

## INTRODUÇÃO E ÉTICA AO PRFISSIONAL EM GASTRONOMIA

Prof. Esp. Cláudio Da Silva Junior



Guilherme Alcício



Gabriel Silva



Eliezer Felipe

### PESQUISA SOBRE CHEFES DE COZINHA BRASILEIROS:

#### HELENA RIZZO



O nome de Helena Rizzo é hoje sinônimo de talento, qualidade e sucesso no mundo inteiro. A chef, que em 2014 foi considerada a melhor do mundo, tem admiradores em todo mundo, sua cozinha simples e original conquistou os amantes da culinária. Helena vem conquistado títulos e respeito mundo afora, trazendo orgulho pra culinária brasileira. Sua culinária chama atenção pelo uso de produtos familiares ao costume brasileiro, de forma que o cardápio do Maní é acessível ao entendimento de qualquer pessoa que mora no Brasil.

Helena foi uma pioneira na gastronomia do Brasil, seu restaurante ajudou e influenciou a criação de uma identidade gastronômica brasileira, mostrando que com ingredientes simples e acessíveis também se cria um ótimo cardápio. É inspirador ver a postura de Helena na cozinha, postura de quem faz o que ama com profissionalismo e bom gosto, resultado de anos de aprendizado dentro da cozinha.

#### SOBRE HELENA RIZZO

Helena Rizzo nasceu em Porto Alegre, mas foi nas cozinhas de São Paulo e da Europa que Helena fez sua carreira. Estudou arquitetura por um curto tempo e foi pra São Paulo trabalhar como modelo ao lado da amiga Fernanda Lima, mas seu talento na área da gastronomia era inegável e foi trabalhando em restaurantes que Helena percebeu sua verdadeira vocação.

Decidida a se especializar e se aventurar no mundo da gastronomia, Helena se mudou pra Europa, trabalhando em ótimos restaurantes que ajudaram a chef a formar a sua própria identidade gastronômica.

De volta ao Brasil, Helena abriu o Restaurante Maní, que trouxe a ela sucesso e reconhecimento. Helena ganhou o título de melhor chef do mundo em 2014, além de seu restaurante ter uma estrela Michelin. Com esforço e originalidade Helena comanda a cozinha de um dos melhores restaurantes do mundo.



#### SOBRE O GRUPO MANÍ



Inaugurado em 2006, o restaurante Maní é o principal empreendimento da chef Helena Rizzo. Com pratos contemporâneos que valorizam a culinária brasileira, através de ingredientes típicos regionais que são fornecidos por produtores locais. É considerado um dos melhores restaurantes no Brasil.

Com o sucesso do restaurante Maní, Helena Rizzo abriu mais tarde a Padoca do Maní, lugar acolhedor que serve ótimos pães e bolos, ótimo para tomar café da manhã. E também o Restaurante Manioca, uma versão casual do Maní.

Helena Rizzo também é proprietária da Casa Manioca, lugar para locação que serve em eventos um cardápio elaborado pela chef.



"Cozinha é um fazer que está ligado com muitas aprendizagens.

Tem desde a questão do ingrediente, do produtor, da geografia, ao de conhecer outros lugares através da comida, até política.

Tem a coisa da botânica, tem a matemática, história, a alquimia.

É bonito, é uma atividade também acessível para as pessoas fazerem em casa. Eu acho que tem até o aspecto do altruísmo da cozinha – o fato de você poder fazer algo pelo outro, alimentar o outro."

**HELENA RIZZO**

#### FUTURO DE HELENA RIZZO

Helena Rizzo não tem planos para um novo empreendimento, ela pretende continuar aperfeiçoando a qualidade de seus três negócios, o Restaurante Maní, o Restaurante Manioca e a Padoca do Maní.

Helena, que foi mãe recentemente, pretende focar na criação de pratos para seus restaurantes, sempre buscando inovação dentro de seu próprio estilo.