeições para os colaboradores. Com dedicação e crescimento contínuo, ele foi promovido a Cozinheiro 3, depois Cozinheiro 2 e, em seguida, Cozinheiro 1. Com o tempo e experiência, assumiu o cargo de Chefe de Partida, evoluindo para Subchefe de Cozinha até conquistar a posição de Chef de Cozinha.

Chef
Eduardo Martins



eduardomartins8260

Em determinado momento, recebeu a oportunidade de atuar como Gerente de Restaurante, mas decidiu retornar à cozinha, que sempre foi sua grande paixão. Para aprimorar seus conhecimentos, formou-se em Gastronomia pela Estácio de Sá, tornando-se gastrônomo. A busca por especialização constante o levou a realizar cursos em diversas áreas, incluindo Confeitaria, Marketing Pessoal, Nutrição Clínica, Psicologia Clínica e Comportamental, Oratória e Gestão de Bares e Restaurantes. Além disso, concluiu um Bacharelado em Teologia como parte de seu desenvolvimento pessoal e espiritual.



Sua primeira inspiração veio do Chef Jorge Dutra, cuja habilidade na gestão da cozinha e talento excepcional como cozinheiro marcaram profundamente sua carreira. Hoje, sua maior motivação é sua família e, em primeiro lugar, Deus, que ele considera pilares essenciais para seguir em frente todos os dias. Entre seus sonhos está oferecer aos filhos um futuro melhor, com uma casa mais confortável e uma educação de qualidade.

Na gastronomia, ele encontra desafios diários, especialmente ao conciliar o desejo de encantar o paladar de cada cliente com a execução impecável de todos os pratos. Para ele, a excelência é essencial, pois cada preparação exige cuidado e precisão.



Há mais de um ano, ele integra o Grupo Vista Delivery, onde realiza o que mais ama: proporcionar experiências gastronômicas que agradam o paladar dos clientes. A cada dia, ele busca aprimorar suas técnicas e explorar a liberdade de mostrar seu trabalho de forma criativa.



“Convidamos você a conhecer nosso trabalho! Faça seu pedido e permita-se experimentar o sabor de nossas criações!”



Sustentabilidade na Cozinha: Um Prato Cheio de Propósito

Ser chef hoje vai muito além de preparar pratos deliciosos. Somos os artesãos de experiências, e cada escolha que fazemos na cozinha tem impacto não apenas no prato, mas no planeta. Adotar uma gastronomia sustentável não é apenas uma tendência – é uma necessidade urgente e uma oportunidade de liderar a transformação.



Comida Natural: O respeito do ciclo da terra



Escolher ingredientes frescos, sazonais e locais é um ato de respeito ao meio ambiente e à saúde. Ao valorizar alimentos orgânicos e naturais, reduzimos o uso de agrotóxicos, promovemos a economia local e preservamos a biodiversidade. A simplicidade de uma erva aromática fresca ou de uma fruta no auge da safra pode transformar qualquer prato em uma obra-prima.

Reaproveitamento Inteligente:

Nada se Perde, Tudo se Transforma

Na cozinha sustentável, desperdício não tem lugar. Cascas, talos e sobras podem se tornar ingredientes incríveis: um caldo rico, um pesto criativo ou até uma sobremesa inusitada. O que parecia inutilizável se transforma em sabor e agrega valor à nossa arte culinária. Desafie-se a pensar diferente: cada aparente sobra é uma chance de criar e inovar.

Inspiração e Responsabilidade

Quando adotamos práticas sustentáveis, inspiramos outros chefs, clientes e colaboradores a seguir esse caminho. A sustentabilidade na gastronomia é um ato de amor: com o planeta, com a comida e com aqueles que nos rodeiam. Ao fazermos escolhas conscientes, estamos plantando sementes para um futuro mais verde, onde a alimentação é nutritiva, responsável e respeitosa com o meio ambiente.

Nosso Desafio e Compromisso

Ser sustentável é um processo diário. Pequenas ações somadas fazem grande diferença: reduzir o consumo de água, preferir embalagens ecológicas, compostar resíduos e planejar o cardápio com inteligência. A cozinha é um espaço de criação e transformação, e somos os guias dessa mudança.

* A culinária sustentável é mais que uma tendência: é um legado. Vamos cozinhar com propósito, alimentar corpos e almas e deixar nossa marca no mundo de forma consciente e responsável. Cada prato é uma oportunidade de fazer a diferença.

Juntos, faremos da gastronomia um caminho para um futuro mais justo e sustentável. ❤️

Chef Hugo Pinheiro

Sua história na gastronomia é algo que ele sempre diz não ter escolhido – foi a culinária que o escolheu. Desde pequeno, a cozinha fazia parte de sua rotina, especialmente na casa dos avós. Seu pai, contador, passava horas na cozinha em casa quando não estava trabalhando nos finais de semana, e incentivava os filhos a experimentar de tudo: dobradinha, mocotó, jiló, vários tipos de peixe e churrasco. Não havia limites para os sabores que trazia à mesa, e tudo era sempre delicioso.



Antes de se dedicar à gastronomia, ele teve uma trajetória diversificada. Trabalhou como auxiliar de loja, em escritórios e até foi lutador de Muay Thai por um tempo. Quando passou a morar sozinho, decidiu que queria aprender a cozinhar de verdade. Inscreveu-se em um curso rápido de cozinha básica no Senac, que durou algumas semanas. Logo começou a convidar amigos para sua casa; eles traziam as bebidas, e ele preparava a comida. No entanto, sentia-se cansado da rotina anterior e desejava algo diferente.



Instantes sagrados e bate papo mudam rumos!

Em uma conversa com um amigo, Marcos, que na época era garçom no restaurante Calle 54, mencionou seu interesse em começar a trabalhar na cozinha. Marcos prometeu ajudá-lo e, algum tempo depois, ligou avisando sobre uma vaga para auxiliar de cozinha. Sem hesitar, ele aceitou a oportunidade e, em 2018, deu início à sua trajetória na cozinha profissional.

Trabalhou no Calle 54 por um ano, mas sentiu que precisava de mais. Seu tio Nilton comentou que um amigo, Cris – ou "Criszão", como ele o chama hoje – trabalhava no SAL Gastronomia, do Chef Henrique Fogaça. Cris o indicou, e, com essa oportunidade, ele pediu demissão e mudou-se para São Paulo. Em 2019, ingressou no SAL Gastronomia como cozinheiro, atuando no forno e na chapa. No entanto, em março de 2020, a pandemia interrompeu sua jornada, e ele foi dispensado. De volta à casa dos pais, aproveitou o tempo para cozinhar e testar novas receitas: fez pães, empanadas, massas, churrascos, doces e muito mais.

Em outubro de 2020, seus amigos Chef Criszão e Chef Tiago Navarro estavam prestes a inaugurar a Casa Porteña, um restaurante argentino especializado em parrilla, cortes de carne, empanadas e doces com muito dulce de leche, em São Caetano. Ele recebeu o convite para integrar a equipe e aceitou a oportunidade.



Durante suas folgas na Casa Porteña, costumava visitar Ilhabela, onde um amigo, Davi Bonneau, também atuava como cozinheiro. Em uma dessas visitas, Davi sugeriu que ele tentasse trabalhar em um hotel de referência na ilha, conhecido por sua gastronomia de alto nível. De volta a São Caetano, ele enviou seu currículo para o hotel.

Poucos dias depois, o Chef Sebastian Carci, a quem ele hoje considera uma figura paterna na gastronomia, o convidou para integrar a equipe. Sem pensar duas vezes, ele se mudou para Ilhabela.



[hugo.pinheiro89](https://www.instagram.com/hugo.pinheiro89)



Começou no hotel como cozinheiro e, com dedicação e talento, foi conquistando espaço. Após um ano, foi promovido a Chef de Partie; dois anos depois, tornou-se Sous Chef. Em três anos, assumiu o cargo de Chef de Cozinha no turno da noite, onde permaneceu por um ano e meio.

Atualmente, ele é Chef de Cozinha no Restaurante Balena, em Ilhabela. No entanto, seus objetivos estão longe de se esgotar.



Ele acredita que a gastronomia é uma jornada constante de evolução. Todos os dias busca aprimorar-se, testar novas receitas, fazer pesquisas e crescer um pouco mais. Para ele, a cozinha é um espaço de aprendizado diário, onde cada desafio é uma oportunidade de ser melhor e se reinventar.



SABORES

O RETORNO DA FERMENTAÇÃO, DEFUMAÇÕES E CURADOS NA ALTA GASTRONOMIA

TENDÊNCIAS GASTRONÔMICAS

Nos últimos anos, a gastronomia profissional tem redescoberto o passado, trazendo para a linha de frente técnicas ancestrais como fermentação, defumações e curados. Mais do que simples métodos de conservação, esses processos entregam camadas de sabor únicas, aproximando cozinheiros e consumidores de uma conexão mais profunda com os alimentos, a cultura e o tempo. Em tempos de fast food e rotinas aceleradas, o retorno às práticas que exigem paciência e precisão se torna um símbolo de resistência e valorização do artesanal.

Fermentar: A Magia do Tempo e dos Microrganismos

A fermentação é uma alquimia natural que transforma ingredientes simples, como vegetais e grãos, em alimentos complexos e cheios de personalidade. Chucrute, kimchi, kombucha e miso são exemplos que ultrapassaram fronteiras culturais e hoje brilham nos cardápios mais inovadores. Além de enriquecer os pratos com sabores ácidos, picantes e umami, os fermentados também são aliados da saúde, pois carregam probióticos benéficos à microbiota intestinal.

"Cada lote fermentado é único e reflete não apenas o ingrediente, mas também o ambiente e o tempo de preparo", explica um chef que integra fermentados em molhos e acompanhamentos para seus pratos. A imprevisibilidade do processo é vista como uma qualidade: é a cozinha viva e em transformação.

A Defumação: Fogo, Fumaça e Memória

A defumação é uma técnica que remonta à pré-história, quando a exposição dos alimentos à fumaça era essencial para preservação. Hoje, chefs utilizam defumadores e técnicas modernas para infundir carnes, peixes, vegetais e até sobremesas com notas intensas e aromas profundos. Em restaurantes contemporâneos, o uso da defumação tem se tornado sofisticado e precisa estar equilibrado, sem ofuscar os outros elementos do prato.

As madeiras escolhidas fazem toda a diferença: noqueira, carvalho e cerejeira são algumas das preferidas, cada uma proporcionando sabores distintos. "A fumaça traz uma sensação de aconchego e memória, evocando lembranças de churrascos e fogueiras", comenta um especialista em defumados.



Curados: O Encontro Entre o Sal e o Tempo

A cura é um processo em que o tempo e o sal se tornam os protagonistas. O presunto cru, o salame, o gravlax e queijos envelhecidos não apenas resistem ao tempo, mas ganham com ele. Os curados estão associados a regiões e tradições específicas, como a charcutaria francesa ou o prosciutto italiano, e trazem um sentido de identidade ao prato.

Cada peça curada conta uma história — não apenas do processo, mas também da paciência e do respeito pelos ciclos naturais. Em tempos de busca por eficiência, dedicar meses ou anos para que um alimento atinja seu ápice mostra uma outra forma de pensar a gastronomia.



Editorial Gastronews



Por que Essas Técnicas Estão em Alta Agora?

Esse retorno ao tradicional é mais do que uma moda: é uma resposta às demandas por autenticidade, sustentabilidade e sazonalidade. A fermentação, a defumação e os curados permitem que chefs valorizem o ingrediente em todas as suas formas e reduzam o desperdício, aproveitando partes que seriam descartadas.

Além disso, consumidores estão cada vez mais interessados em alimentos que carregam histórias, que evocam a terra de onde vieram e que trazem complexidade a cada mordida. Essas técnicas são um reflexo do tempo em que vivemos: um desejo de voltar às origens, desacelerar e apreciar o processo, não apenas o resultado.

ESTRATÉGIAS DE DELIVERY E PARCERIAS: O FUTURO DOS NEGÓCIOS GASTRONÔMICOS

Com a transformação digital e a mudança nos hábitos de consumo, o delivery se consolidou como um dos pilares para a sobrevivência e o crescimento dos negócios gastronômicos. Restaurantes, cafeterias e bares que antes viam a entrega como um extra, agora precisam incorporá-la de forma estratégica. Ao mesmo tempo, parcerias inteligentes com plataformas, fornecedores e outras marcas se tornaram fundamentais para ampliar o alcance e garantir um serviço eficiente e lucrativo. Neste artigo, exploramos as melhores práticas para delivery e parcerias que ajudam a elevar o desempenho de negócios gastronômicos e se destacar em um mercado competitivo.

O delivery não é apenas um canal de vendas, mas um ponto de contato direto com o cliente. Cada detalhe importa: desde a embalagem até a apresentação do prato ao chegar na casa do cliente.

Além de otimizar o delivery, parcerias bem pensadas podem agregar valor, reduzir custos e criar novas oportunidades de mercado.

Escolher entre terceirizar o serviço de entrega ou criar uma estrutura própria é uma decisão estratégica que depende do modelo de negócios e do volume de pedidos

O delivery oferece oportunidades únicas para aproveitar datas comemorativas e sazonalidades

Conclusão: Inovação e Relacionamento são a chave:

Para se destacar no mercado gastronômico, é essencial que delivery e parcerias não sejam apenas serviços complementares, mas parte integrante da estratégia de negócio. Mais do que apenas entregar alimentos, a proposta é criar experiências envolventes, fortalecendo o relacionamento com o cliente em cada ponto de contato.

Com o uso inteligente de tecnologia, criatividade e alianças estratégicas, o futuro do delivery se torna mais do que uma solução logística: é uma extensão viva da experiência gastronômica, capaz de fidelizar e surpreender consumidores, mesmo à distância.





BONAPETIT

A MELHOR REVISTA DE GASTRONOMIA



Bora
participar da
próxima
edição?



19-999750146

MERRY
Christmas

Ho
Ho
Ho

