



DE BANDEJA



Nesta edição marcamos o início da parceria entre a Rede Food Service e a ABRASEL de Pernambuco. A parceria tem como objetivo divulgar e incentivar o Food Service na região Nordeste do país.

Nos próximos meses teremos conteúdo específico sobre a região, falando sobre seus restaurantes, eventos, novos negócios, empreendedores e profissionais do segmento.

Antes de olhar para fora é preciso olhar para dentro. Valorizar a nossa cultura, os nossos valores e os nossos talentos.

A edição do "De Bandeja" deste mês, trás uma amostra de alguns dos Chefs de Cozinha de raízes nordestinas, que de alguma forma contribuem com a valorização e a divulgação da gastronomia regional pelo país. Outros chefs e importantes trabalhos serão apresentados no portal e nas nossas próximas edições.

Agradecemos a ABRASEL PE pela parceria!



Chef Rivandro França
Pernambucano de 42 anos, é chef, empresário e apresentador de TV. Fez grande sucesso com seu restaurante "Cozinhando Escondidinho". É um dos grandes divulgadores da gastronomia regional.

Foto: Maria Eduarda Bione (Divulgação)



Chef Onildo Rocha
O paraibano de 42 anos é chef e proprietário do renomado e reconhecido restaurante ROCCIA, onde serve a sua gastronomia contemporânea preparada com ingredientes locais. Em 2018 Onildo lançou o documentário 'Paraíba no prato, orgulho no peito'.

Foto: Abrasel (Reprodução)



Chef João Diamante
Nascido na Bahia, o Chef foi criado no Rio de Janeiro, onde desde os 7 anos de idade já se aventurava assando pães em uma padaria do bairro. Sua origem e sua história servem atualmente de inspiração para jovens e crianças que vêm na gastronomia uma forma de ser feliz. João é o criador do projeto social "Diamantes na Cozinha" que oferece interação social, formação e empregabilidade para jovens de comunidades carentes.

Foto: @joaodiamante (Reprodução)



Chef Katia Barbosa
A carioca filha de paraibanos, se tornou uma das figuras mais importantes do cenário gastronômico do Rio de Janeiro homenageando seus pais e sua origem nordestina em seus restaurantes. Chef e proprietária de famosos restaurantes na cidade, Katia é jurada do reality de culinária "Mestre do Sabor".

Foto: @barbosakatia (Reprodução)



Chef Carmem Virginia
A talentosa e carismática pernambucana começou a ficar famosa quando inaugurou o seu restaurante "Altar, Cozinha Ancestral" em Recife. É atualmente uma das Chefs da grande influência no cenário gastronômico brasileiro. Recentemente inaugurou o restaurante "Yayá Comidaria Pop Brasileira" na cidade do Rio de Janeiro.

Foto: @carmemvirginia (Reprodução)



Chef Rodrigo Oliveira
O famoso e renomado Chef é filho de pernambucanos e cozinha desde os treze anos. Seu mais famoso restaurante, o "Mocotó" foi fundado pelo pai e é considerado um dos "templos" da gastronomia sertaneja. Já foi considerado um dos 100 brasileiros mais influentes, chef e personalidade gastronômica do ano. Além do Mocotó, comanda o "Mocotó Café" e o "Balaio IMS".

Foto: www.mocoto.com.br (Reprodução)