

GO where Gastronomia

21 ANOS

www.gowhere.com.br



OS MELHORES DE 2025 NAS 37 CATEGORIAS
DO CONCURSO PROMOVIDO PELA
GOWHERE GASTRONOMIA E JOVEM PAN



Chegou o Kia EV9.
Eleito o Carro Mundial de 2024
pelo World Car Awards.



Movement that inspires





O SUV elétrico de 7 lugares que conquistou o mundo.

Vencedor nas principais premiações internacionais, o Kia EV9 apresenta um design inovador, conforto e muita tecnologia para definir um novo padrão para os SUVs.

Aliando estabilidade e desempenho, o modelo leva o prazer de dirigir a um novo nível.

- Carro Mundial do Ano de 2024 • Veículo Elétrico Mundial de 2024
- Veículo Utilitário Norte-Americano do Ano 2024
- Melhor dos Melhores no Red Dot 2024

Saiba mais em: kia.com.br/ev9

Desacelere. Seu bem maior é a vida.



Vá para onde todos descobrem **MAIS** do que amam.

Descubra mais. Viva mais. Experimente mais. A bordo da Norwegian, sempre há mais para todos. Encante-se com os cenários deslumbrantes do Alasca, com a arte e a história da Europa, com as praias paradisíacas do Caribe e muito mais. De volta ao navio, relaxe em nosso spa premiado ou sinta a adrenalina com experiências emocionantes em alto-mar. Desfrute de uma gastronomia de classe mundial em nossos restaurantes de especialidades, onde cada prato é uma obra-prima criada por chefs renomados. Aqui, você não precisa escolher entre o que te encanta e o que te fascina, porque cada um vive as férias da vida do seu jeito. Embarque e experimente mais com a Norwegian.



Norwegian Aqua™

experimente
MAIS
no mar™

Para reservar suas férias, ligue para **(11) 3177-3131**, acesse **ncl.com.br** ou consulte o seu **agente de viagens**.



St. Thomas, Ilhas Virgens Americanas



Reykjavík, Islândia



Glaciar Mendenhall, Alasca

Escaneie aqui e escolha seu próximo destino





**GUARDE SEUS BENS E DOCUMENTOS
EM SIGILO NA ÚNICA SECURITY
HOUSE DO BRASIL.**





SEKURO
— CAIXAS DE SEGURANÇA —

SEKURO - Seu bunker particular com padrão Suíço de proteção e apólice de seguro junto à Lloyd's of London.

+55 11 4130 4000

+55 11 99 892 4870



sekurocofres.com.br

O sabor selvagem
que inspira a
alta gastronomia





Black cod

Refinado. Selvagem. Inesquecível.

Uma experiência gourmet que combina sabor intenso, textura amanteigada e sustentabilidade comprovada.

O Black Cod, também conhecido como Sablefish, é uma das iguarias mais nobres do Alasca. Um peixe de águas profundas, onde a temperatura extrema e as correntes frias moldam uma carne incrivelmente macia e saborosa.

Seu alto teor de gordura boa cria uma sensação aveludada e mantém o peixe suculento mesmo sob altas temperaturas. Perfeito para grelhar, assar, confitar ou preparar no vapor. Lendário na gastronomia japonesa como o famoso Miso Black Cod.

Além de delicioso, é um peixe rico em ômega-3 (EPA + DHA), com cerca de 1.700 mg a cada 100 g, além de proteínas de alta qualidade, selênio, potássio e vitaminas do complexo B.

A FDA (Food and Drug Administration) classifica o Sablefish como uma das boas opções de consumo, com baixo teor de mercúrio e alto valor nutricional.

O Black Cod é pescado sob rígidos padrões de manejo, com certificações reconhecidas internacionalmente de pesca responsável. Cada filé é resultado de uma cadeia transparente, rastreável e comprometida com a preservação dos ecossistemas marinhos do Alasca.



Selvagem, Natural & Sustentável

O sabor que conecta pessoas e propósitos.

Com o Citron Gastronomia, a Bisutti Corporate entrega performance, sabor e consistência em qualquer formato de evento. São operações diárias que unem alta gastronomia e logística de precisão, traduzindo o mesmo padrão de qualidade em cada entrega.



Eventos corporativos ganham
alma quando a gastronomia é
feita com estratégia.



CITRON
GASTRONOMIA

 **BISUTTI**
Corporate

ENTRE OS MELHORES DA GASTRONOMIA, TEM UMA **FRITURA PERFEITA**

E ela é feita com **DORATTA**: a gordura de palma de quem preza pela mais alta qualidade nos preparos com o mais alto rendimento na cozinha.



PROFISSIONAL

Tem desempenho superior ao de outras gorduras, não faz fumaça e não deixa cheiro.



ECONÔMICA

É mais resistente às altas temperaturas e garante mais tempo de uso*.



EFICIENTE

Mantém o verdadeiro sabor dos alimentos e destaca o melhor de cada ingrediente.

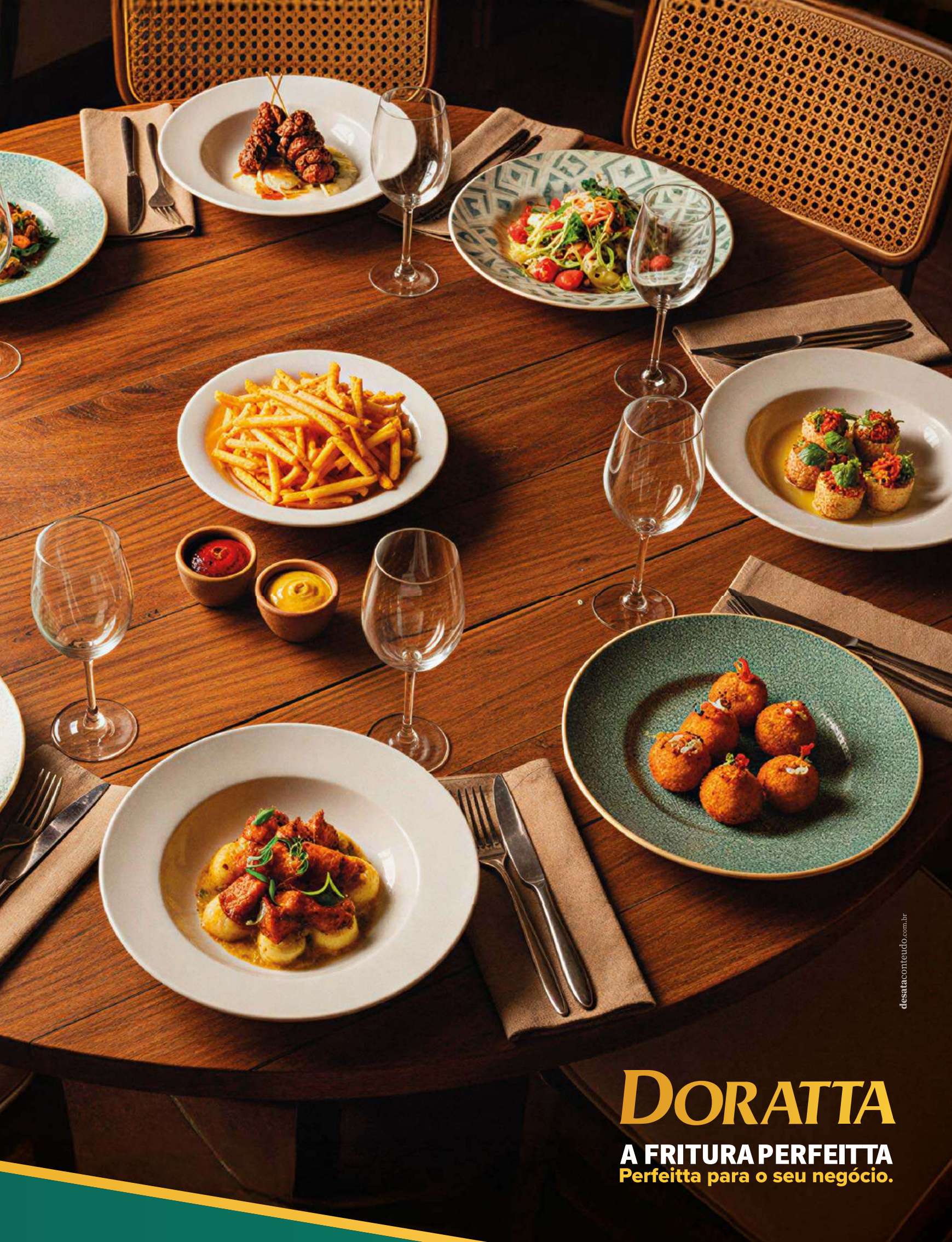
Peça ao seu distribuidor, prove e comprove!



Siga **@dorattaoficial**

*Maior resistência ao aquecimento prolongado quando comparada a outros tipos de óleos em testes de aplicação nas mesmas condições de uso.





desatacontudo.com.br

DORATTA

A FRITURA PERFEITA
Perfeita para o seu negócio.

Sumário



24 Dinho's

Na vanguarda da carne

30 Conversa de chef

Iago Jacomussi

60 Os pratos preferidos dos chefs

Onde e o que eles gostam de comer

66 Seleção argentina

A nova onda das parrillas

72 10 vinhos icônicos

Seleção para brindar em grande estilo

77 Jovens Talentos da Gastronomia

Confira os ganhadores do maior concurso universitário gastronômico

92 Hall da fama

Restaurantes que são hors concours na cena gastronômica da cidade

98 Campeões da Gastronomia 2025

Confira os vencedores em 37 categorias

184 As chefs visitam

Experiência inesquecível no Tuy Bar, Cocina

54 Doce desejo

Os principais confeitadores da cidade

186 Novidades

As estreias mais deliciosas de São Paulo

COLUMNAS

16 Carta da editora

18 Boa Pedida

50 Food & Drinks

182 Cigars & Spirits

Foto da capa: Adobe Stock



106

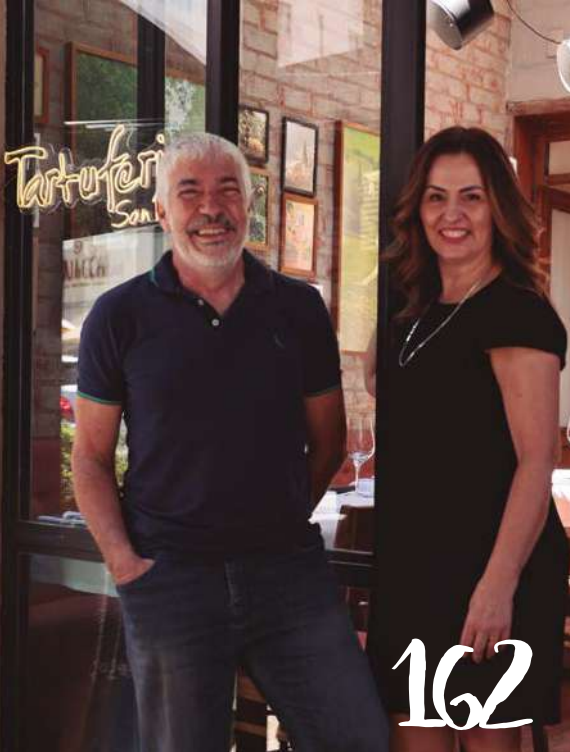


FOTO: JULIANA PRIMON/DIVULGAÇÃO

162



FOTO: MAURO HOLANDA

118

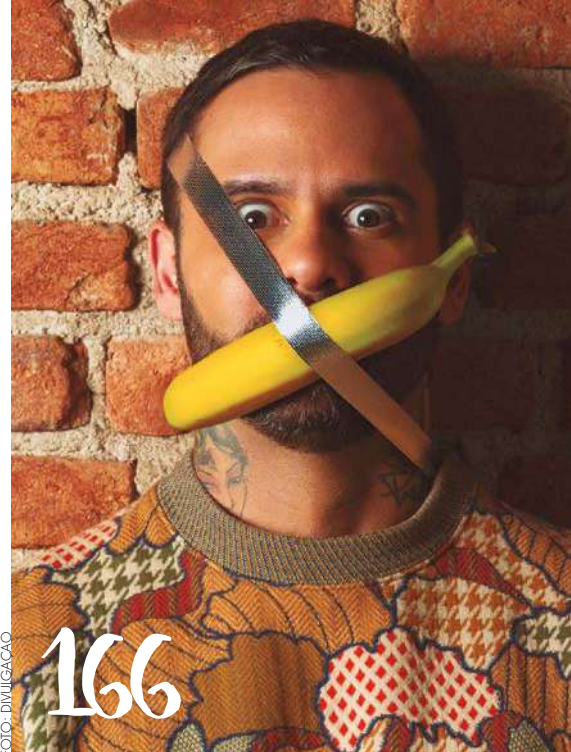


FOTO: DIVULGAÇÃO

166

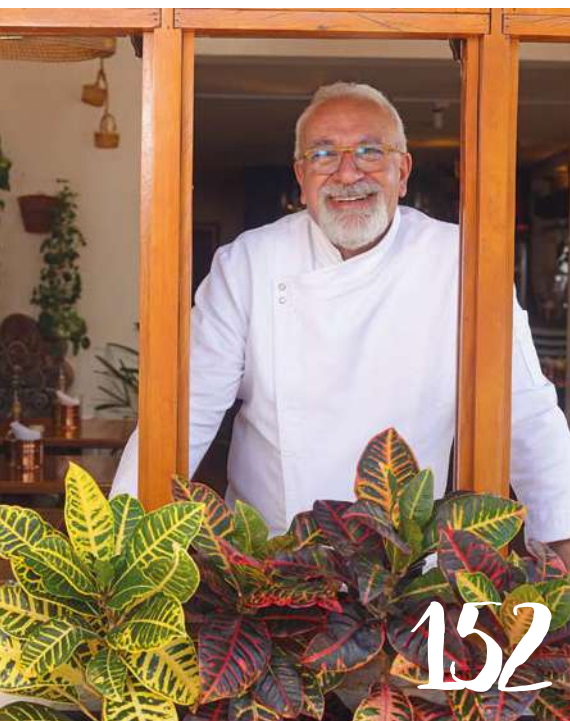


FOTO: DANIEL CANCEINI

152



FOTO: RAFAEL SALVADOR/DIVULGAÇÃO

112



FOTO: DIVULGAÇÃO

114

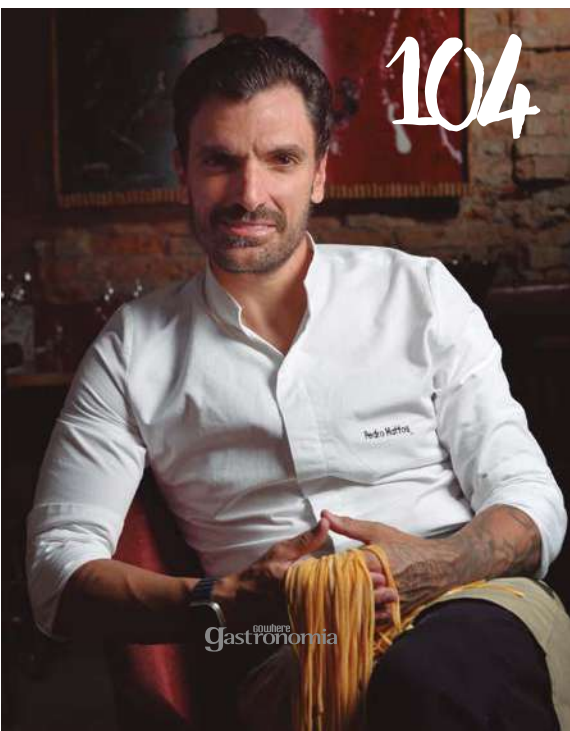


FOTO: THAIS BITTAR/DIVULGAÇÃO

104



FOTO: MAURO HOLANDA

132



FOTO: MAURO HOLANDA

48



FOTO: LAURA ALZUEIA

Carta da Editora

Quem faz acontecer

Mais de 100 mil. Essa é a quantidade de estabelecimentos voltados à alimentação que São Paulo abriga, com cozinhas que vão do árabe ao contemporâneo, e uma diversidade de talentos que tornam a cidade um dos maiores pólos gastronômicos do mundo.

Por trás de cada prato nas mesas da cidade afora, há dedicação, paixão e horas de trabalho que muitas vezes passam despercebidas: cozinheiros que criam receitas, confeitadores que reinventam clássicos, sommeliers, garçons, atendentes de balcão e equipes de serviço que tornam uma experiência comum em algo memorável. É para eles que este Anuário da GoWhere Gastronomia presta sua mais justa homenagem.

E, com muito orgulho, chegamos à 21ª edição do prêmio Campeões da Gastronomia de São Paulo neste ano de 2025, em parceria com a Jovem Pan. Premiamos os estabelecimentos em 36 categorias, com votação aberta ao público. Celebramos não apenas restaurantes, mas pessoas que colocam talento, criatividade e coração em cada detalhe. É a nossa forma de reconhecer quem faz a gastronomia acontecer.

Entre as reportagens da edição, contamos a história dos 65 anos do Dinho's; em *Conversa de Chef*, o jovem Iago Jacomussi nos leva aos bastidores de sua cozinha. Exploramos a nova onda das parrillas, destacamos os bastidores da 8ª edição do Concurso Jovens Talentos da Gastronomia e reunimos os principais confeitadores da cidade. Também mostramos as melhores novidades gastronômicas de São Paulo, revelamos os pratos preferidos dos chefs e apresentamos 10 vinhos icônicos que inspiram, combinando sabor, história e personalidade. Cada página é um convite para conhecer de perto quem transforma a gastronomia paulistana. Aos vencedores e a todos que trabalham nos bastidores, nosso reconhecimento e agradecimento. Aproveite esta edição e boa leitura!

Jennifer Dettinger

Editora-chefe





GoWhere

PRESIDENTE

Norberto Busto

VICE-PRESIDENTE

João Norberto Busto Jr.
joaonorberto@gowhere.com.br

REDAÇÃO

PUBLISHER

Norberto Busto
norbertobusto@gowhere.com.br

EDITORIA-CHEFE

Jennifer Detlinger
jennifer@gowhere.com.br

DIRETOR DE ARTE

Sidney Osiro
sidney@gowhere.com.br

DESIGNER

Luana Baldin
luana.baldin@gowhere.com.br

COLABORADORES

Cesar Adames, Cintia Oliveira, Fábio Galib e Shirley Legnani

CONSULTORA GASTRONÔMICA

Zenir Dalla Costa

REVISORA

Alessandra Simões dos Santos

CONTEÚDO DIGITAL

EDITORIA-CHEFE

Cibele Carbone

REPÓRTER ONLINE

Beatriz Freitas

DIRETOR DE AUDIOVISUAL E FOTOGRAFIA

Daniel Cancini

PUBLICIDADE

GERENTE

Adriana Cooke
adrianacooke@gowhere.com.br

EXECUTIVOS DE NEGÓCIOS

Alexandra Escudero e Maristela Escaratte

MARKETING E COMUNICAÇÃO

gomarketing@gowhere.com.br

ATENDIMENTO AO ANUNCIANTE

COORDENADORA

Jéssica Tatiane dos Santos Candido
jessica@gowhere.com.br
Tel.: (11) 97094 1911

goassinatura@gowhere.com.br

www.assinagowhere.com.br

www.GoWhere.com.br

 GrupoGoWhere



Publicidade e Redação

sob responsabilidade da Digital Press
Marketing Publicidade Comunicação
Alameda Jurupis, 1005 – Moema
CEP 04088-907 – São Paulo/SP
Tel.: (11) 97094 1911

Esta publicação não se responsabiliza por conceitos ou opiniões emitidos em artigos assinados.

DISTRIBUIÇÃO: Brancalione Distribuidora Ltda

IMPRESSÃO: Hawaii Gráfica

Boa Pedida

Pratos dos melhores de São Paulo



FOTO: LIGIA SKOWRONSKI / DIVULGAÇÃO

Chiado Bar e Restaurante

Bacalhau à Lagareiro

Inspirado nas autênticas casas ibéricas, o Chiado Bar e Restaurante nasceu do olhar atento dos empresários Serra e Miguel Bettencourt, após uma viagem a Portugal que despertou o desejo de recriar por aqui o clima dos pequenos restaurantes lusitanos. A cozinha é conduzida pelo chef paulista Edson Araújo, em parceria com a chef e restauratrice Patrícia Sampaio Bettencourt, referência na gastronomia portuguesa. O cardápio apresenta uma seleção de receitas de Portugal, com peixes, arrozes e frutos do mar, além de diferentes versões de bacalhau — em posta, lascas ou desfiado —, sempre preparados com generosas doses de azeite e sabor. Entre as estrelas da casa, o Bacalhau à Lagareiro é a boa pedida desta edição: empanado na farinha de rosca, dourado lentamente no azeite com alho e cebola, e acompanhado por batatas ao murro e azeitonas. O resultado é um prato de textura delicada e sabor intenso, que traduz com perfeição a essência da culinária lusitana. O ambiente, assinado pelo arquiteto Miguel Vigil, reforça a proposta do Chiado: louças coloridas, aromas mediterrâneos e um clima acolhedor que faz cada refeição parecer uma viagem. •

Chiado Bar e Restaurante
Av Jurucê, 776 - Indianópolis,
São Paulo
@chiadobarerestaurante

NÃO INVENTAMOS O
CHURRASCO
Só aperfeiçoamos o conceito.



VARANDA

JARDINS | JK IGUATEMI | FARIA LIMA



Campos do Jordão



Onde a Mantiqueira ganha cor e sabor

Em Campos do Jordão, o chef João Izar comanda o Puriman, que valoriza ingredientes locais, produção própria e sustentabilidade em um menu que celebra a verdadeira identidade da Serra da Mantiqueira



Campos do Jordão não é a Suíça brasileira. É a Serra da Mantiqueira — e essa afirmação do chef João Izar resume a filosofia do Puriman, restaurante intimista instalado em meio à natureza desde 2021. Sob comando do jovem chef, apaixonado por arte que encontrou na gastronomia sua expressão profissional aos 16 anos, o estabelecimento propõe uma experiência que vai muito além do prato: é um manifesto em defesa do território, dos produtores locais e do meio ambiente. “Precisamos valorizar o que é local, nos empenhar em desenvolver a qualidade do que a natureza nos dá. Não temos que reinventar a roda e só apreciar o que vem de fora. A base da alimentação local não é o fondue”, afirma João.

No Puriman, 80% do que é servido tem produção própria ou vem de pequenos produtores da região. O restaurante possui sítio próprio onde são criados animais e cultivados vegetais com cuidados especiais, envolvendo técnicas de adaptação do manejo para desenvolver ingredientes de altíssima qualidade. A operação funciona em ciclos sustentáveis: o que sai da horta alimenta os clientes, serve aos animais e retorna como adubo para as plantas. Esse compromisso rendeu ao Puriman, em 2023, a creditação da ODS 12 — produção e consumo consciente e responsável — pelo programa GODS, do Pacto Global da ONU. O menu de nove etapas reúne pratos artísticos elaborados com ingredientes sazonais e técnicas do mundo todo, como a codorna com raiz de salsão, batata e molho calvados; a truta com gohan de pequenos produtores e furikake da casa; e o financier com pêra e sorvete de lactarius, cogumelo coletado em expedições do próprio restaurante.

Para famílias, o Puriman oferece a experiência “Almoço na Roça”, onde crianças conhecem de perto os animais do sítio e o sistema fechado de sustentabilidade. Mais que um restaurante, o Puriman é um guardião da cultura local, mostrando que é possível fazer gastronomia de excelência valorizando a região e respeitando o meio ambiente. •

Puriman Restaurante

Rua Embuia, 190, Jardim Embaixador,
Campos do Jordão, SP

@purimanrestaurante

www.purimanrestaurante.com.br

BRANDED CONTENT

Goulhers
Gastronomia

FOTOS: RODOLFO REGINI/DIVULGAÇÃO

*Você pode, você merece,
no seu momento.*

PIZZATO

FAUSTO
BRUT ROSÉ
MÉTODO TRADICIONAL
ESPUMANTE NATURAL ROSÉ BRUT
Dr. FAUSTO DE CASTRO - DOIS LAJEADOS
SERRA GAÚCHA - BRASIL

CONSUMIR MODERADAMENTE

PIZZATO

NÃO SE ENTENDE, SE SENTE.



facebook.com/Pizzato.Vinicola



@pizzato

www.pizzato.net

750

Funcionário do Mês

Os profissionais que mais de destacam

Josafá Severino de Moura - Santo Colomba

Lealdade e talento



Há histórias na gastronomia que se constroem ao longo de décadas, com dedicação e trabalho diário. No Santo Colomba, restaurante comandado pelo carismático e querido chef José Alencar, uma dessas trajetórias pertence a Josafá Severino de Moura. Cozinheiro que trabalha ao lado de Alencar há mais de 30 anos, ele é peça fundamental na cozinha, provando que excelência se constrói com consistência, talento e parceria verdadeira.

Pernambucano da cidade de Surubim, Josafá chegou a São Paulo e encontrou na gastronomia uma grande vocação. Começou limpando o chão no italianíssimo Spaghetti Notte, que também foi escola para Alencar, e foi aprendendo o ofício de cozinheiro no dia a dia, observando, perguntando e colocando a mão na massa — literalmente. Casado e com uma trajetória construída na base da dedicação, ele assumiu responsabilidades crescentes até se tornar cozinheiro, posição logo abaixo de sous chef, dominando todas as estações da cozinha.

Hoje, Josafá prepara massas frescas, molhos clássicos, doces e praticamente tudo o que passa pela cozinha do Santo Colomba. Entre suas especialidades estão o cordeiro, o brasato e as massas artesanais que conquistaram o paladar de clientes fiéis, como o trentte, pasta feita ali mesmo, com pomodoro fresco e manjericão. Sua capacidade de transitar por diferentes preparos e manter a consistência dos pratos é fundamental para o funcionamento impecável do restaurante. A relação entre Josafá e Alencar vai além do ambiente profissional. “Nunca tivemos nenhum atrito. Ele sabe conviver muito bem e é super honesto”, resume o chef, evidenciando a confiança construída ao longo de mais de 30 anos de parceria.

Mais do que um funcionário exemplar, Josafá representa a essência do Santo Colomba: autenticidade, dedicação e respeito pela tradição. Do chão do Spaghetti Notte às massas artesanais do Santo Colomba, Josafá escreveu sua história com trabalho, humildade e paixão pelo ofício.

FOTO: DANIEL CANCELI

Santo Colomba
@santocolomba
Alameda Lorena, 1157, Jardins, SP



O MELHOR DA COZINHA JAPONESA.



ELEITO EM 2022
E 2024 O MELHOR
RESTAURANTE JAPONÊS
PELO GRUPO GOWHERE
E JOVEM PAN



Al. dos Anapurus, 1430, Moema – Tel.: (11) 2386-6966 – (Delivery no almoço e no jantar)





Fundador do Dinho's, o empresário Fuad Zegaib deixou a sua marca na cena gastronômica

Na vanguarda da carne

Além de ser um dos icônicos restaurantes de carne de São Paulo, o Dinho's é conhecido por ter lançado tendências que são reproduzidas até hoje por estabelecimentos do gênero. Duvida? Se as churrascarias ostentam um vasto buffet de saladas, se itens como carpaccio e mussarela de búfala marcam presença no cardápio dos restaurantes, agradeça ao fundador da casa, Fuad Zegaib (1932-2022). Como se não bastasse, ele, que é o pai do bife de tira, também reinventou a forma de servir feijoada, com todas as carnes separadas. Em 2025, o restaurante chega aos 65 anos sob o comando do filho de Fuad, Paulo Zegaib, e se mantém como uma referência na cidade

Por **Cintia Oliveira** Fotos **Daniel Cancini**



Filho de Fuad, o chef Paulo Zegaib é responsável por manter o legado de seu pai até hoje

Ícone Gastronômico

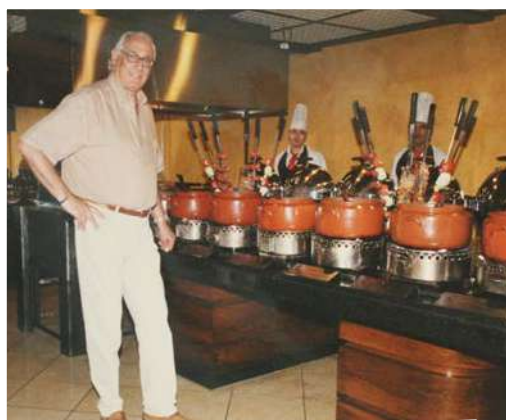
Fundado em 1960 pelo restaurateur **Fuad Zegaib** (1932-2022), o Dinho's, um dos restaurantes de carne mais icônicos da cidade, completa 65 anos em 2025. Esse feito é motivo de orgulho para o chef **Paulo Zegaib**, filho de Fuad que está à frente do restaurante.

“Eu fico muito feliz em ver que, após tantos anos, o Dinho's segue firme e forte no mercado. O reconhecimento dos nossos clientes é o melhor presente que eu poderia receber”, diz ele.

O restaurante marcou época ao lançar inúmeras tendências na cena gastronômica paulistana. O Dinho (apelido de Fuad que dá nome ao restaurante) foi um dos primeiros a servir alguns itens que são corriqueiros no menu dos restaurantes. É o caso do carpaccio e da mussarela de búfala. “O meu pai era um visionário e o precursor em muitos conceitos que se vê por aí até hoje”, diz Zegaib.

Dinho's também foi um dos primeiros a montar uma mesa de saladas no salão, algo que foi amplamente reproduzido por estabelecimentos do gênero. “Antigamente, as churrascarias rodízio trabalhavam somente com espeto corrido e guarnição. Quando começamos com a mesa de saladas, logo outros restaurantes começaram a oferecer também”, conta o chef do Dinho's.

Outra inovação da casa foi a feijoada, um dos carros-chefes do cardápio e que, quarenta anos atrás, ganhou uma nova roupagem pelas mãos do Dinho. O prato tipicamente brasileiro era servido no buffet, mas ele teve a ideia de separar pertences como calabresa, carne-seca, costelinho, lombo e orelha- para a alegria da clientela. Até hoje, o buffet, que inclui pedidas como farofa,



Ontem e hoje: Fuad Zegaib criou tendências como a mesa de saladas e a feijoada com as carnes servidas separadamente. Paulo também contribuiu com diversas inovações ao longo dos anos. É o caso do dry aged, do kobe beef (no espeto) e do t-bone ao estilo Peter Luger, que é banhado por manteiga





À esquerda, o salão imponente da filial do Dinho's, no térreo do hotel Qoya. Ao lado, o prime rib, um dos cortes servidos na casa

panceta assada e bacon, está disponível às quartas e sábados no salão do restaurante no térreo do hotel **Qoya**, na mesma Alameda Santos em que a casa surgiu. Já na sede, nos Jardins, o prato está disponível todos os dias, mas no esquema à la carte.

O sushi da discórdia

Nem todas as tendências, porém, são vistas com bons olhos por Zegaib. Um exemplo disso é o sushi, que marca presença em muitos buffets de churrascaria – no melhor estilo “ame ou odeie”. “Como eu gostava muito de sushi, eu pensei em incluir algumas opções na nossa mesa de pescados e de frutos do mar, somente às sextas-feiras”, lembra ele.

Tempos depois de trazer a novidade, Zegaib passou alguns meses no exterior. E, na volta, para a sua surpresa, a equipe estava servindo sushi todos os dias aos clientes. “O gerente me disse que todo mundo estava pedindo, mas cortei imediatamente. O sushi na churrascaria é uma ‘culpa’ que eu carrego (risos)”, lembra ele.

Outro exemplo é o dry aged, um método de maturação de carnes a seco e sob temperatura controlada, que chegou a ser utilizada no **Dinho's**, mas que foi deixada de lado. “Para o tipo de carne que a gente trabalha, o melhor é o ‘wet aged’, ou maturação úmida, que preserva as características da carne”, afirma Zegaib.

Ode à carne

Famoso pelo bife de tira, que foi criado ali mesmo e é extraído do centro da picanha, o **Dinho's** bem que poderia ficar nos cortes clássicos. No entanto, pai e filho sempre foram em busca de novidades pelo mundo afora. E, de olho nas tendências, eles trouxeram cortes como o t-bone ao estilo **Peter Luger**, uma steak house que fica em Nova York (EUA). “Quando o restaurante chegou ao centenário, eu e o meu pai fomos lá e provamos o t-bone. Entrei na cozinha para aprender o preparo e fizemos uma versão nossa. Diferentemente deles, que preparam a carne no forno a gás, nós fazemos na grelha”, explica Zegaib, que serve a carne destacada do osso e mergulhada em uma borbulhante manteiga clarificada.

Já o prime rib, uma carne com osso de formato alongado, surgiu no cardápio do **Dinho's** por acaso. Certa vez, quando Fuad acompanhou uma desossa, ele viu a peça com osso comprido e decidiu servir essa carne no **Dinho's**. “Se for pensar comercialmente, não compensa comprar a carne com osso, porque estou pagando pelo peso. Mas esse corte é de uma beleza que impressiona. Por isso que eu digo que sempre tinha algum detalhe especial em tudo que ele fazia”, diz Zegaib.

Ícone Gastronômico



Embora ainda tenha muitos anos de profissão, Zegaib prepara a passagem de bastão para a sua filha, Isabella. Abaixo, a fachada da sede do restaurante, nos Jardins

**“O meu pai (Fuad Zegaib)
era um visionário e o precursor
em muitos conceitos
que se vê por aí até hoje”**

Paulo Zegaib



Dinho's hoje

Depois de mais de cinco décadas funcionando no mesmo endereço da Alameda Santos, o **Dinho's** recebeu uma proposta de compra do terreno e o restaurante foi transferido para um amplo imóvel na rua Barão de Capanema, na região dos Jardins. Durante esse processo de mudança, somado com a pandemia, o restaurante ganhou a concorrência para operar no térreo do hotel **Qoya**, pertencente à rede **Hilton**. Com projeto arquitetônico assinado pelo arquiteto **Felipe Diniz**, tem pé direito alto e estilo clássico.

E, para 2026, está nos planos de Zegaib abrir uma loja especializada de carnes, a **Central Dinho's**, que vai funcionar no Paraíso, onde fica o escritório da marca. Além de uma seleção de cortes, o empório vai reunir itens congelados como pão de queijo e coxinha, além de acessórios para churrasco.

Embora esteja longe da aposentadoria, Zegaib já está preparando a sua filha, **Isabella**, para seguir o seu legado. Atualmente, ela é gerente do **Dinho's** dos Jardins. “Acho muito necessária essa passagem de bastão. É importante ela estar junto para aprender a nossa cultura, que é algo que a gente pega com o tempo”, diz ele. •

Dinho's

Rua Professor Azevedo Amaral, 70 – Jardins – Tel.: (11) 3016-5333

Alameda Santos, 86 – Paraíso – Tel.: (11) 3016-5333

*No Natal e Reveillon
peça o melhor da cozinha portuguesa
na sua casa.*



Bacalhau à Narciso

Nossas especialidades

Bacalhau com natas / ao forno no azeite / à Narciso / à Zé do Pipo

Camarão ao curry

Assados

Leitão inteiro à moda da Bairrada / Pernil recheado com azeitonas e chouriço

Lombo recheado com chouriço e damasco / Tender / Peru

Molhos

Tomate, cebola e pimentão

Agridoce com abacaxi / Agridoce com castanhas portuguesas / Agridoce com castanha de caju

Acompanhamentos

Farofa com bacon

Arroz com brócolis / com castanhas portuguesas / com uvas passas

Sobremesas

Doces portugueses

*Rancho
Português*

PEDIDOS - NATAL ATÉ 22/12 E REVEILLON ATÉ 29/12 - DELIVERY E RETIRADA 2639-2077 ☎ 95393-4531

VILA OLÍMPIA - SP - Av. dos Bandeirantes, 1051 - ranchoportugues.com.br

lago Jacomussi Rumo às Estrelas

Conhecido pela cozinha que mescla influências asiáticas, técnicas europeias e ingredientes brasileiros, o chef **lago Jacomussi** celebra os prêmios conquistados aos 27 anos de vida e sonha com o reconhecimento máximo do guia Michelin

Por **Cintia Oliveira** Fotos **Daniel Cancini**

Na parede do escritório do restaurante **Jacó**, na Vila Madalena, chama atenção uma folha sulfite emoldurada, onde o próprio chef **lago Jacomussi**, fez um rascunho do que seria a planta de seu então futuro endereço – o primeiro de sua carreira. Basta dar uma olhada no salão rodeado de paredes envidraçadas e com cozinha aberta, para saber que ele foi bem fiel ao desenho. “Exceto pela horta hidropônica que ia ficar aqui no meio, mas acabou não dando certo”, pondera ele, que inaugurou o **Jacó** em janeiro do ano passado.

Jacomussi tinha tudo para seguir um caminho longe da cozinha. Nascido em São Bernardo do Campo (SP), ele vem de uma família de políticos. Enquanto o seu pai, **Atila Jacomussi**, foi prefeito de **Mauá** (SP) e, atualmente, é deputado estadual, o seu avô, **Admir Jacomussi**, o **Jacó** (pegou a referência?), acumulou diversos mandatos de vereador da cidade na Grande São Paulo. Os laços com o avô se estreitaram ainda mais quando, aos 11 anos, Jacomussi perdeu a mãe e foi morar com ele e a avó, dona Jeanete. Na cozinha dela, o chef teve o primeiro contato

com as panelas. Uma das lembranças que guarda na memória é o passo a passo do preparo da língua bovina ensopada, que era servida com purê de batatas e salada.

Mesmo assim, houve um hiato na trajetória de Jacomussi na gastronomia. Depois de concluir o ensino médio, ele ingressou na faculdade de economia da **PUC-SP** e o curso o levou a trabalhar na área de aquisição do **Santander**. Com o tempo, Jacomussi percebeu que aquele não era o seu lugar. Isso o levou a largar tudo para cursar gastronomia no **Le Cordon Bleu** e, ao longo do curso, foi trabalhar na cozinha do **Evvai**, comandado pelo chef **Luiz Filipe Souza**.

Jacomussi também passou pelo **Tangará Jean-Georges**, pelo **Maní**, da chef **Helena Rizzo**, e partiu para uma temporada na Europa, onde passou pelas cozinhas do **Belcanto**, restaurante do chef português **José Avilez** em Lisboa, e pelo três estrelas **Jordnær**, do chef **Eric Vildgaard** em Copenhague, na Dinamarca.

Neste ano, Jacomussi e seu restaurante, o **Jacó**, acumularam prêmios como **Jovem Chef** e **Bib Gourmand**, ambos pelo guia **Michelin**, além de chef revelação pela revista **Veja**

A full-page photograph of a chef, Iago Jacomussi, smiling at the camera. He is wearing a blue denim cap, a dark blue t-shirt, and a blue apron. He is holding a white plate with a dish of cauliflower, hummus, chickpeas, and a tahini sauce, garnished with fresh herbs. He is also holding a small knife in his right hand, poised to garnish the dish. The background is dark and out of focus.

Iago Jacomussi e um dos clássicos do menu do Jacó: a couve-flor com homus, grão-de-bico crocante e emulsão de tahine com curry

“Frases como ‘não tem’ e ‘não deu’ não existem em uma cozinha profissional, porque tudo é imediato. Não tem como estender o prazo, o cliente não vai voltar outro dia para comer”

Conversa de Chef

São Paulo. O restaurante também conquistou o 19º lugar no ranking do *Paladar*, do jornal *O Estado de S. Paulo*. Na entrevista a seguir, ele fala sobre a trajetória e compartilha seus planos para o futuro:

O que te levou a largar tudo para se dedicar à gastronomia?

Depois de três anos, eu percebi que não estava gostando do curso e nem do meu trabalho. E, nesse meio tempo, retomei um sonho antigo, o de abrir um restaurante. Por mais que eu quisesse, eu me dei conta de que tinha que aprender a cozinhar para conseguir ter um diálogo com o chef. Tive uma conversa um pouco difícil com a minha família, mas consegui o apoio que precisava.

Por que foi difícil?

O meu pai e meu avô nunca me influenciaram a ingressar na política, mas eles queriam muito que eu tivesse um diploma. De preferência, um daqueles que vinham com o nome de doutor. Quando contei sobre os meus planos, o meu pai me perguntou: “É isso que você quer?”. Eu disse que sim. Ao perguntar mais uma vez e ouvir a mesma resposta, ele me disse “Então eu vou te apoiar”. E assim entrei para a *Le Cordon Bleu*.

Como você foi parar no Evvai?

Eu tinha um pouco menos de três meses de curso quando, literalmente, bati na porta do restaurante. Eu disse que não sabia quase nada, mas gostaria de trabalhar de graça para aprender mais. Nesse meio tempo, eu vi o Luiz passando no corredor e perguntei se poderiam chamá-lo, para que, ao menos, eu pudesse tirar uma foto com ele. O Luiz me perguntou “você tem dólma dentro do carro?”. Eu disse não e ele me falou: “vai até a sua casa, pegue a dólma e não se atrase para o serviço”. Ele me contratou ali mesmo. Para mim, o Evvai foi uma escola. Ali eu aprendi o que é ser cozinheiro.

O que é ser cozinheiro para você?

Naquele momento, eu entendi que, mais do que uma profissão, ser cozinheiro era um estilo de vida. Porque você trabalha muitas horas,

num ritmo intenso e de muita pressão. Tudo é feito para você desistir. No *Evvai*, nós tínhamos um menu de 13 tempos e o Luiz dividia as responsabilidades de cada prato entre os cozinheiros. Não importava o que acontecesse comigo, a minha praça tinha que estar pronta às 19h em ponto, para começar o serviço. Frases como “não tem” e “não deu” não existem em uma cozinha profissional, porque tudo é imediato. Não tem como estender o prazo, o cliente não vai voltar outro dia para comer.

O que te levou a ir para a Europa?

Ir para um mercado um pouco mais desenvolvido na gastronomia é essencial para quem quer ser chef um dia. Comecei a pesquisar quais restaurantes eu gostaria de trabalhar e mandei e-mails para uns 40 lugares. Alguns responderam, mas acabei optando por Portugal, porque é a mesma língua e seria a minha primeira experiência morando fora. E foi a melhor decisão. O *Belcanto* foi um dos melhores lugares onde eu trabalhei.

Depois, você foi para Copenhague, na Dinamarca.

É onde está a nova vanguarda da gastronomia e os melhores restaurantes do mundo. Eu trabalhei no três estrelas *Jordnær*, do chef *Eric Vildgaard*. Depois que saí do *Noma*, ele abriu um restaurante ao lado de sua esposa *Tina* e conseguiu fazer de um estabelecimento familiar um três estrelas. Foi uma experiência agregadora, mas foi um dos maiores desafios da minha vida.

Por quê?

A gente trabalhava de 16 a 18 horas por dia. Tudo era feito do zero todos os dias, o que gerava um desperdício absurdo, algo que me deixou decepcionado. Mas era uma cozinha extremamente organizada e um staff de pouco mais de 30 pessoas, para servir 18 convidados por noite. Aprendi um pouco de salão, porque eram os cozinheiros que faziam o serviço. No final do estágio, eu estava esgotado e fiquei doente fisicamente, mas foi uma experiência muito importante para mim.

Como surgiu o Jacó?

Quando eu voltei para o Brasil, um amigo me chamou para montar um *sandwich shop*, mas não deu certo. E isso me fez perder o timing de fazer o estágio que eu tanto queria no *Japão*. Com isso, eu decidi que era hora de abrir o meu restaurante. Aluguei o imóvel onde o *Jacó* está, mas não tinha noção de nada que envolvia montar um restaurante. Na época eu tinha dois investidores que, no meio do caminho, me abandonaram. Consegui encontrar um sócio que cobriu as dívidas da obra e abrimos em janeiro do ano passado.

Como você definiria o conceito do restaurante?

Eu procuro fazer uma cozinha autoral, com base em fusão. No cardápio atual, por exemplo, a gente tem um dumpling recheado com cogumelo, tofu e especiarias coreanas, que é servido com uma redução de tucupi estabilizada com manteiga. É um prato que vem da Ásia, à base de um ingrediente superbrasileiro e o molho foi criado por um chef francês, o *Laurent Suaudeau*.

Neste ano, tanto você quanto o restaurante conquistaram diversos prêmios. Como tem sido receber esse reconhecimento?



A primeira “planta” do Jacó: Jacomussi desenhou como seria o seu então futuro restaurante. Um amigo guardou o desenho e o presenteou com moldura, que fica no escritório do restaurante



Porco, milho e moyashi: pulled pork de barriga suína com pimenta gochugaru, broto de feijão na brasa e espuma de milho e pasta de amendoim com nam pla

Ano passado, eu não ganhei nenhum dos prêmios pelos quais eu concorri e, neste ano, eu ganhei todos. Foi muito legal! Mas o **Michelin** era o que eu mais queria. O meu primeiro sentimento foi de felicidade, mas depois veio um alívio.

Alívio?

Tirou a pressão, sabe? Me senti aliviado por ter chegado lá, por ter sido notado e agora eu poder ter uma validação do meu trabalho. Você fica feliz por um dia, mas, no outro, tem uma placa vermelha na sua parede e as pessoas vão vir aqui por causa dela. E eu tenho que trabalhar tudo de novo para manter essa placa na minha parede no ano que vem. Ou quem sabe vem a minha primeira estrela, que é o meu maior sonho.

Quais são os seus planos para o futuro?

Ano que vem, nós vamos reformar a área onde fica o nosso escritório para fazer um bar e estou trabalhando no projeto de uma cafeteria, mas que está muito embrionário. Como eu tenho planos de criar um grupo, a gente só contrata gente abaixo dos 30 anos no **Jacó**. A minha ideia é criar um hub para fomentar a criação de jovens líderes. Como em tudo na minha vida, eu sempre penso no longo prazo. •

Jacó
Rua Fidalga, 357 – Vila Madalena
Tel.: (11) 98563-4163
@jaco__sp



“Você fica feliz por um dia, mas, no outro, tem uma placa vermelha (do guia Michelin) na sua parede e as pessoas vão vir aqui por causa dela. E eu tenho que trabalhar tudo de novo para manter essa placa na minha parede no ano que vem”





FOTOS: DIVULGAÇÃO

Restaurante

Tradição à mesa

O Almanara comemora 75 anos com novo espaço no Iguatemi São Paulo

Comer bem tem tudo a ver com se sentir em casa. Essa frase é ainda mais verdadeira quando pensamos na comida que vem de outro país, trazida pelas mãos de imigrantes, como lastro de sua identidade.

No caso do Almanara, as receitas viajaram de navio, em saudosos baús de família desembarcados no porto de Santos. O então pequeno restaurante no Centro de São Paulo recebia os apaixonados pela culinária árabe que trabalhavam na região: degustando o pedaço de uma Sfiha, eles refaziam a travessia pelo tempo perdido de sua terra natal.

Já se vão 75 anos desde aquela época, e gerações de paulistanos passaram, de uma mão para a outra, o gostinho dos quitutes árabes por cima de uma mesa do Almanara. A memória afetiva despertada por uma Sfiha artesanal, agora, acontece entre os próprios brasileiros, que incorporaram gostosamente essa e outras opções da gastronomia árabe à sua tradição familiar. As receitas mantiveram-se intocadas, o que permite uma viagem no tempo ainda mais fiel.

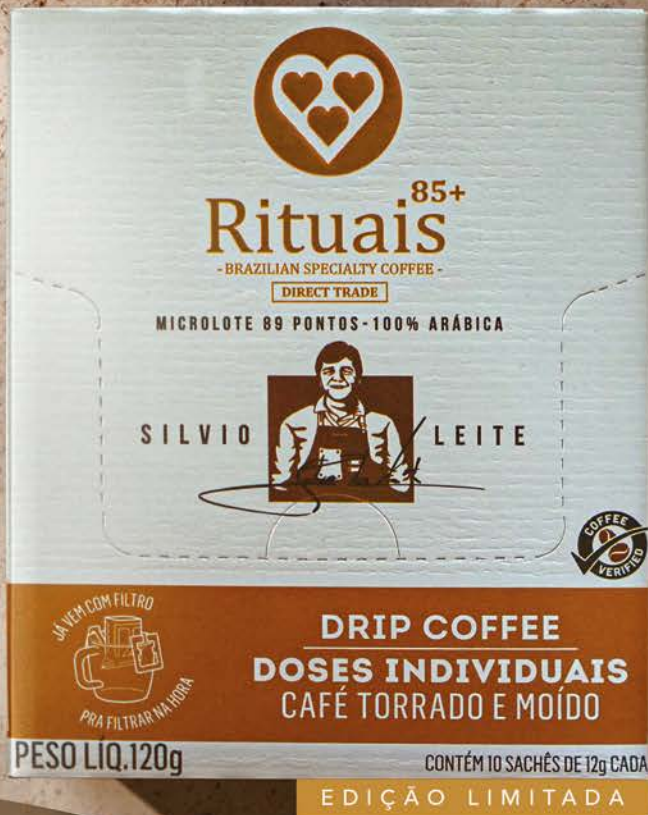
Mas, assim como uma lembrança se atualiza quando vemos a sua foto, o restaurante também se modernizou. Em outubro, o Almanara se mudou para uma nova casa em um de seus endereços mais antigos – o Shopping Iguatemi São Paulo. Maior e ainda mais acolhedor, o espaço simboliza o encontro entre as raízes dessa culinária e a alegria de uma nova descoberta.

Um novo lar para se construírem novas memórias — e para que o sabor continue sendo o elo entre o ontem e o agora.



almanara.com.br
@almanararestaurante
Delivery: São Paulo (11) 3352 2000
Campinas (19) 3255 0595

PARA OS APAIXONADOS POR CAFÉ



SILVIO LEITE

Especialista e referência
mundial em cafés



MICROLOTE
89
pontos

Garanta já o seu no site www.mercafe.com.br

Seis décadas elevando o sabor da charcutaria



De linguiças artesanais a guanciale e culatello, a Cancian Artesanal preserva receitas de família e técnicas tradicionais para criar produtos que celebram o verdadeiro sabor da charcutaria



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Fundada em 1967, na cidade de Tietê, interior de São Paulo, a Cancian Artesanal não é apenas uma empresa; é um verdadeiro legado de tradição. Ao longo de quase seis décadas, a marca se consolidou no ramo da charcutaria, mantendo viva essa paixão e aperfeiçoando processos para continuar entregando produtos de excelência ao mercado.

São 58 anos de tradição, unindo técnica, responsabilidade e o conhecimento de gerações para criar produtos premium que traduzem o verdadeiro sabor da charcutaria. O diferencial reside no compromisso com a excelência em cada etapa: da seleção criteriosa da matéria-prima até a entrega final, seguindo receitas tradicionais desenvolvidas e aprimoradas pela família.

Mais que sabor: uma experiência de texturas e variedade

O grande segredo da Cancian Artesanal está no respeito à essência da charcutaria: a marca trabalha com ingredientes selecionados, temperos de qualidade e dedicação no preparo de cada produto. O resultado é um sabor marcante e inconfundível, que agrada aos paladares mais exigentes.

A variedade de produtos da marca abrange desde diversos tipos de linguiças, defumados e embutidos, até especialidades consagradas da charcutaria, como guanciale, culatello e copa, entre outros. Cada produto proporciona uma experiência sensorial única, revelando diferentes texturas que variam entre a maciez e a firmeza, além de serem harmônicos com uma ampla variedade de vinhos e cervejas. A Cancian Artesanal leva a excelência da charcutaria para a mesa dos paulistas, sendo sinônimo de qualidade, legado e sabor autêntico em todo o Estado de São Paulo. •

Cancian Artesanal

www.cancian.com.br

www.loja.cancian.com.br

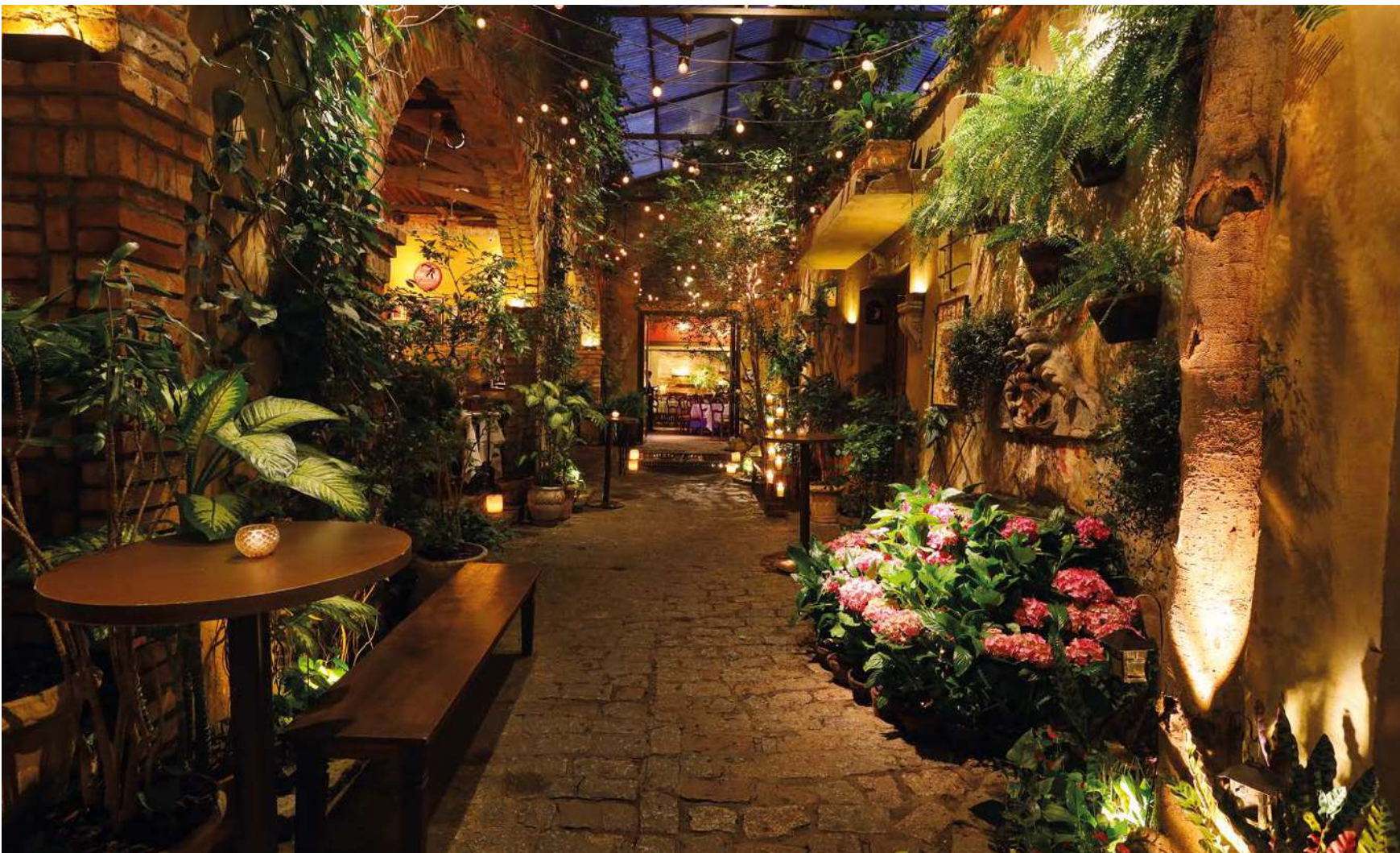
@cancianartesanal_

GO where Gastronomia

OS SABORES DA ITALIA

CONFIRA O MELHOR
DA GASTRONOMIA ITALIANA
NA CAPITAL PAULISTA





Onde a gastronomia encontra a arte

Tricampeão como Melhor Restaurante Italiano de São Paulo, o Vicolo Nostro integra arte popular brasileira à experiência gastronômica, atraindo um público que busca cultura e autenticidade além do prato

Em São Paulo, poucos restaurantes ousam ir além da cozinha. O Vicolo Nostro não apenas ousa, como consolida a fusão de gastronomia e arte como essência. Há 27 anos no Brooklin, a casa comandada pelo chef Cristiano Panizza e fundada por Silvana Borella Piran transformou-se em destino para quem valoriza ambos os pontos em simbiose perfeita. Não é apenas um lugar para comer bem. É um espaço onde cada visita se torna uma experiência sensorial completa. A consolidação dessa ideia aconteceu quando o restaurante inaugurou a Nossa Galeria Brasileira,

espaço permanente de exposição e venda de obras de arte popular com curadoria de Silvana. Colecionadora há mais de 40 anos, ela percorreu diversas regiões do Brasil para garimpar peças únicas de mestres e artistas que mantêm vivas tradições locais. O resultado é um acervo que dialoga com a sofisticação do ambiente e eleva a experiência gastronômica a outro patamar. “O cliente que vem até nós tem esse olhar artístico e cultural em tudo. Na comida, na música e até no paisagismo. Então, a Nossa Galeria Brasileira veio para somar essa experiência”, define Cristiano.

Um público que busca (muito) mais

Esse perfil de cliente — atento, sensível, exigente — encontra no Vicolo Nostro uma proposta que vai muito além do cardápio italiano. Entre os ambientes da galeria, distribuem-se obras de artistas como Zezinha, uma das ceramistas mais celebradas do Vale do Jequitinhonha, e criações da associação quilombola Os Rufinos, de Pombal (PB). Aberta ao público — independentemente de ser cliente do restaurante —, a galeria funciona como ponto de encontro entre diferentes expressões culturais e democra-



tiza o acesso à arte brasileira. Na cozinha, Cristiano Panizza mantém o compromisso com a tradição italiana, mas com olhar contemporâneo. Essa filosofia se estende para além dos pratos: atravessa a curadoria artística, a escolha musical, o cuidado com cada detalhe do ambiente. Tricampeão do prêmio Os Melhores da Gastronomia de São Paulo como Melhor Restaurante Italiano pela GoWhere e a Jovem Pan, a casa prova que é possível preservar tradição enquanto se cria algo genuinamente novo. Visitar o Vicolo Nostro é viver uma experiência onde o tempo desacelera e o prazer está em cada detalhe — da decoração à última colher de tiramisú. Ao unir gastronomia, arte e afeto, Silvana e Cristiano criaram um espaço que ultrapassa o conceito de restaurante. É um refúgio, um pedaço da Itália em São Paulo, onde tradição e emoção continuam lado a lado, dia após dia. •

Vicolo Nostro

Rua Jataituba, 29, Brooklin – São Paulo
www.vicolonostro.com.br
 @vicolonostro

Nossa Galeria Brasileira

Rua das Margaridas, 240, Brooklin – São Paulo
 @nossagaleriabrasileira



FOTOS: DANIEL CANCINI

Novos sabores no Bicchieri

Do trio por trás do premiado Tre Bicchieri, o restaurante de Pinheiros acrescenta brasilidade ao menu de fim de semana e lança ação especial dedicada às mulheres



FOTO: LEO FERRAZ/DIVULGAÇÃO

O Bicchieri, restaurante de comida italiana casual inaugurado em dezembro de 2024, está repleto de novidades pra lá de especiais. Comandado pelo trio Cid Simão, Marcos Freitas e o chef Rodrigo Queiroz — também à frente do consagrado Tre Bicchieri, referência com 15 anos de história na capital —, a casa de Pinheiros amplia seu cardápio com pratos que trazem um toque de brasilidade e lança a ação La Quarta Donna, dedicada exclusivamente às mulheres.

Brasilidade no fim de semana

A partir de outubro, o chef Rodrigo Queiroz acrescenta sabores brasileiros ao menu de sábado e domingo, complementando a proposta italiana casual da casa. Aos sábados, o destaque fica por conta da moqueca mista, pensada especialmente para famílias e grupos que buscam pratos generosos para compartilhar. A receita leva peixe fresco, lula e camarão cozidos com leite de coco e dendê, acompanhados de pirão e arroz branco — uma combinação que

remete ao litoral brasileiro e agrada aos mais diversos paladares.

Já aos domingos, a proposta é o peixe do dia, assado no tradicional forno a lenha da casa. A escolha do pescado muda semanalmente, sempre de acordo com o que há de mais fresco disponível no mercado. O peixe é preparado com legumes e acompanhado de batata bolinha feita com vinho branco, ervas finas e azeite extravirgem, uma receita que une simplicidade e sofisticação. A ideia é transformar o almoço de domingo em



um momento especial, com pratos que celebram ingredientes de qualidade e técnicas que respeitam o produto.

Italiano&casual

Localizado na rua Natingui, o **Bicchieri** mantém o DNA da cozinha italiana casual com um cardápio enxuto que valoriza a qualidade dos ingredientes. A carta de vinhos apresenta cerca de 80 rótulos divididos entre velho e novo mundo, com maioria de origem italiana, pensada para oferecer um bom custo-benefício aos clientes. O ambiente é um equilíbrio perfeito entre confortável e descontraído, decorado com elementos que vão do moderno ao retrô — luminárias com tons quentes, luz baixa e sofás de veludo verde molhado compõem o cenário acolhedor. O restaurante se posiciona como opção versátil tanto para almoços de negócios quanto para happy hours ao ar livre nos dias mais quentes. •

Bicchieri

Rua Natingui, 1558 – Pinheiros
@bicchieri.cucina

FOTO: TAMIRES CIRIO/DIVULGAÇÃO

PARA ELAS

A novidade das quartas-feiras promete movimentar as noites da casa com a ação **La Quarta Donna**. A partir de outubro, toda mesa composta por quatro ou mais mulheres ganha uma garrafa de vinho ou espumante, definida pelo restaurante. Grupos de oito mulheres recebem duas garrafas, e assim sucessivamente, incentivando encontros entre amigas em meio à semana. A proposta é transformar as quartas à noite em um momento de celebração, unindo boa comida italiana, vinhos selecionados e o ambiente acolhedor que já é marca registrada do **Bicchieri**. A ação vale das 19h às 22h.



FOTO: DIVULGAÇÃO

Restaurante



Receitas da estação

Sob comando do chef Aldo Teixeira, Forchetta D'Oro e La Terrina lançam menu que celebra ingredientes sazonais com técnica e sofisticação



A temporada mais vibrante do ano chega aos restaurantes Forchetta D'Oro e La Terrina em grande estilo. Sob o comando do renomado Chef Aldo Teixeira, o novo menu da primavera/verão convida você a uma experiência sensorial única onde o frescor dos ingredientes sazonais se une à arte da alta gastronomia.

Combinando técnicas clássicas e criações contemporâneas, o chef apresenta pratos que encantam o paladar e os olhos. Do leve ao intenso, cada receita revela texturas e aromas que traduzem o espírito da estação. Entre os destaques, estão o Agnolotti di brie in salsa di mandorle e o Gamberoni in Salsa di Zenzero con Erbe Fini, interpretações autorais que exaltam a autenticidade da culinária italiana com um toque ousado e sofisticado. Mais do que um menu, uma celebração à boa mesa. Porque, para o Chef Aldo Teixeira, gastronomia é mais do que preparar alimentos: é criar memórias, compartilhar histórias e reunir pessoas em torno do sabor. •

Forchetta D'Oro
R. Santa Justina, 210,
Vila Olímpia, São Paulo
Mercure Vila Olímpia
Instagram: @restauranteforchettadoro

La Terrina
Rua Capote Valente, 500,
Pinheiros, São Paulo
Mercure Pinheiros
Instagram: @laterrinaestaurante



A EXCELÊNCIA DA COZINHA ITALIANA



Há 32 anos sob o comando do chef **José Alencar de Souza**, o **Santo Colomba Ristorante** é uma tradicional instituição da gastronomia paulistana, oferecendo pratos primorosos da culinária italiana.



**Al. Lorena, 1157 - Jardim Paulista
São Paulo
Tel.: (11) 3061-3588**

Horários de funcionamento:

De terça a sexta: 12h às 15h e 19h às 23h
Sábado: 12h às 16h e 19h às 23h
Domingo: 12h às 16h

Estamos com delivery:

(11) 96324-0249
Tel.: (11) 3061-3588 e **ifood**



A arte de celebrar com sabor



O Dell'Arte
Ristorante combina
alta gastronomia,
hospitalidade e estrutura
completa para eventos
inesquecíveis, com o
toque autoral da chef
Mariana Ferraz Lopes

No coração de Moema, dentro do Hotel Mercure, o Dell'Arte Ristorante se tornou sinônimo de boa gastronomia, hospitalidade e experiências que marcam a vida. Muito além do menu italiano cuidadosamente elaborado pela chef Mariana Ferraz Lopes, o restaurante oferece uma estrutura completa para todos os tipos de eventos, de batizados e casamentos íntimos a aniversários infantis, confraternizações empresariais e reuniões corporativas.

Cada celebração é planejada de forma personalizada, respeitando o estilo, o número de convidados e o propósito de cada ocasião. O espaço, que combina elegância e conforto, conta com ambientes versáteis, área interna, adega exclusiva, e um charmoso gazebo iluminado por luz natural, perfeita para eventos diurnos ou jantares especiais.

O Dell'Arte cuida de cada detalhe: menu sob medida, montagem de buffet ou serviço à la carte, decoração personalizada, música ambiente e um atendimento acolhedor, que é a marca registrada da casa. Tudo é pensado para que o anfitrião possa apenas



aproveitar o momento, enquanto a equipe se encarrega de transformar cada encontro em uma experiência memorável.

Seja para celebrar uma nova etapa da vida ou reunir colegas em um almoço de negócios, o Dell'Arte oferece o equilíbrio ideal entre sofisticação, sabor e aconchego, um verdadeiro convite para viver bons momentos à mesa. •



Dell'Arte Ristorante
Av. Jamaris, 100 – Moema
(Hotel Mercure Moema)
dellarteristorante.com.br
[@dellarteristorante](https://www.instagram.com/dellarteristorante)



Vinhos com alma e exclusividade

Com curadoria refinada e rótulos exclusivos, a empresa liderada por Fernando Moreira vem transformando o mercado de vinhos voltado à alta gastronomia no Brasil

Por Jennifer Detlinger

Em um mercado de vinhos cada vez mais competitivo e exigente, uma nova força vem chamando a atenção de sommeliers, chefs e restaurateurs: a Santo Vino Importadora. Sob o comando de **Fernando Moreira**, profissional com sólida trajetória no mundo do vinho e reconhecida sensibilidade para identificar rótulos de excelência, a empresa vem conquistando espaço nas cartas dos

mais renomados restaurantes do país. A proposta da **Santo Vino** é clara: trabalhar com exclusividade e curadoria refinada, oferecendo aos estabelecimentos de alta gastronomia vinhos de produtores renomados e premiados em diferentes regiões do mundo. Em vez de seguir o caminho da massificação, a importadora aposta na seleção criteriosa de produtores boutique, comprometidos com autenticidade,

terroir e expressão de identidade. “Nosso foco é fornecer rótulos que contem histórias — de famílias, regiões e tradições que traduzem o verdadeiro espírito do vinho”, afirma **Fernando Moreira**. Essa filosofia vem sendo amplamente reconhecida pelo setor gastronômico, que encontra na **Santo Vino** uma parceira estratégica para elevar a experiência enogastronômica de seus clientes.

FOTOS: FABRÍCIO JR



DONATO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Apresenta coloração amarelo-palha, com sutis reflexos esverdeados, revelando aromas frescos de frutas cítricas, como limão e maçã verde, harmonizados com delicadas notas florais. No paladar, demonstra frescor, com acidez vibrante, proporcionando um final elegante, agradável e refrescante.

Harmonizações: peixes, frutos do mar e pratos leves.



EL NUMERADO MALBEC

É assinado pela prestigiada Bodega Bianchi, em Mendoza, Argentina. Com cor rubi intensa, exibe aromas de frutas vermelhas maduras, como cereja e ameixa, com toques sutis de especiarias e notas florais. No paladar, apresenta taninos macios e bem integrados, acidez equilibrada e um final longo e elegante.

Harmonizações: carnes de caça, carnes vermelhas, churrasco e queijos.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PLUTONE DOC

Apresenta coloração rubi intensa, com sutis reflexos violáceos. No nariz, destacam-se aromas de frutas negras maduras, como ameixa e amora, acompanhados de delicadas notas de especiarias e um leve toque de cacau. Em boca, revela-se encorpado e aveludado, com taninos bem integrados e acidez equilibrada, proporcionando um final harmonioso e persistente.

Harmonizações: carnes vermelhas, massas e porco.



FLOR DE LOS ANDES CARMÉNÈRE

Produzido no Valle Central, Chile, apresenta cor rubi intensa, com aromas de frutas vermelhas maduras, como framboesa e ameixa, combinados a notas de pimenta-preta e toques sutis de especiarias. No paladar, é estruturado e macio, com taninos bem integrados e acidez equilibrada, resultando em um final aveludado e persistente.

Harmonizações: carnes vermelhas, massas e pizzas.



GRAN CHACO LIMITED EDITION MALBEC

Com rendimentos extremamente baixos, esse vinho se destaca pela intensidade e caráter. Recebeu 92 pontos da Revista Adega na safra 2018, confirmando sua qualidade e a tradição da vinícola. De coloração rubi, apresenta aromas de frutas negras, como ameixa e cereja, acompanhados por notas de especiarias e toques sutis de cedro e tabaco. No paladar, é encorpado, com taninos firmes, acidez equilibrada e um final longo e elegante.

Harmonizações: carnes de caça, carnes vermelhas, cordeiro



FLOR DE LOS ANDES LATE HARVEST SAUVIGNON

No nariz, revela um perfil aromático complexo, característico dos grandes vinhos late harvest: frutas maduras, como damasco em calda e pêssego macio, além de notas de mel, melão melado e passas brancas. Na boca, este vinho de sobremesa chileno mostra doçura pronunciada, mas bem equilibrada pela acidez refrescante típica do Sauvignon Blanc, evitando que o dulçor se torne enjoativo.

Harmonizações: aperitivos e queijos

Wine



FOTOS: CHERNIK BARBOSA/DIVULGAÇÃO

Com poucos anos de atuação, o crescimento da empresa é notável. A **Santo Vino** já desponta entre as importadoras mais promissoras do segmento e projeta comercializar 500 mil garrafas em 2025, consolidando-se como uma das principais referências em vinhos voltados ao canal on-trade, aquele que abastece restaurantes, hotéis e bares. O portfólio da **Santo Vino** reflete sua

busca por qualidade e exclusividade. A importadora representa marcas de grande prestígio, como **El Numerado**, das tradicionais **Bodegas Bianchi**, da Argentina; **Flor de Los Andes**, assinado pela premiada **Viña Morandé**, do Chile; e **Alma Minha**, criação do cultuado enólogo português **Pedro Ribeiro**, além de outros produtores boutique ao redor do mundo que compõem um catálogo

diverso, elegante e de personalidade única. Outro pilar essencial da empresa é o relacionamento próximo com sommeliers, gerentes e proprietários, sustentado por um atendimento personalizado e por ações de formação e degustações técnicas. Essas iniciativas reforçam o papel educativo e inspirador que sempre marcou a trajetória de Fernando Moreira no universo do vinho.

Com uma carteira de rótulos exclusivos e um olhar atento às tendências internacionais, a **Santo Vino** demonstra que é possível unir curadoria, propósito e crescimento sustentável. Mais do que uma importadora, consolida-se como uma embaixadora do bom gosto e da autenticidade, abrindo novas perspectivas para o mercado de vinhos no Brasil. Em um cenário em que qualidade e identidade fazem toda a diferença, a **Santo Vino** mostra que o futuro do vinho importado no país pode — e deve — ser construído com alma, técnica e paixão. •



Santo Vino Importadora
www.santovino.com.br
(11) 2729-4004 | (11) 94349-1044

Speranza

1958



Unidade Moema
AVENIDA SABIÁ, 773



Unidade Bixiga
RUA 13 DE MAIO, 1004

☎ (11) 94023-8329 | (11) 5051-7615

Nosso Delivery (11) 5051-1229

📷 @pizzariasperanza

www.pizzaria.com.br

Food & Drinks

TARTUFERIA SAN PAOLO TEMPORADA DE TRUFAS BRANCAS

Pioneira na democratização das trufas frescas no Brasil, a **Tartuferia San Paolo**, celebra a chegada da temporada mais rara do ano: a das trufas brancas. Colhida entre outubro e dezembro nas regiões de **Alba**, no **Piemonte**, e **San Miniato**, na **Toscana**, a **Tuber magnatum Pico** é considerada o diamante da gastronomia mundial. O solo argiloso e clima equilibrado dessas áreas criam condições únicas para o desenvolvimento do fungo, resultando em perfume marcante e sabor intenso com notas que remetem ao **Grana Padano** e leve dulçor de mel. A casa mantém há mais de uma década compromisso rigoroso com autenticidade



FOTO: RUBENS KATO/DIVULGAÇÃO

de e frescor. A logística exclusiva garante que as trufas cheguem em até 72 horas após a colheita na Itália, preservando propriedades aromáticas intactas. A cada dez dias, novas remessas renovam o estoque, permitindo que a iguaria esteja presente em diferentes criações do menu — de entradas a risotos e massas, muitas finalizadas à mesa. Por serem extremamente sensíveis ao calor, as trufas brancas são servidas cruas e laminadas bem finas.

“Trabalhamos com o rigor de quem entende que o frescor define a trufa. Controlamos cada etapa, da caça ao serviço”, afirma **Monica Maia Claro**, fundadora da Tartuferia ao lado de **Carlos Claro**. “Nosso propósito sempre foi aproximar o público brasileiro da experiência que antes só era possível nos restaurantes da Itália”, completa Carlos. A caça às trufas é um

processo artesanal reconhecido pela **Unesco** como **Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade**. Elas só podem ser encontradas com ajuda de cães treinados, como **Nero**, um **lagotto Romagnolo** mascote da casa. O fungo cresce em simbiose com raízes de carvalhos, álamos e aveleiras, não pode ser cultivado — apenas descoberto em habitat natural. Um exemplar perfeito atinge valores entre 5 mil e 10 mil euros por quilo. Na Tartuferia, as trufas brancas são laminadas diretamente à mesa para que o cliente escolha a quantidade. A recomendação para experiência sensorial completa é de 3 a 5 gramas por prato, medida ideal para apreciar toda intensidade da iguaria.

**Rua Oscar Freire, 155, Jardins
Morumbi Shopping, piso Lazer
@tartuferiaoficial**



FOTO: RUBENS KATO/DIVULGAÇÃO

TUY BAR, COCINA MEDITERRÂNEO RENOVADO E EXPANSÃO À VISTA

O **Tuy Bar, Cocina** entra em nova fase com cardápio renovado e anuncia uma segunda unidade no **Morumbi Shopping** para o mês de dezembro. A casa reafirma sua identidade: restaurante-bar que une clima descontraído e alta gastronomia inspirada no Mediterrâneo, valorizando ingredientes frescos e combinações criativas. O menu percorre a costa mediterrânea com tapas, massas e principais que equilibram tradição e autoria. Entre as tapas, destaque para a de vinagrete de polvo com aioli verde, xerez e focaccia tostada, e a clássica croqueta de jamón em cinco unidades. Nos principais, a lula crocante combina creme de burrata cítrico com orecchiette ao guanciale, enquanto o do Atlântico reúne pesto de pistache, bavette em manteiga de limão, cruído de atum e ar de li-

moncello. O bacalhau e missô apresenta leitura contemporânea com batatas tostadinhas, alho preto e sofrito. A seção de arrozes espanhóis traz o **Mar e Montanha**, socarrat de carabineiro com tomate tostado, açafrão e guanciale, servido para duas pessoas. Para finalizar, a **Crema Catalana** de Limão Cravo surpreende com torija, algodão-doce com baharat e sorbet cítrico. A expansão para o Morumbi Shopping marca o momento de consolidação do DNA mediterrâneo em São Paulo, ampliando o alcance da proposta que fez sucesso ao equilibrar a sofisticação gastronômica com atmosfera acessível.

**Rua Padre João Manuel, 1156 - Jardim Paulista, São Paulo
@tuycocina**



FOTO: RODRIGO REGINI/DIVULGAÇÃO

TOCA DO URSO NANO CERVEJARIA DE VOLTA À ATIVA

O **Toca do Urso** reativa sua **Nano Cervejaria** com rótulos sazonais e edições limitadas que chegam ao balcão por tempo determinado. Reaberta no fim de junho, a operação retoma o DNA experimental da casa com bateladas pequenas que exploram insumos brasileiros, técnicas variadas e combinações inusitadas. O esquema funciona em ciclos: uma sour com frutas da estação pode dar lugar a uma IPA com dry hopping arrojado. Uma lager de perfil limpo retorna meses depois com passagem por madeira brasileira. Acabou o barril, a leva sai de cena. Fez sucesso, volta no timing certo. A proposta não é produzir e esquecer. A equipe colhe feedback direto do público para lapidar cada receita. Muitas criações são sazonais e reaparecem em momentos específicos ao longo do ano, criando calendário vivo de novidades. O modelo permite experimentação constante sem comprometer a identidade: cerveja artesanal feita para quem acompanha o bar de perto.

Rod. Anhanguera, Km 308,
Ribeirão Preto
@tocadourso



FOTO: LEO FERREIRA DIVULGAÇÃO

SÃO CONRADO PINHEIROS DOMINGOS COM VINIL E VINHO

O **São Conrado Pinheiros** lança o **Domingo Vinil & Vinho**, encontro semanal que une música analógica e vinhos a preços acessíveis. Localizado atrás do **Beco do Batman**, o restaurante se posiciona como parada natural após o passeio pelos grafites do circuito mais famoso de Pinheiros. Todos os domingos, a casa oferece curadoria musical 100% em vinil com foco em brasilidades. A escolha do formato reflete tendência em alta: segundo a IFPI, o mercado de vinil cresce há 18 anos consecutivos globalmente, impulsionado principalmente pela Geração Z que redescobriu

o ritual analógico. Nos EUA, os números de 2024 da RIAA mostram que o vinil continua avançando e já representa uma fatia significativa das vendas físicas de música. A proposta é descomplicada: vinhos democráticos a R\$ 89 a garrafa para acompanhar a tarde toda, som que pede atenção e ambiente de esquina paulistana que convida a ficar. O formato busca criar experiência completa — da arte de rua ao toca-discos, do grafite à taça.

Rua Aspicuelta, 51 – Pinheiros
@saoconradobar
Boteco São Bento

TEMPO DE FESTA

O Boteco São Bento libera agenda para eventos corporativos de fim de ano. Com dezembro se aproximando, a casa oferece formato fechado ideal para confraternizações que pedem clima descontraído, chope gelado e petiscos tradicionais. O pacote inclui quatro horas de serviço contínuo com bebidas e petiscos à vontade por valor fixo por pessoa. O cardápio traz clássicos de boteco adaptados para diferentes perfis de grupo. A operação é completa: equipe dedicada, recepção organizada, trilha sonora ambiente e coordenação do início ao fim do evento. Para reservar, basta enviar data preferencial, número estimado de convidados e eventuais necessidades especiais. A equipe retorna com proposta personalizada incluindo opções de menu e bebidas.

Contato: WhatsApp (11) 92069-9809
contato@gruposaints.com.br
Rua Mourato Coelho, 1060 - Vila Madalena
Rua Leopoldo Couto Magalhães Jr, 474
Itaim Bibi
@botecosabento



Bar de Tapas



O novo sabor do Pata Negra

Sob o comando do chef espanhol Pepe López, o bar de tapas mais charmoso de São Paulo renova o cardápio e reafirma sua alma ibérica

O Empório Pata Negra, referência paulistana quando o assunto é jamón, inicia uma nova fase em sua trajetória. Com a chegada do chef Pepe López, madrilenho radicado no Brasil há mais de duas décadas, o restaurante e bar de tapas ganha um cardápio renovado e ainda mais fiel às origens da cozinha espanhola. De família tradicional na gastronomia, López cresceu entre panelas e balcões. Formado nas cozinhas de Madrid, Rio de Janeiro e São Paulo, ele traz no currículo passagens por restaurantes e hotéis de renome e a paixão pela culinária mediterrânea — em especial, pela arte das paellas. “Queremos que o público sinta a Espanha em cada prato, no tempero, na textura, na experiência completa”, resume o chef.

Com sua chegada, o cardápio ganhou novos ares. Além dos consagrados cortes e tapas à base de jamón, o Pata Negra amplia seu repertório com frutos do mar frescos, crus e paellas contemporâneas, ao lado de receitas tradicionais que conquistaram



o público ao longo dos anos. A proposta é fazer do endereço um território ainda mais espanhol, em sintonia com o espírito vibrante e descontraído que sempre marcou o espaço. Entre os destaques estão o Bocadillo e a Croqueta de Jamón, o Socarrat de polvo grelhado, os bikinis de camarão ou de jamón com queijo manchego, o arroz negro e o clássico “Matrimônio” — uma combinação de anchova espanhola e manjada curada servida com torradas e tomate temperado. São pratos que equilibram tradição e contemporaneidade, traduzindo a filosofia do novo cardápio: sabor intenso, execução precisa e identidade ibérica.

As paellas também ganham protagonismo com a assinatura de López, que é chef paellero e domina as técnicas do preparo no fogo, respeitando o ponto do arroz e o tempo dos ingredientes. O resultado são pratos aromáticos e cheios de personalidade, ideais para compartilhar. Mas o jamón continua sendo o coração do Pata Negra — e o motivo pelo qual o endereço



segue entre os favoritos dos apreciadores. A casa trabalha atualmente com cinco variedades: Presunto Nacional Gran Nero, Jamón Serrano, Ibérico, Cebo de Campo e o nobre Pata Negra, em versões raras e premiadas. Entre as peças exclusivas, estão os Pata Negra Joselito, o 5J (Cinco Jotas) e o Beher, ícones da charcutaria espanhola reconhecidos mundialmente pela excelência.

Para acompanhar, a carta de bebidas foi pensada para realçar o clima das tapas e da mesa compartilhada. As sangrias continuam imbatíveis, ao lado do tinto de verano, do vermute da casa e do Aperol, opções que convidam a longos encontros e brindes descontraídos. Com o novo cardápio, o Pata Negra reafirma seu papel como embaixador da autêntica experiência espanhola em São Paulo — um espaço que combina técnica e sabor, onde o tempo parece desacelerar entre um corte de jamón e um gole de sangria. Além das novidades, a casa agora abre todos os dias para almoço e jantar•

FOTOS: DANIELA BRZUNY/DIVULGAÇÃO



Empório Pata Negra
Jamoneria, Empório e Bar de Tapas
 Rua Bom Pastor, 1644
 Ipiranga – São Paulo
 (11) 98947-8212
 @epatanegra
 www.emporiopatanegra.com.br

Doce desejo

Conheça as sobremesas mais vendidas nas principais confeitarias de São Paulo e os nomes por trás dessas criações

Por **Fábio Galib**

Em São Paulo, confeitaria é assunto sério — e irresistível. Nas vitrines das docerias mais disputadas da cidade, cada sobremesa é uma pequena obra de arte que combina técnica, afeto e criatividade. Por trás dessas delícias, estão confeiteiros que se tornaram referência e hoje atraem um público fiel, capaz de cruzar bairros e enfrentar longas filas por uma fatia do doce preferido. Entre eles, nomes como Diego Lozano, à frente da Levena; Verônica Kim, da By Kim; Daniela e Mariana Gorski, da Dama; Marília Zylbersztajn e Vivianne Wakuda, que traduzem em suas criações o sabor e a identidade de uma nova confeitaria paulistana.

A seguir, reunimos os confeiteiros que adoçam a capital e revelamos quais são seus campeões de venda — os doces que saem das vitrines em ritmo acelerado, viram desejo nas redes e, muitas vezes, definem o sucesso de uma casa. Afinal, em uma cidade que vive com pressa, há sempre tempo para uma pausa doce.

Dama e o clássico que nunca sai de moda

Se existe um endereço onde o tempo parece desacelerar, é a Confeitaria Dama. Fundada por Daniela e Mariana Gorski, a casa é um tributo à confeitaria clássica, com vitrines impecáveis. O campeão absoluto de vendas é o mil-folhas, feito com camadas perfeitas de massa folhada crocante e um creme de baunilha suave e aromático. É um doce que dispensa modismos: seu sucesso vem da execução impecável e da constância — duas marcas registradas da dupla. “Nosso mil-folhas se tornou um queridinho devido ao padrão que entregamos há 14 anos. Os ingredientes são simples, mas são bons”, diz Daniela. Além da versão tradicional, há opções com doce de leite e até variações salgadas. Uma vez por ano, a casa ainda realiza um festival dedicado à receita, com ainda mais variedade. “Por meio do mil-folhas, ajudamos a criar memórias e momentos marcantes entre as pessoas — famílias, amigos e clientes de uma maneira geral”, finaliza Mariana.

Rua Ferreira de Araújo, 376, Pinheiros, Tel.: (11) 97095-3888 e (11) 5182-5088. Todos os dias, das 9h às 19h | Av. Higienópolis, 618, Shopping Pátio Higienópolis, Telefone: (11) 3823-2653. Segunda a sábado, das 10h às 22h; domingo e feriados, das 12h às 20h | Mais cinco endereços.



FOTO: RICARDO D'ANGELO/DMULGAÇÃO



FOTO: LETICIA FERNANDES/DIVULGAÇÃO

A banana do Levena

No Levena, o nome já entrega a filosofia: leveza, equilíbrio e técnica apurada. Sob o comando de Diego Lozano, um dos confeiteros mais respeitados do país, o espaço tem opções que vão do café da manhã ao jantar. Os doces são o destaque, feitos com a precisão de quem enxerga a confeitaria como ciência e arte. E um deles, simplesmente batizado de “Isso Não é uma Banana”, virou hit. Com formato fiel ao da fruta, traduz a ousadia de Lozano ao combinar crocante de

coco, biscoito de amêndoas, geleia de maracujá e banana e mousse de coco. “É uma sobremesa que viralizou muito nas redes sociais e hoje é o item mais vendido do Levena entre os quase 300 produtos”, diz ele. O sucesso, inclusive, o inspirou a criar outros produtos, como um chocolate em formato de banana para a Páscoa. “Virou um ícone”, define.

Rua Artur de Azevedo, 495, Pinheiros. Terça a domingo, das 8h às 20h.

Confeiteiros



Marília Zylbersztajn e sua explosão de chocolate

Para Marília Zylbersztajn, cada doce conta uma história. Conhecida por unir sabor, afeto e delicadeza em receitas cheias de personalidade, a confeitadora conquistou um público capaz de atravessar a cidade por uma fatia de torta. É a Explosão de Chocolate que lidera as vendas, uma receita intensa que faz jus ao nome, com textura que lembra uma mousse e tem base mais firme. No catálogo desde a abertura do ateliê, em 2013, ela foi inspirada em uma sobremesa de um café novaiorquino, e ao longo dos anos foi aprimorada. Como na troca do chocolate belga pelo bean to bar da brasileira Mestiço Chocolates. “Por conta da intensidade, a qualidade do ingrediente é fundamental.” Psicóloga que largou a carreira para fazer de seu hobby uma profissão, com formação em pâtisserie e panificação na escola Le Cordon Bleu da Califórnia, Marília tem ainda outros doces de sucesso, como uma torta de maçã da Bretanha, que rivaliza em vendas com a torta de chocolate. “A simplicidade e a potência de sabor desses doces é o que faz as pessoas gostarem”, acredita.

Rua Fradique Coutinho, 942, Vila Madalena, Telefone: (11) 96570-0094. Terça a domingo, das 10h às 18h.

FOTO: RUBENS KATO/DIVULGAÇÃO

A delicadeza da choux de Vivi Wakuda

Entre os nomes que movimentam a confeitaria paulistana, Vivianne Wakuda se destaca pela precisão. Seu sucesso absoluto é a choux, massa leve e aerada, recheada com cremes de sabores variados, que podem mudar de acordo com a estação e a inspiração da chef. A choux de Vivi sintetiza sua proposta: unir técnica francesa, sensibilidade japonesa e uma busca constante por harmonia. É uma confeitaria que fala baixo — mas deixa um sabor inesquecível. “A primeira vez que provei uma choux cream gostosa e me encantei foi no Japão, em 2008”, conta. A confeitadora havia ganhado uma bolsa de estudos e foi fazer estágio em uma confeitaria datada de 1699 na província de Fukui. “Ela acabou se tornando meu carro-chefe, está em nosso catálogo há pelo menos dez anos.” Hoje, conta que são vendidas até 10 mil unidades a cada mês, sobretudo da versão em que dá um toque de caramelo salgado ao creme de baunilha. Vivi acredita que um bom doce vai além da técnica. “Os ingredientes de boa qualidade e o frescor fazem toda a diferença. E, mesmo sempre fazendo a mesma receita, buscamos melhorar e desenvolver a evolução do produto.”

Rua Joaquim Antunes, 1093, Pinheiros, telefone (11) 96488-7708. Quarta a domingo, das 10h às 18h (fecha no último domingo do mês).



FOTO: RAFAEL SALVADOR/DIVULGAÇÃO



O MAIS FAMOSO E PREMIADO SANDUÍCHE DE MORTADELA



Evento que celebra e reconhece
o talento e profissionalismo
de empresas brasileiras
que se destacam nos EUA)

NO FUTURO DESDE 1935



@hoccabrasil

Al. Jauaperi, 1487 – Moema

Espaço para Eventos • Espaço Pet • Loja tematizada





FOTO: MARCELO F. SILVESTRE/DIVULGAÇÃO



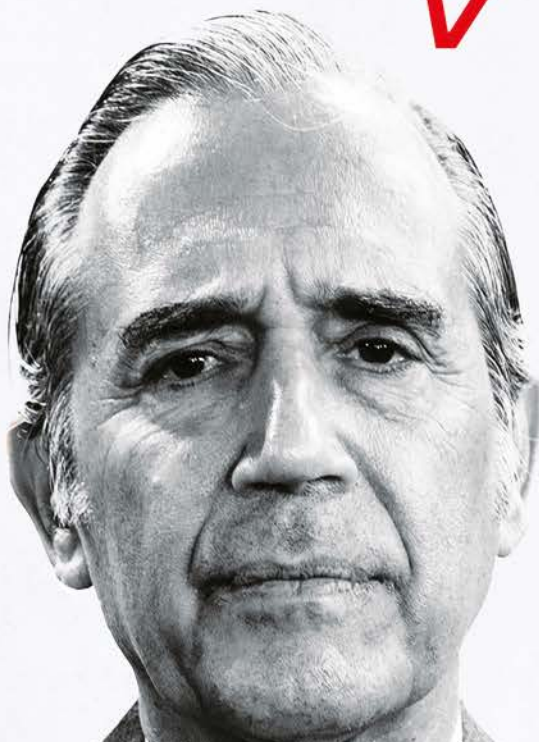
FOTO: DIVULGAÇÃO

A assinatura única de Verônica Kim

Na By Kim, confeitaria criada por Veronica Kim, o mil-folhas também reina soberano, mas com uma assinatura única. Filha de imigrantes coreanos que fundaram no bairro paulistano do Bom Retiro uma confecção de roupas femininas, ela imprime em seus doces uma combinação de técnicas francesas e asiáticas. “Nosso mil-folhas é feito com uma massa desenvolvida a partir do palmier, que também é uma massa folhada. E o creme é o mais indulgente e equilibrado possível.” A confeitadeira acredita que ele se tornou o doce mais vendido porque os clássicos nunca saem de moda. “Mesmo reinventando, não tiramos a roupa tradicional.” Além do recheio de creme de baunilha, há uma versão de tiramisù, que tem o acréscimo de creme de café, chocolate picado e nibs, tudo polvilhado com cacau em pó. “Deixamos o sabor do clássico exatamente como todos conhecem, mas mudamos, com nossa técnica, a experiência sensorial e visual. Acho que é por isso que chama tanta atenção e agrada, pois é algo novo mas que, ao provar, faz a pessoa se sentir familiarizada”.

Rua Tupi, 114, Santa Cecília. Terça a domingo, das 10h às 17h30.

marco antonio villa



Marco Antonio Villa
retorna à **Jovem Pan**
com dois programas
que unem análise
crítica e compromisso
com a verdade.

**Assista na TV,
Youtube
ou Panflix**

**SÓ VALE A
VERDADE**

JP NEWS

Sex

22h

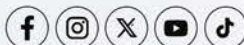
**VISÃO,
CRÍTICA**
JP NEWS

Ter, Qua e Qui
22h



Historiador, escritor e comentarista político brasileiro, conhecido por sua atuação crítica e presença marcante na mídia. Nascido em 25 de maio de 1935, em São José do Rio Preto (SP), formou-se em História pela Universidade de São Paulo (USP), onde também obteve os títulos de mestre em Sociologia e doutor em História Social.

Na apresentação, descrever o perfil profissional público em relação ao Jovem Pan, TV Cultura, Rádio Bandeirantes e CBN Brasil. Na Jovem Pan, integra o programa "Só Vale a Verdade" onde Villa comenta por suas análises conflitantes sobre o cenário político nacional. Sua trajetória na imprensa teve momentos de grande destaque, especialmente a respeito, tratando seu posicionamento crítico e independente.



jovempan.com.br



Eles Indicam

OS PREFERIDOS DOS CHEFS

Quando o chef senta à mesa? Profissionais da gastronomia revelam quais são os seus restaurantes favoritos da cidade e quais são os pratos que eles costumam pedir

Por **Cintia Oliveira**



Ton Hoi

Inaugurado em 1982, o Ton Hoi, restaurante localizado no Butantã, é conhecido pelo menu repleto de referências à culinária chinesa, que são servidos em porções generosas. E um dos frequentadores assíduos é o chef André Mifano. Pedida certa, segundo ele, é a costelinha doce azeda. “É um prato que me lembra todos os momentos da minha vida”, comenta o chef do restaurante italiano Donna, nos Jardins. Crocante por fora e macio por dentro, o copa lombo em tiras é envolvido por uma redução de gengibre caramelizado. “Não importa quantos pratos tenho na mesa, sempre vai ter essa costelinha agridoce”, diz o chef.

Ton Hoi
Av. Professor Francisco Morato, 1484
@tonhoirestaurante



PICADO PLAYERO

Barú Marisquería

Quando quer comer bem, a chef e apresentadora Renata Vanzetto costuma ir ao Barú Marisquería, restaurante latino-americano comandado pelo chef colombiano Dagoberto Torres nos Jardins. Líder do grupo Eme, que reúne casas como Mi.ado e Me Gusta, além de jurada do reality show Chef de Alto Nível (TV Globo), Renata costuma pedir o picadito playero. Os patacones, discos de banana-da-terra frita, servem de base para um tartare de atum fresco com sweet chili. “Tudo que eu gosto de comer se resume nesse prato. É picante, é docinho, é para compartilhar, tem peixe e ainda vem com aquela friturinha deliciosa”, diz a chef, que adora passar horas no restaurante na companhia de amigos.

Barú Marisquería
Rua Augusta, 2542 (Villa San Pietro) - Cerqueira César
@barumarisqueria



Eles Indicam

Bulgogui



FOTO: NEUTON ARAUJO/DIVULGAÇÃO

New Shin-la kwan

Se perguntar ao chef Adriano Kanashiro, que comanda o japonês Kureiji, qual é o seu prato preferido, a resposta será o bulgogui servido no restaurante coreano New Shin La Kwan, no Bom Retiro. Tratam-se de fatias fininhas de bife ancho, que são marinadas em molho secreto, à base de shoyu, pera asiática e óleo de gergelim, e grelhadas na churrasqueira a carvão instalada no centro da mesa. “Além da qualidade da carne ser muito boa, o tempero é delicioso. Também gosto muito do sabor da brasa, que traz algo a mais para o churrasco coreano”, comenta ele.

New Shin La Kwan
Rua Prates, 343- Bom Retiro
@newshinlakwan

Martin Fierro

Quando quer comer carne, a chef Manuelle Ferraz, do restaurante A Baianeira, tem destino certo – o Martin Fierro. No restaurante argentino comandado por Ana Massochi há 45 anos (leia mais na página 66), Manuelle costuma pedir o bife de chorizo. E, como acompanhamentos, não podem faltar as batatas rústicas ao alho e alecrim e a farofa com ovos e azeitona. “O serviço é como antigamente. Quando chego lá, eles já sabem do que eu gosto. Me sinto acolhida”, diz Manuelle.

Martin Fierro
Rua Aspícueta, 683 - Vila Madalena
@restmartinfierro

eHORIZO



FOTO: GILIANA NOGUEIRA/DIVULGAÇÃO



FOTO: NANI RODRIGUES/DIVULGAÇÃO



Komah

Campeã da primeira temporada do MasterChef Profissionais (Band) e à frente do Paparoto Cucina, a chef Dayse Paparoto é uma entusiasta da cozinha asiática. Por isso, sempre que encontra uma brecha na sua agenda, ela gosta de ir ao Komah, restaurante coreano comandado pela dupla Alessandro Papi e o chef Daniel Park. O seu prato preferido do cardápio é o arroz de costela, em que a carne é temperada com shoyu, saquê e gengibre, e cozida até ficar super macia. Depois, a costela é incorporada ao arroz coreano, que é salteado com o caldo da própria carne. É servido com ovos fritos ou omelete bem cremosa por dentro. “A carne é super macia e a omelete por cima é, simplesmente, perfeita. Tudo combina maravilhosamente bem. E é uma comida que me deixa muito feliz”, comenta Dayse.

Komah
Rua Cônego Vicente Miguel
Marino, 378 - Barra Funda
@komahrestaurante

ARROZ DE COSTELA



Eles Indicam



FOTO: NATI RODRIGUES/DIVULGAÇÃO

Shihoma

Comandado pela dupla Marcio Shihomatsu e Joseph Lim, o Shihoma tem como especialidade as massas frescas e artesanais, com um toque autoral. E uma das entusiastas da casa, localizada na Vila Madalena, é a chef Carla Pernambuco, que comanda o restaurante Carlota. Para ela, o clima descontraído é o ponto alto da experiência. E, sempre que ela vai lá, costuma pedir o tortelli di gamberi, massa fresca com recheio de camarão rosa e molho bisque, que é envolvida por manteiga e finalizada com ciboulette e raspas de limão-siciliano. “A massa feita à mão é irresistível. As saladas e os crusos também são maravilhosos”, complementa Carla.

Shihoma
Rua Medeiros de Albuquerque, 431 - Vila Madalena
Tel.: (11) 3819-2333
@pastashihoma



FOTO: DIVULGAÇÃO

TORTELLI DI GAMBERI



FOTO: FELIPE LIONZ/DIVULGAÇÃO

COSTELA APIMENTADA

Aldeia da Pedra

Desde criança, o chef Paul Cho, da pizzaria Paul's Boutique, frequenta o clássico restaurante coreano Aldeia da Pedra, no Bom Retiro. “É aquele tipo de comida que tem sabor de memória”, diz ele, que bate cartão lá uma vez por semana. Um dos pratos preferidos dele é a costela de porco grelhada com molho de pimenta gochujang. “A carne desmancha e o tempero é inconfundível”, define ele.

Aldeia da Pedra
Rua Guarani, 374 - Bom Retiro
Tel.: (11) 3337-5066



FOTO: DIVULGAÇÃO



AeroMax[®]

A exclusiva e revolucionária cobertura retrátil da Zetaflex.

Desde 1959, a Zetaflex é líder no segmento de Coberturas, Toldos, Brises e Revestimentos em alumínio.

Sempre à frente do tempo, a empresa já executou quase meio milhão de projetos e coleciona mais de 160 patentes. Entre as criações, destacam-se os primeiros sistemas de coberturas móveis do mundo, reconhecidos internacionalmente como *Pérgolas BioClimáticas*[®].



Patrocinador Oficial
RIO OPEN e
SP OPEN de Tênis



zetaflex.com.br

ZETA FLEX[®]
Sempre à frente do tempo

A nova onda das parrillas

Com clima descontraído e boa seleção de carnes, uma nova geração de restaurantes têm ganhado destaque na cena gastronômica paulistana. Inspirados pelas parrillas de bairro de Buenos Aires, com decoração temática e porções fartas, esses endereços atraem uma clientela cativa, que é entusiasta de receitas tipicamente argentinas, como empanadas, choripán e sorrentinos.

Conheça seis casas paulistas que representam esse fenômeno:

Por **Cintia Oliveira** Fotos **Daniel Cancini**



Chimichurri Parrilla Parrilla concorrida

Filho de pai chileno e mãe argentina, o chef Tomás Peñafiel nasceu no Brasil, mas passou boa parte da infância e juventude no país portenho. Quando voltou ao País, porém, sentiu-se órfão das clássicas parrillas argentinas. “Eu sentia muita falta de um lugar onde pudesse comer carne de qualidade sem precisar pagar três vezes a mais, por conta de um serviço super formal”, diz ele. Dessa inquietude nasceu a ideia de abrir o Chimichurri Parrilla (Chimi, para os íntimos), em Perdizes. “É como se estivesse na garagem da casa de um amigo, mas comendo uma carne de muita qualidade”, define Peñafiel. Dependendo do dia, é preciso aguardar um bom tempo na fila por uma mesa. Mas dá para ir pedindo algumas sugestões do cardápio. Destaque para a empanada frita de pesto com queijo e tomate assado e o choripán (linguiça feita na casa e chimichurri, no pão francês). Outro hit da casa é o hambúrguer angus (180 g) com queijo prato, que pode ganhar complementos como cebola caramelizada e bacon. Das carnes finalizadas na parrilla, as mais pedidas são o ancho, o vazio e a entraña, que chegam à mesa acompanhadas de legumes grelhados. Em breve, Peñafiel vai inaugurar mais um espaço na mesma rua, onde terá mais um salão, além de um bar. É aguardar.

Avenida Professor Alfonso Bovero, 730 - Pompeia
@chimi_parrilla





Parrillita Carnes y Algo Más! Uma parrilla de bairro

As típicas parrillas da capital portenha foram a inspiração da dupla formada pelo assador argentino Alejandro Roth e pelo empresário Rodrigo Schmidt para criar o conceito do Parrillita, que foi inaugurado no ano passado no Cambuci. “Nós nos inspiramos nesse modelo argentino, mas trouxemos algo a mais. Porque não queríamos ficar restritos à experiência da carne”, diz Roth. O cardápio reúne acompanhamentos mais trabalhados, como a berinjela assada no forno a lenha com creme de tahine e iogurte, tomate tostado, alho confitado, pangrattato e gremolata. Mas a atração principal do salão, decorado com quadros e objetos que remetem à cultura portenha, é a parrilla, onde são finalizados cortes como ancho e short rib, que podem ser servidos com manteigas de chimichurri ou de funghi. Entre as empanadas, que podem ser assadas ou fritas, há sugestões que vão desde a clássica de queijo e cebola até a de steak tartare. Para a sobremesa, o destaque é a seleção de sorvetes, que são produzidos ali mesmo. Os sabores variam, mas não pode faltar o de doce de leite Bardêra (Roth é dono da marca) com pedacinhos de brownie. Em breve, na casa ao lado, a dupla vai inaugurar um delivery e um pequeno salão, onde vão servir empanadas e pizzas ao estilo portenho - Schmidt é dono da pizzeria Di Bari. A conferir.

Avenida Lins de Vasconcelos, 988 - Cambuci
@parrillitabr



Seleção Argentina



Rotiseria Argentina Um bodegón em São Paulo

Em uma casa na região do Cursino funciona o restaurante comandado pelo argentino Ricardo Joel Michel. Embora haja uma parrilla no quintal, pilotada por Michel aos finais de semana, o local foi inspirado nos bodegones, uma espécie de versão portenha das clássicas cantinas italianas do Bixiga. “Nesses lugares, é muito mais uma cozinha de panela do que de parrilla”, explica Michel. Uma das estrelas da casa é o sorrentino, um ravióli típico de Mar del Plata que abriga recheios como o de ricota com rasas de limão-siciliano, parmesão e hortelã, que pode chegar à mesa banhado por molhos como o clássico ao sugo. Outras pedidas são as milanesas, para compartilhar, em versões como a la napolitana, com presunto, mussarela, molho de tomate e servido com batatas fritas. Um dos carros-chefes são as empanadas (aliás, Michel fornece os discos de massa para diversos restaurantes), disponíveis em recheios como o do chef (carne, cebola assada, azeitona, uva-passa e ovo) e a pancetita (panceta defumada, ameixa e mussarela). Para adoçar, a pedida é o alfajor feito na casa, com recheio de doce de leite e casquinha de chocolate branco, ou meio amargo.

Rua Coronel Silvério Magalhães, 78 - Cursino
@rotiseria.argentina

Sur Parrilla Como em Buenos Aires

Durante os 16 anos em que manteve o extinto Blú Bistrô, em Perdizes, o argentino Gastón Delmoro acompanhou de perto a evolução das parrillas argentinas na capital paulista. Além de frequentador assíduo de casas como o Martín Fierro, ele foi sócio de Peñaflor no primeiro ano do Chimichurri Parrilla. No entanto, a vontade de ter uma parrilla para chamar de sua veio no pós-pandemia, quando o seu bistrô fechou as portas. “A ideia foi fazer uma parrilla semelhante às de Buenos Aires”, justifica ele. Faz quase dois anos que ele inaugurou o Sur Parrilla, na região do Baixo Pinheiros. Embora haja uma porção de mesas no salão interno, o público gosta mesmo de se espalhar pela calçada, onde desfruta de clássicos da culinária portenha. As empanadas, receita da mãe de Delmoro, surgem no cardápio em versões como carne (com azeitonas verdes, batata e ovo) e linguça com provolone. Outra pedida é o choripán com chimichurri. Entre as carnes, que chegam à mesa com legumes na brasa, há opções como bife de chorizo e denver steak. Tanto a tortilla de papas quanto o brócolis ramoso são opções de acompanhamento. Nos últimos tempos, Delmoro vem notando o interesse crescente do público na cozinha portenha. “As pessoas vêm aqui atrás de mollejas e asado de tira, algo que era impensável até pouco tempo atrás”, diz Delmoro.

Rua Padre Carvalho, 365 - Pinheiros
@sur_parrilla



FOTO: GASTÓN DELMORO/DIVULGAÇÃO

El Pampero Cozinha dos Pampas

Embora o chef Rodrigo Trindade tenha nascido em São Paulo, boa parte de sua família é de Alegrete (RS), cidade gaúcha que faz divisa com a Argentina e o Uruguai. É por isso que, desde cedo, ele teve contato com a cultura da região dos Pampas - em especial o churrasco. “Na fronteira, é quase impossível delimitar o que vem de onde. As culturas se fundem, e isso também acontece no churrasco”, diz o chef, que evocou essas lembranças para criar o El Pampero. Aberto em 2018 na região do Baixo Pinheiros, o diminuto endereço, que funciona somente na hora do almoço, tem a calçada tomada por mesas. A casa atrai uma clientela fiel, que costuma pedir sugestões como o a la minuta, um pô-e ao estilo sulista, que reúne bife de alcatra (200 g), arroz, feijão preto, ovos, farofinha e chips de batata. A seleção de cortes é sazonal e, vez ou outra, é possível encontrar sugestões como chorizo e denver steak. “A ideia é trabalhar novos cortes, para valorizar o gado como um todo”, explica o chef. Como acompanhamento, há opções como a parrillada de legumes e a abóbora assada e glaceada. E, para a sobremesa, a pedida é a panqueca de doce de leite.

Rua Tucambira, 90 - Pinheiros
@el.pampero



Seleção Argentina



Cardoso Meat Boutique Brasa na calçada

Cadeiras de praia espalhadas pela calçada, guarda-sol e cervejas artesanais trincando de geladas. No coração do Brooklin, a Cardoso Meat Boutique trouxe para São Paulo o espírito descontraído das parrillas portenhas, com direito a brasa na rua e clima de churrasco entre amigos. O que começou como hobby do carioca Leonardo Cardoso — que largou a carreira em multinacional para se dedicar ao universo das carnes nobres — virou negócio consolidado em quatro anos. A proposta é simples: o cliente escolhe os cortes premium de Angus e Wagyu — como Chorizo, Flat Iron, Denver, Assado de Tiras e Fralda — e assiste ao preparo na parrilla montada na calçada, ao melhor estilo argentino. É possível levar para casa, montar kits personalizados ou sentar ali mesmo para degustar. Para acompanhar, há empanadas argentinas, parrillada de legumes com flor de sal, farofa de banana da terra e o clássico chimichurri. Entre as novidades, ainda está prevista a abertura de uma gelateria na mesma rua. “Entregamos com muita paixão cada preparo para a mesa e focamos na qualidade, que não abrimos mão, de jeito nenhum, essa é a nossa essência. E não menos importante, fazemos com que os nossos clientes — que, na maioria, viram amigos — se sintam em casa, num churrasco informal através de um ambiente despojado e com a garantia de encontrar aqui aconchego e felicidade ao redor do fogo”, finaliza Leonardo.

Cardoso Meat Boutique
Rua Roque Petrella, 133 - Vila Cordeiro
@cardosomeatboutique

Argentina pioneira

É impossível falar sobre a nova geração de restaurantes argentinos sem mencionar o pioneirismo do clássico Martín Fierro, comandado pela restauratrice Ana Massochi na Vila Madalena. Com 45 anos recém-completados, o restaurante de clima descontraído e cardápio enxuto apresenta sugestões como a empanada de carne com ovos, azeitonas e uvas-passas, o choripan, além de cortes como o vacío e o bife noix. “Para nós, é uma conquista manter um restaurante vivo por tantos anos”, diz a restauratrice. Para ela, esse fenômeno das novas casas portenhas é algo natural. “Com o trânsito de muitos brasileiros para a Argentina, é normal que sejam incorporados outros sabores ao paladar nacional”, diz ela. Porém, Ana faz questão de ressaltar que simplicidade não é sinônimo de falta de qualidade. “O mais difícil é ser simples e manter a excelência”.

Rua Aspicuelta, 683 - Vila Madalena
@restmartinfierrro



FOTO: GIULIANA NOGUEIRA/DIVULGAÇÃO



Cortes nobres de Angus e Wagyu: Chorizo, Flat Iron, Assado de Tiras, Fralda Red, Picanha, Shoulder, French Rack de Cordeiro, Maminha, entre outros



Rua Roque Petrella, 133 – Brooklin – São Paulo – (11) 96646-8596



Dez grandes vinhos icônicos e que inspiram

De rótulos lendários como Vega Sicília e Pingus a criações de autor, como o Raríssimo, fizemos uma seleção que traduz o novo luxo no mundo do vinho

Por Shirley Legnani

Há vinhos que encantam. E há vinhos que transcendem o tempo — que se tornam memória, arte e expressão pura de terroir. São aqueles que repousam em silêncio, amadurecendo como se o tempo lhes ensinasse a falar em aromas e texturas. O Brasil, cada vez mais exigente e curioso em sua cultura enófila, tornou-se palco privilegiado dessas joias engarrafadas. Importadoras como Mistral e Zahil abastecem o mercado com rótulos que marcaram a história da enologia, enquanto produtores e enólogos de prestígio lapidam projetos singulares, de precisão artesanal e emoção líquida. Nesta seleção, reunimos dez vinhos de exceção — alguns nascidos em solo brasileiro, outros vindos de regiões lendárias, mas todos unidos por um propósito comum: celebrar o auge da arte de fazer vinho.

Pingus 2018, Peter Sisseck — Uma lenda moderna. Produzido artesanalmente, em pequenas parcelas de vinhas velhas, é o vinho que redefiniu o conceito de exclusividade na Espanha. Em cada safra, menos de 6 mil garrafas de Pingus são produzidas. É um vinho que o mundo inteiro tenta conseguir — e poucos conseguem abrir.



Vega Sicília Único Reserva Especial (Edição 2023) — Um clássico absoluto. O vinho mais emblemático da Ribera del Duero é sinônimo de elegância e longevidade. Trazido ao Brasil pela Mistral, o Único é elaborado a partir de Tempranillo e Cabernet Sauvignon, em uma alquimia que combina décadas de tradição e paciência.





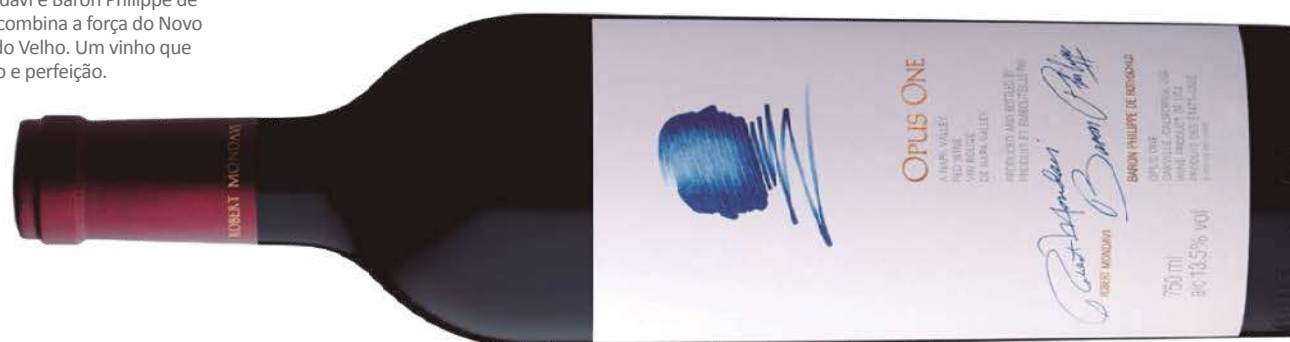
Musigny Vieilles Vignes 2019, Domaine Comte Georges de Vogüé (Borgonha) – Um monumento à Pinot Noir. Vindo de vinhas antigas, é um dos vinhos mais raros e cobiçados da Borgonha. Seu perfume é pura seda em forma de aroma, sua textura, uma lição de leveza.

Château de Beaucastel “Hommage à Jacques Perrin” 2019 (Rhône) – Produzido apenas em anos excepcionais, este é o Rhône em seu estado mais puro. Um vinho de profundidade quase litúrgica, feito para envelhecer com serenidade.



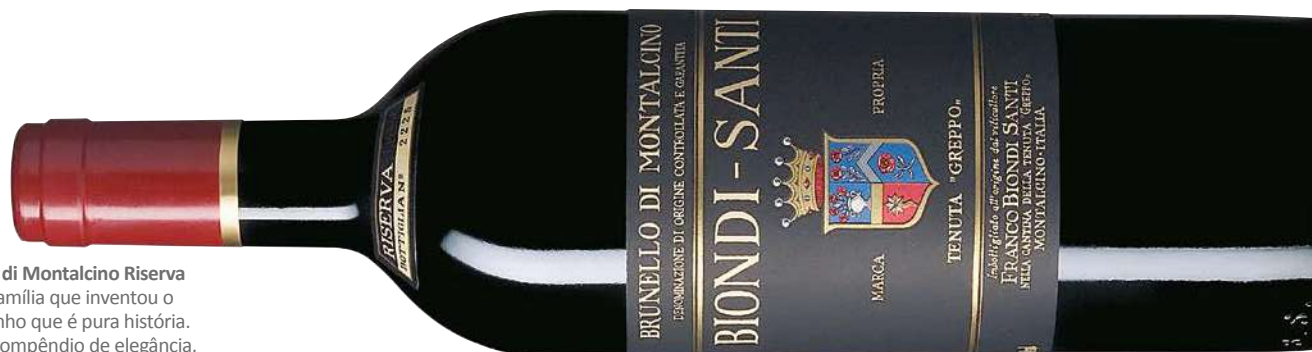
Gaja Barbaresco Sorì San Lorenzo 2017 (Piemonte) – Angelo Gaja é o nome que redefiniu a viticultura italiana. Este Nebbiolo é ao mesmo tempo força e poesia, corpo e espírito.

Opus One 2018 (Napa Valley, EUA) – O sonho californiano vestido de Bordeaux. Nascido da união entre Robert Mondavi e Baron Philippe de Rothschild, o Opus One combina a força do Novo Mundo com a precisão do Velho. Um vinho que fala de parceria, ambição e perfeição.



Wine

Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva 2010 (Toscana) – Da família que inventou o Brunello, nasce um vinho que é pura história. A Riserva 2010 é um compêndio de elegância, tradição e persistência.



Segredo 6 Vinha Velha, Costa Boal Family Estates – Um vinho envolto em mistério, criado em Trás-os-Montes a partir de vinhas centenárias. Apenas seiscentas garrafas produzidas. O nome é uma pista: é preciso decifrá-lo, não apenas prová-lo.



Raríssimo by Osvaldo Amado Branco 2011 – Obra-prima do consagrado enólogo português. Um branco que repousou mais de uma década antes de ser lançado, revelando equilíbrio entre tempo, textura e mineralidade.



Pizzato DNA99 Single Vineyard Merlot (Vale dos Vinhedos, Brasil) – Um dos vinhos mais emblemáticos do país, lapidado pela família Pizzato no coração da Serra Gaúcha. Ganhador de medalhas internacionais, o DNA99 expressa o potencial do terroir brasileiro com elegância e autenticidade. •

A TRADICIONAL PIZZA DO *Jardins*

Um Clássico na Opinião dos Freqüentadores



ATENDIMENTO NO SALÃO:

Diariamente, a partir das 18h30.
Domingo, segunda e terça até meia-noite.
Quarta e quinta, até meia-noite e meia.
Sexta e sábado, até 1h30.

PEÇA PELO DELIVERY:

(11) **2714-3000**
todos os dias, das 18h às 24h.

Retirada: Rua Haddock Lobo, 1255, Cerqueira César – www.margherita.com.br – [margheritapizzeriajardins](https://www.instagram.com/margheritapizzeriajardins)

ISABELLA TAVIANI

TURNÊ CONFISSÕES (DE AMOR)

23 DE NOVEMBRO-19H

ANAVITÓRIA

TURNÊ DAS ESQUINAS

BRASIL, 2025

13 DE DEZEMBRO-22H

ABRÉALAS 2026

O MAIOR ENCONTRO ENTRE ESCOLAS DE SAMBA DO BRASIL

APOIO shift CERVEJA OFICIAL ANSTEL

DIA 16/01

MOCIDADE ALEGRE E SALGUEIRO

PART. ESPECIAL - DUDU NOBRE

ABRÉALAS 2026

O MAIOR ENCONTRO ENTRE ESCOLAS DE SAMBA DO BRASIL

APOIO shift CERVEJA OFICIAL ANSTEL

DIA 24/01

GAVIÕES DA FIEL E VILA ISABEL

PART. ESPECIAL - ALMIRZINHO

ABRÉALAS 2026

O MAIOR ENCONTRO ENTRE ESCOLAS DE SAMBA DO BRASIL

APOIO shift CERVEJA OFICIAL ANSTEL

DIA 30/01

NENÉ DA VILA MATILDE E PORTELA

PART. ESPECIAL - MARCIO ART

ABRÉALAS 2026

O MAIOR ENCONTRO ENTRE ESCOLAS DE SAMBA DO BRASIL

APOIO shift CERVEJA OFICIAL ANSTEL

DIA 06/02

ROSAS DE OURO E GRANDE RIO

PART. ESPECIAL - DEMÔNIOS DA GAROA

TOPLINK MUSIC apresenta

LIVING COLOUR

THE BEST OF 40 YEARS TOUR

ABERTURA: MADZILLA

27 DE FEVEREIRO-22H

SAMUEL ROSA TOUR

07 DE MARÇO-22H

Programa:

Mídia Partner:

Apoio:

Realização:



Seguiremos todos os protocolos internacionais de segurança e higienização. Menores de 16 anos somente acompanhados dos Pais ou Responsável Legal.

Os descontos não são válidos para meia entrada. Pré-venda (mínimo de 48 horas de antecedência do público geral) exclusiva para segurados ou colaboradores da Tokio Marine Seguradora S.A. ou corretores cadastrados no Portal do Corretor. Na pré-venda os 50 primeiros segurados ou colaboradores ou corretores têm direito a compra de 04 ingressos, por CPF, com desconto exclusivo de 50%. Atingidos os 50 primeiros CPFs e ainda estando dentro das 48 horas da pré-venda, segurados ou colaboradores ou corretores terão 20% de desconto até o limite de 30% da carga de ingressos. Após a pré-venda será aplicado o desconto de 20% para segurados ou colaboradores ou corretores, não cumulativo com outras promoções e limitado a 4 ingressos por CPF. Segurados passam a ter direito ao desconto um dia após a emissão da apólice e até o término da vigência do seguro. Seguros adquiridos por meio de apólices coletivas, certificados e bilhetes não participam da promoção. Todos os descontos desse regulamento são aplicados no valor do ingresso na data da compra e NÃO são cumulativos com outros descontos e outras promoções. A compra da meia-entrada é pessoal e intransferível e a legitimidade está condicionada à apresentação dos documentos que comprovem esta condição na entrada do espetáculo, conforme LEI N° 7844 DE 13 MAIO DE 1992. Capacidade máxima = 4,900 pessoas | Alvará Prefeitura: 2025/02477-00 Val: 28/05/2026 | Alvará Bombeiro: n° 731223 Val: 03/10/2027. R. Bragança Paulista, 1281 | www.tokiomarinehall.com.br | GRUPOS: (11) 5646.2120



8^o
CONCURSO
GOWHERE
Gastronomia
JOVENS
TALENTOS

A grande dupla vencedora

Confira os bastidores do maior concurso entre as faculdades de gastronomia do Brasil

Participantes:

Universidade Anhembi Morumbi

BELAS ARTES

Estácio

FAM
CENTRO UNIVERSITÁRIO

FMU

Mackenzie

Senac

UNIP
UNIVERSIDADE PAULISTA

8º CONCURSO GoWhere Gastronomia JOVENS TALENTOS

Patrocinadores:

CATUPIRY
Profissional

PRATA
DESDE 1876

d'aucy

CASTELO

JP

DORATTA | agropalma

O futuro da gastronomia

Confira como foi a grande final do
8º Concurso Jovens Talentos da Gastronomia, realizado pelo Grupo GoWhere

Por Beatriz Freitas Fotos Daniel Cancini



Com o intuito de exaltar a gastronomia nacional e encorajar o desenvolvimento de novos chefs, o Concurso Jovens Talentos da Gastronomia está na sua 8ª edição. Ao todo, 8 faculdades de gastronomia de São Paulo participaram do concurso: Anhembi Morumbi, Belas Artes, Estácio, FAM, FMU, Mackenzie, Senac e Unip.

A prova final contou com uma mesa de jurados caprichada, formada pela chef confeiteira Veronica Kim, da By Kim Confeitaria e curadora do concurso, o chef Cristiano Panizza, do restaurante Vicolo Nostro e chef curador convidado, o chef Franco Ravioli, do restaurante Foglia Forneria, o chef Renato Carioni, da restaurante Cosí, o chef Milton Freitas, do Antonietta Cucina, e o chef Martin Casilli, do Sky Hall. “A expectativa está bem alta. Já vimos todas as duplas e eu estou bastante ansiosa porque vi alguns menus bem criativos”, comenta a chef Veronica Kim. E o chef Cristiano Panizza

complementa: “em uma final, a gente espera que todos os pontos dos pratos estejam corretos, apresentação, a cor do prato, a temperatura e o sabor. A régua hoje está lá em cima.”

As oito duplas participantes tiveram uma hora para fazer o mise en place e o pré-preparo das receitas e mais uma hora e meia para cozinhar e empratar os dois pratos, utilizando os ingredientes dos patrocinadores Catupiry Profissional, Castelo Alimentos, Daucy e Doratta Mix.

A final foi disputada pelos alunos Carolina Ferrante e Marcela Motta, da Anhembi Morumbi; Bruna Martins e João Nonino, da Belas Artes; Thiago Madela e Tânia Vieira, da Estácio; Douglas Neves e Camila Tardeli, da FAM; Emanuelle Ruiz e Rosinete dos Santos, da FMU; Fernanda Arantes e Pedro Cabral, do Mackenzie; Nikolas Gabriel e Samuel Santos, do Senac; e Iêda Santos e Beatriz de Lucca, da Unip.

Jovens Talentos



Os alunos apostaram em um filé de robalo recheado com creme de açaí e castanha de caju acompanhado de purê de ervilhas e gel cítrico como prato principal. Já a sobremesa foi uma torta basca de Catupiry com gel de cupuaçu e balsâmico, farofa de castanhas e sorvete de kefir com mel brasileiro.



A dupla serviu um carrê de tambaqui com vinagrete de pimentas, sagu de açaí, mix de Pancs e redução de tucupi negro. A sobremesa foi um doce de mandioca com Catupiry, crumble de cacau, compota de cambuci e pâtisserie de cambuci.



As alunas fizeram coxa e sobrecoxa empanadas acompanhadas de guiso de moela e brócolis, ballotine de fígado com taioba, angu branco, farofa de bacon com abóbora e kimchi de ora-pro-nóbis. A sobremesa foi um sorvete de Catupiry com cachaça, goiabada com balsâmico, bolinho de chuva de fubá, telha de queijo tulha e terra de chocolate branco caramelizado.



Os alunos apresentaram um baião de dois cremoso com barriga de porco, sururu e crocante de mandioca. De sobremesa, ovos nevados acompanhado de merengue italiano com jambu, creme inglês de tucupi, crumble de castanha-do-Pará e redução de balsâmico de maracujá.





FMU

A dupla fez cacto refogado acompanhado de vinagrete cítrico com cacto, ovo pochê e telha crocante de tapioca com cacto. De sobremesa, um brigadeiro de cacto com geleia de figo-da-índia e crocante de tapioca.



UNIP UNIVERSIDADE PAULISTA

A dupla apostou em uma moqueca de palmito com banana, acompanhada de arroz branco e farofa de legumes. De sobremesa, um brigadeiro de Catupiry com geleia de cupuaçu e crocante de castanha-do-Pará.



Estácio

A dupla preparou um rolinho caipira ao consommé recheado de legumes e bacon. De sobremesa, churros com massa de café com creme legêre à base de manteiga noisette.

BELAS ARTES



Os alunos apresentaram um risoto de moqueca com tempurá de peixinho. A sobremesa foi um bolo de brigadeiro com calda de brigadeiro mole e crocante de brigadeiro.



Jovens Talentos

Mesmo nervosos, todas as duplas tiveram um bom desempenho durante a prova final.



Participantes durante a revelação dos ganhadores do 8º Concurso Jovens Talentos da Gastronomia.

Confira abaixo, quem foram os 3 primeiros colocados na 8ª edição do Concurso Jovens Talentos da Gastronomia:



1º
Senac

A dupla Samuel e Nikolas conquistou o primeiro lugar graças ao sabor e técnicas utilizadas no preparo dos pratos, que também estavam com uma apresentação impecável



2º
A Universidade Anhembi Morumbi

As alunas Carolina e Marcela ficaram em segundo lugar na prova porque o sabor do frango e a ousadia dos pratos se destacaram dos demais



3º
FMU

Rosinete e Emanuelle ganharam o terceiro lugar graças ao uso inteligente do cacto tanto no prato principal quanto na sobremesa



O presidente do Grupo GoWhere, Norberto Busto, ao lado de Samuel e Nikolas, ganhadores do concurso •



Dupla de estudantes do Senac São Paulo conquista o 1º lugar no Concurso Jovens Talentos da Gastronomia

Com criatividade e técnica, alunos mostram como a união entre sabor, inovação e identidade brasileira pode ser surpreendente

Maior desafio universitário do segmento no Brasil, o Concurso Jovens Talentos da Gastronomia, organizado pelo Grupo GoWhere, é conhecido por revelar nomes promissores da gastronomia.

E, neste ano, quem brilhou foram dois alunos do Centro Universitário Senac—Santo Amaro: Samuel Barros dos Santos e Nikolas de Melo Gabriel. Estudantes da Graduação em Gastronomia, que conquistaram o 1º lugar da competição. O tema proposto foi Cozinha Contemporânea Brasileira, e a dupla mostrou talento, pesquisa e domínio técnico ao criar um menu que encantou o júri.

O prato principal, carrê de tambaqui com vinagrete de pimentas, pérolas de açaí, tuile coral de ervilhas e redução de tucupi negro, foi acompanhado pelo doce de mandioca com catupiry, compota de cambuci, creme pâtissière de cambuci e crumble de cacau.

O resultado? O troféu de campeões nacionais e o reconhecimento por unir sabor, inovação e identidade brasileira.

Para Zenir Dalla Costa, professora e coordenadora do curso Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Senac Santo Amaro, a conquista dos alunos representa muito mais do que um prêmio. “Essa vitória



A dupla Samuel e Nikolas, do Senac, conquistou o paladar da banca de jurados e foram os grandes vencedores

é um marco extremamente significativo para a formação dos estudantes. Mais do que o reconhecimento de um prato bem executado, é a validação de todo o esforço, talento e dedicação que eles investem em sua trajetória acadêmica”, afirma.

A conquista também simboliza o diferencial do ensino no Senac São Paulo, no qual a prática, o conhecimento técnico e a criatividade andam lado a lado.

Nos cursos de Gastronomia e Nutrição, por exemplo, estudantes aprendem a olhar para o alimento de forma completa: da escolha dos ingredientes ao impacto que eles têm na saúde e no bem-estar das pessoas.

Há uma integração entre essas áreas e esse é um dos grandes diferenciais do Senac. Na prática, estudantes descobrem como a cozinha pode ser uma poderosa aliada na busca por uma alimentação saudável, saborosa e sustentável, provando que é possível unir ciência, saúde e prazer à mesa.

No Senac São Paulo, você encontra cursos livres, técnicos, de graduação, extensão e pós-graduação.

Quer estudar em uma instituição que valoriza a prática, a inovação e a integração entre os saberes?

Quer saber?
Senac!

sp.senac.br



O carrê de tambaqui como prato principal foi servido com a inventiva sobremesa feita de doce de mandioca



FOTOS: DANIEL CANCELI



Cintia Porto, Zenir Dalla Costa e Rafael Lima Morandi

Você tem paixão por
gastronomia e sempre sonhou
em se **formar na área?**



Com a graduação **Tecnologia
em Gastronomia**, você
equilibra teoria e prática em
um formato totalmente
inovador e flexível!

Inscrições abertas
de **15/9** a **20/2**.

QUER SABER?
SENAC!
GRADUAÇÃO

SAIBA MAIS:





FOTO: DIVULGAÇÃO

Gastronomia como protagonista de um estilo de vida saudável

Muito além do ato de comer, um convite a transformar hábitos e ressignificar o cuidado

A gastronomia como expressão de vida

Desde as antigas civilizações, a gastronomia sempre foi mais do que a arte de preparar alimentos. Ela simbolizava celebração, pertencimento e conexão — com a terra, com o outro e consigo mesmo. Hoje, em meio à rotina acelerada e às inúmeras regras sobre o que se deve ou não comer, é pela gastronomia que podemos reencontrar o caminho do equilíbrio.

O alimento como gesto de presença

Cozinhar, comer e partilhar continuam sendo gestos de cuidado. Gestos que educam o paladar, despertam consciência e devolvem o prazer de se alimentar com propósito. Quando colocamos a gastronomia como protagonista das nossas escolhas, abrimos a porta para um estilo de vida mais saudável, humano e possível — um que considera corpo, mente e emoções em harmonia.

Com(n)Vida: um movimento de saúde integral

É com essa visão que nasceu o Projeto Com(n)Vida — uma iniciativa que enten-

de o ser humano em sua totalidade. Reunindo gastrônoma, nutricionista, médicos, psicóloga e educadora física, o projeto propõe experiências que unem ciência e sensibilidade, ajudando pessoas e empresas a transformarem a relação com a comida, com o trabalho e com a própria vida. A gastronomia é um dos pilares centrais do projeto, inspirando — para além de um acompanhamento personalizado — vivências como oficinas práticas e experiências sensoriais que ajudam as pessoas a fazer da cozinha um lugar de reconexão com a própria vida: um espaço onde o cuidado se traduz em sabor, afeto e presença.

Cuidar da vida, dentro e fora da cozinha

No atendimento individual, o Com(n)Vida oferece um espaço de acolhimento e escuta, onde o alimento é ponto de partida para compreender hábitos, emoções e necessidades reais. Cada percurso é único — e cada refeição, uma oportunidade de reconexão com o corpo e com o prazer de viver com mais presença. No

ambiente corporativo, a gastronomia se torna ferramenta de transformação coletiva. Por meio de oficinas práticas, rodas de conversa e vivências integrativas, o projeto estimula escolhas conscientes, fortalece vínculos e promove bem-estar no cotidiano das equipes. •



Projeto Com(n)Vida

Cuidar da vida com ciência, presença e propósito. Porque saúde também se serve à mesa.

agendamento@funzionali.com

(11) 96854-0119

Atendimentos individuais, presenciais e online
Programas corporativos sob medida

ANTÁRTICA | AURORA BOREAL | GALÁPAGOS

O privilégio de explorar os confins do planeta em navios híbridos de luxo, com experiências transformadoras que unem ciência, sustentabilidade e autenticidade.



Consulte seu agente de viagens





Tradição artesanal

Com quase três décadas de história e 430 mil clientes por mês, a Dona Deôla prova que é possível manter processos artesanais, fermentação natural e frescor diário mesmo em uma operação de grande porte

Em tempos de padarias boutique e produções limitadas, a Dona Deôla segue um caminho diferente — e igualmente artesanal. Fundada há 29 anos a partir do legado de Dona Deolinda, imigrante portuguesa que abriu a Padaria Do Lar em 1949, a rede conquistou os paulistanos ao provar que tradição, qualidade e escala podem caminhar juntas. Hoje, com cinco unidades espalhadas pela capital e atendendo cerca de 430 mil clientes por mês, a Dona Deôla mantém viva a essência da padaria de bairro: ambiente familiar, produtos frescos e o cuidado artesanal em cada fornada.

Ao contrário do que muitos imaginam, todas as padarias da Dona Deôla produzem

seus próprios pães diariamente. “Enquanto muitas padarias menores se destacam pela produção limitada e experimental, nós buscamos manter a mesma qualidade artesanal em escala, garantindo frescor, variedade e padronização em todas as unidades”, explica a gestão da marca. Alguns itens de confeitaria e salgados são centralizados, mas distribuídos três vezes por semana para cada loja, preservando o frescor característico de padaria de bairro.

Pães especiais

A fermentação natural faz parte do DNA da casa. A linha de pães especiais inclui o pão de fermentação natural integral e o pão rústico com grãos, preparados

com massas madre desenvolvidas pelos padeiros — algumas delas com mais de dez anos de cultivo. Processos artesanais atravessam toda a operação, da panificação à confeitaria, passando pelas cozinhas que preparam almoços, buffets de sopas e catering para eventos.

Entre os clássicos mais vendidos estão o pão francês, o lendário bolo Bem Casado e o pão delícia — receitas simples, feitas com ingredientes de qualidade e preparadas com o mesmo carinho desde o início. O pão de queijo e a coxinha de frango com catupiry também lideram as preferências. Recentemente, a casa ampliou a linha de café da manhã com novos combos e produtos pensados para consumo no local ou delivery, além de expandir a oferta de pães de fermentação natural, opções integrais e receitas com frutas e iogurtes, acompanhando o perfil de um público que busca sabor e bem-estar.

Mesmo com a expansão, a Dona Deôla preserva a cultura que sempre a guiou: atendimento próximo, ambiente aconchegante e qualidade impecável. “Queremos que cada pessoa se sinta em casa, tomando café e escolhendo pães como fazia há 30 anos”, resume a marca. Porque tradição e inovação não são opostos — são complementos quando o compromisso é com o sabor autêntico e a experiência genuína de padaria de verdade. •



FOTOS: JOTA OSHIRO/DIVULGAÇÃO

Dona Deôla
www.donadeola.com.br
@donadeola

GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA

ecossistema
ânima

**DESENVOLVER
MINHAS HABILIDADES
NA COZINHA E
TAMBÉM NA GESTÃO E
EMPREENDEDORISMO?**

MMO

Na Anhembi Morumbi, os alunos contam com cozinhas profissionais, estrutura de padrão internacional e dupla certificação com o Le Cordon Bleu, principal rede global de institutos de gastronomia e gestão de hospitalidade do mundo.

Mais que formar chefs, formamos profissionais preparados para atuar em todas as áreas do mercado.



➤ Acesse e saiba mais.



**Anhembi
Morumbi**

Aqui, tudo acontece.

Campos do Jordão



FOTO: GUSTAVO PRIEBE/DIVULGAÇÃO



Tortelli di Manzo

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Tournedor de Filé Lorde Miguel



Tarte Tatin

Alta gastronomia no coração da serra

No Hotel Toriba, o chef Luiz Cherubin comanda o Pennacchi Restaurante, que une tradição italiana, técnicas refinadas e ingredientes da Serra da Mantiqueira em menu contemporâneo que se renova a cada semestre

Ícone gastronômico de Campos do Jordão, o Pennacchi Restaurante é muito mais que um lugar para comer — é um destino onde arte, tradição e sabores autênticos se encontram. Localizado no Hotel Toriba, o estabelecimento celebra a culinária italiana com um toque contemporâneo, sempre valorizando os ingredientes frescos da Serra da Mantiqueira.

À frente da cozinha está o chef Luiz Cherubin, que homenageia suas raízes familiares italianas incorporando técnicas da alta gastronomia francesa e produtos locais. O resultado é um cardápio renovado a cada semestre, que traduz autenticidade e excelência em cada preparo. Entre os destaques estão o Tortelli di Manzo, recheado com ragu de costela e quei-

jos Canastra e Malacaxeta, servido ao molho de cogumelos porcini, e o Tournedor de Filé Lorde Miguel, um tournedo sous vide acompanhado de espaguete ao funghi e tomate seco. Para finalizar, a Tarte Tatin é servida quente com sorvete à escolha do cliente, criando uma combinação irresistível entre o caramelo da sobremesa e a cremosidade gelada.

O Pennacchi também se destaca pela diversidade: além das especialidades italianas e receitas que exaltam a culinária local, o menu oferece opções veganas e vegetarianas sofisticadas, ampliando as possibilidades para hóspedes e visitantes. Essa variedade reflete o compromisso do restaurante em proporcionar experiências memoráveis, adaptadas aos mais variados estilos de vida.

O nome da casa presta homenagem ao importante pintor italiano Fulvio Pennacchi, cujos afrescos, preservados há mais de oitenta anos, decoram os salões, bar e terraço do hotel. A atmosfera elegante, o atendimento pessoal e dedicado, aliados à proposta gastronômica refinada, transformam cada visita em um momento especial — uma combinação perfeita entre arte culinária e visual que faz do Pennacchi um destino obrigatório na serra paulista. •

Pennacchi Restaurante

Hotel Toriba - Av. Ernesto Diederichsen, 2962
Campos do Jordão, SP
Todos os dias das 12h30 às 15h30, 19h às 22h30
Sem reservas — Aberto a não hóspedes
@pennacchirestaurande



Entregue-se a um mundo exclusivo de serviços premium



O conceito de luxo em navio premium



Consulte seu agente de viagens



Restaurante



FOTOS: DANIEL CANGINI

Experiências autorais

Referência em rodízio premium, o Black Sushi se reinventa com versões low carb e vegetariana que celebram técnica e a diversidade da culinária japonesa contemporânea

Em um cenário gastronômico repleto de tendências passageiras, o Black Sushi mantém-se como um verdadeiro ícone da alta gastronomia japonesa contemporânea. Reconhecido por seu rodízio premium, que combina técnica, autenticidade e ingredientes de excelência, o restaurante vai além do convencional ao oferecer novas experiências que respeitam diferentes estilos de vida — sem abrir mão do sabor, da sofisticação e da criatividade. No Rodízio Black, cada sequência é um convite para descobrir o melhor da culinária japonesa com um toque autoral. São cortes nobres, peixes frescos e criações exclusivas que transformam cada prato em um pequeno espetáculo. O equilíbrio entre tradição e ousadia é a marca registrada

da casa — e o que faz do Black Sushi uma referência para os amantes da boa mesa.

Mas o verdadeiro diferencial está na capacidade de se reinventar. Pensando em um público cada vez mais atento à alimentação e ao bem-estar, o restaurante apresenta também suas versões exclusivas: o Rodízio Low Carb e o Rodízio Vegetariano. O Low Carb é uma experiência surpreendente para quem busca leveza sem abrir mão da sofisticação. Niguiris reinventados, sashimis elaborados com cortes precisos e preparos que valorizam o sabor natural dos ingredientes criam uma jornada gastronômica equilibrada e memorável.

Já o Rodízio Vegetariano é uma celebração à criatividade da cozinha japonesa

contemporânea. Cada prato é pensado para exaltar o frescor e a textura dos vegetais, com combinações que encantam até os paladares mais tradicionais. Uma verdadeira prova de que a culinária oriental pode ser plural, sensorial e inclusiva. Mais do que um restaurante, o Black Sushi é uma experiência — um encontro entre arte, sabor e lifestyle. Um lugar onde o tempo desacelera, os sentidos despertam e a gastronomia ganha uma nova dimensão. •

Black Sushi
Rua Pedro de Toledo, 399
Vila Clementino, São Paulo
@blacksushii

GO where Gastronomia



CONHEÇA OS
MELHORES DE 2025
NAS 37 CATEGORIAS
DO CONCURSO
PROMOVIDO
PELA GOWHERE
GASTRONOMIA
E JOVEM PAN

Hall da Fama

Excelência é a palavra que define os restaurantes que integram o nosso Hall da Fama da Gastronomia. Da técnica impecável no preparo de cada receita à apresentação dos pratos e à atenção dedicada a cada cliente, eles se destacam em todos os detalhes. Referência em suas categorias e unanimidade entre público e crítica especializada, esses estabelecimentos conquistaram o 1º lugar no Prêmio Campeões da Gastronomia, realizado pelo Grupo GoWhere, em mais de três edições — um reconhecimento à consistência e à paixão que colocam em cada experiência à mesa

Por **Cibele Carbone**



VICOLO NOSTRO

Ganhador em: 2022, 2023 e 2024

Atravessar as portas do Vicolo Nostro é como viajar para a Itália sem sair de São Paulo, tanto pela decoração quanto pela excelente gastronomia assinada pelo chef Cristiano Panizza, que assumiu a cozinha do restaurante fundado pela sua mãe, a chef Silvana Borella Piran. No menu, destacam-se pratos como o Ossobuco di Vitello com Risoto Alla Milanese (ossobuco de vitela com risoto de açafrão e parmesão) e o Tortelli di Zucca (massa fresca recheada com moranga, parmesão e amaretto na manteiga de sálvia e pinoli).

FEITO À MÃO

Ganhador em: 2022, 2023 e 2024

A vitrine da padaria artesanal Feito à Mão é um convite para conhecer os diferentes pães artesanais de longa fermentação da casa, como os de parmesão com pimenta e o de limão-siciliano com chia. A linha de venosserie também um deleite para o paladar e é difícil resistir aos impecáveis croissants, palmier e pain au chocolate.





FOTO: MAURO HOLANDA

FOTO: DANIEL CANCINI

GRUPO HOCCA

Ganhador em: 2018, 2023 e 2024

Servido desde a década de 1930, o pastel de bacalhau, ao lado do sanduíche da exclusiva mortadela Hocca e do bolinho de bacalhau, tornou o Grupo Hocca famoso. Com a massa bem sequinha e crocante, esse pastel possui abundância no recheio, que é extremamente saboroso, graças a tradicional receita da casa que, após o dessalgue do bacalhau do Porto em água gelada, o deixa imerso, de um dia para o outro, no puro azeite de oliva.



DJAPA

Ganhador em: 2019, 2023 e 2024

O rodízio do restaurante japonês Djapa se destaca pela sua qualidade e autenticidade. A maneira com que as peças são oferecidas aos clientes é similar à das churrascarias: os garçons circulam entre as mesas com bandejas repletas dos mais variados tipos de sushis. Já os pratos frescos, como sashimis e carpaccios, são pedidos à mesa e preparados na hora. Há ainda rodízio especial para o público vegetariano e vegano.

CASA DO PORCO

Ganhador em: 2017, 2018 e 2023

Idealizado pelos chefs Jefferson Rueda e Janaína Torres, A Casa do Porco encanta os amantes da gastronomia brasileira. No menu, destacam-se o tradicional Porco San Zé (porco caipira de criação própria assado por seis horas) e a Porcoletta (carré de porco à milanesa).



FOTO: MAURO HOLANDA

Hors concours

TATU BOLA

Ganhador em: 2017, 2022 e 2023

A rede de botecos Tatu Bola se destaca pela brasilidade, que ganha protagonismo na casa – tanto na decoração, quanto no menu. Clássicos como porções de pastéis e de coxinhas, além do parmegiana estão presentes em boa parte das mesas. As caipirinhas, servidas no pote, são outro ponto alto do boteco.



FOTO: ESTÚDIO MOTIVULGAÇÃO

ALMANARA

Ganhador em: 2009, 2010, 2011, 2012 e 2013

Verdadeiro fenômeno da culinária árabe, possui salão com decoração acolhedora e aconchegante, onde os clientes podem degustar receitas preparadas com todo cuidado e tempero na medida certa. Além das esfihas, kibe e falafel, o trio de pastas é sucesso absoluto.



FOTO: DMULGAÇÃO

RANCHO PORTUGUÊS

**Ganhador em:
2015, 2022 e 2023**

Mix de restaurante e empório, o Rancho Português é ideal para os apreciadores da boa gastronomia portuguesa. Além das várias receitas de bacalhau, o Leitão à Bairrada aparece como protagonista de um cardápio vasto de opções.



FOTO: DANIEL CANONI

JARDIM DE NAPOLI

Ganhador:
2010, 2012 e 2013

O restaurante entrou para cena gastronômica da cidade graças ao seu polpetone, no menu desde 1970. O prato de dar água na boca é uma vistosa almôndega gigante e achatada, frita, recheada de mussarela e coberta com molho de tomate.

VARANDA

Ganhador em:
2009, 2010, 2011, 2014, 2015, 2018 e 2019

A steakhouse comandada pelo restaurateur Sylvio Lazzarini é parada obrigatória para os apaixonados por uma carne suculenta, preparada à perfeição. Seu cardápio traz as três melhores escolas de churrasco do mundo – a brasileira, a argentina e a americana – e oferece cortes nobres, como o wagyu.



FOTO: MAURO HOLANDA

FOGO DE CHÃO

Ganhador em: 2009, 2010, 2011, 2012 e 2013

Conhecido pelo excelente churrasco típico gaúcho, a churrascaria Fogo de Chão é para quem quer comer bem – em qualidade e quantidade. Além dos variados cortes de carne que passam o tempo inteiro pelo salão, o rodízio ainda inclui buffet de saladas e acompanhamentos, como arroz carreteiro, feijão mexido, polenta e banana assada.



FOTO: WELLINGTON NEWEETH



FOTO: DANIEL CANONI

RÁSCAL

Ganhador em: 2012, 2013, 2016 e 2022

A rede de restaurantes inaugurada em 1994 é conhecida pelo buffet farto e variado, repleto de receitas mediterrâneas e uma grande variedade de antepastos, frios, saladas, além de massas e carnes.

Hors concours



FOTO: WELLINGTON NEIVETH

A BELA SINTRA

**Ganhador: 2009, 2012, 2013
e 2019**

Fundado pelo restaurateur português Carlos Bettencourt, o restaurante é sinônimo da alta-gastronomia lusitana. Da cozinha, comandada pela chef Patrícia Sampaio, saem impecáveis bacalhaus, em diversas versões, além de pratos com carnes e frutos do mar.

RUFINO'S

**Ganhador: 2009, 2010, 2011,
2012 e 2013**

O Rufino's, admirado restaurante de cozinha marítima com unidades em São Paulo e no Guarujá, conta com um menu impecável. Um de seus pratos mais famosos, o Camarão à Húngara, é uma verdadeira festa para o paladar, e sua receita é mantida em segredo.

AMADEUS

Ganhador: 2014, 2015, 2017 e 2019

Mais um memorável restaurante para os apaixonados pelas delícias do oceano. O menu do Amadeus traz receitas que valorizam a matéria-prima, selecionada rigorosamente, e realça o sabor do ingrediente principal.



FOTO: MAURO HOLANDA



FOTO: MAURO HOLANDA

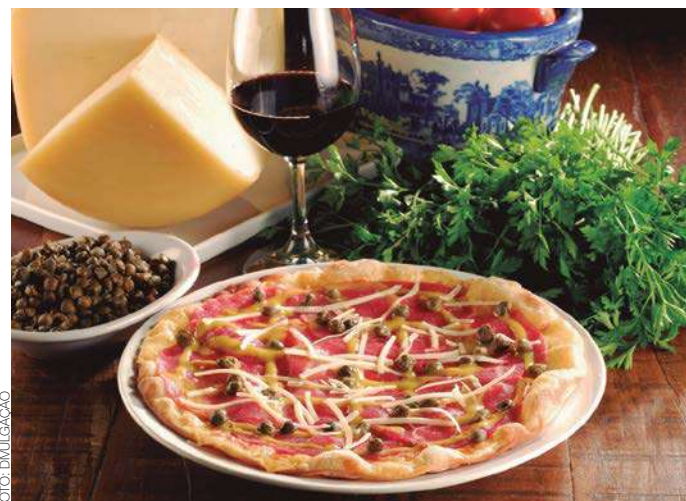


FOTO: DIVULGAÇÃO

SALA VIP

Ganhador: 2011, 2014 e 2015

A rede de pizzarias, que começou sua história em 1992 no bairro do Ipiranga, tem pizzas com massas fininhas em crocantes. Entre os diversos sabores, destaque para a de Berinjela, que também leva patê de azeitonas com leve toque de aliche, mussarela, parmesão, manjericão e azeitonas pretas.



FOTO: MAURO HOLANDA

BAR DA DONA ONÇA

Ganhador em: 2012, 2014 e 2015

Comandado pela premiadíssima chef Janaína Torres, o Bar da Dona Onça está instalado no térreo do Edifício Copan. As receitas inspiradas em clássicos interioranos e da cozinha paulista priorizam o uso de produtos naturais, orgânicos e de produção sustentável. Entre os destaques, está a Carne de Onça, preparada com patinho e tempero simples e leve, que ressalta o sabor da proteína.

MANÍ

Ganhador em: 2010, 2011 e 2017

A casa da chef Helena Rizzo é sucesso internacional, graças às suas receitas criativas. Ela e sua equipe se empenham para proporcionar bem-estar aos clientes, o que afeta o serviço, a comida e o espírito do lugar.



FOTO: DIVULGAÇÃO

DINHO'S

Ganhador em: 2009, 2010, 2012 e 2013

O tradicional restaurante fundado por Fuad Zegaib em 1960 continua tinindo. Além das suas excelentes carnes, eles são reconhecidos por uma feijoada impecável, rica em sabor e insumos.



FOTO: DIVULGAÇÃO



FOTO: DIVULGAÇÃO

SPERANZA

Ganhador: 2010, 2012 e 2013

Inaugurada em 1958, a pizzeria prepara redondas clássicas napolitanas, que, praticamente, já viraram um patrimônio da cidade. Entre elas, a famosa e premiada Margherita – disponível nas versões Tradizionale (com mussarela comum) e Speciale (com mussarela de búfala).

DOM

Ganhador em: 2009, 2012 e 2014

O talento do chef Alex Atala fica claro em cada detalhe do menu, que traz opções que levam o comensal a sair da sua zona de conforto e vivenciar uma gastronomia diferenciada, que resgata os sabores autênticos da cozinha brasileira sob um olhar contemporâneo



FOTO: SÉRGIO COMBERRA/DIVULGAÇÃO

GO where



CATEGORIAS	1º LUGAR	2º LUGAR	3º LUGAR
Árabe	Chef Benon	Farabbud	Make Hommus. Not War
Brasileiro	Capim Santo	Dalva e Dito	Banzeiro
Francês	Les Présidents	Les Deux Magots	Chez Claude
Português	Bacalhau, Vinho & Cia	Chiado	Tasca do Zé e da Maria
Japonês	Aizomê	Goya Zushi	Kotori
Japonês/Rodizio	Aoyama	Black Sushi	Oguru
Italiano	Donna	Fasano	Fame Osteria
Cantina / Trattoria	Modern Mamma Osteria	Famiglia Mancini	Shihoma Pasta Fresca
Novidade Gastronômica	Jardim Churrascada	Assador	Marena Cucina
Peixes e Frutos do Mar	Badauê	Dalmo Bárbaro	Barú Marisqueria
Asiático	Komah	Ping Yang Thai Bar & Food	Mugui
Ibérico	Adega Santiago	Tuy Bar, Cocina	El Mercado Ibérico
Brunch	Botanikafé	Le Pain Quotidien	Le Blé
Carnes à la carte	Pobre Juan	Cardoso Meat Boutique	Meet & Eat
Pizzaria	Veridiana	La Braciera	A Pizza da Mooca
Brigada de Ouro	NB Steak	La Tambouille	a bela Sintra
Restaurateur do ano	Orlando Leone	Marcelo Fernandes	Gabriel Carvalho e Gustavo Reichmann
Hamburgueria	DCK Burger	Pão com Carne	Tradi
Vegetariano/Vegano	A Coruja Churrasco Vegano	Carrito Organic	Camélia Ôdôdô

PATROCÍNIO:



CAMPEÕES DA GASTRONOMIA DE SÃO PAULO 2025

Conheça os vencedores do prêmio Campeões da Gastronomia 2025, realizado pelo Grupo GoWhere e a Jovem Pan. Este ano, foram 36 categorias diferentes, que representam o caldeirão gastronômico que é a cidade. Parabéns aos ganhadores!

CATEGORIAS	1º LUGAR	2º LUGAR	3º LUGAR
Feijoada	Bar da Dona Onça	Bolinha	Pateo Sabor Paulista
Próximo a São Paulo	Dois Rios Campos do Jordão	Puriman Campos do Jordão	O Garimpo Embu das Artes
Chef do Ano	Pedro Mattos (Pappagallo)	Tássia Magalhães (Nelita)	Bel Coelho (Clandestina)
Contemporâneo	Tartuferia San Paolo	Cantaloup	Refúgio
Casa de Música ao Vivo	Casa de Francisca	Fino da Bossa	Baretto
Menu-degustação	Varanda D.inner	A Casa do Porco	D.O.M.
Cafeteria	Il Barista	Café Zinn	Casa Hario
Confeitaria	Levena por Diego Lozano	By Kim Confeitaria	Isabela Akkari
Padaria Artesanal	Fabrique Pão e Café	St. Chico	Iza Padaria Artesanal
Padaria	Bella Paulista	Dona Deôla	Ceci
Restaurante de Experiência/Temático	Beco Hexagonal	Taverna Medieval	Vassoura Quebrada
Para ir a Dois	Vicolo Nostro	Bistrot de Paris	Jacarandá
Tabacaria	Europa Lounge	Caruso Lounge	Esch Café
Latino-Americano	La Peruana	Ama.zo Cozinha Peruana	Taraz
Boteco	Bar do Giba	Moela	Bagaceira
Molhos/Temperos especiais	Strumpf	Bombay	Jatobá Orgânicos
Gelateria	Davvero	Bachir	Frida & Mina

APOIO:

PIZZATO

BISUTTI
Corporata

DI VINHO
OS MELHORES VINHOS,
PELO MELHOR PREÇO



abrasei

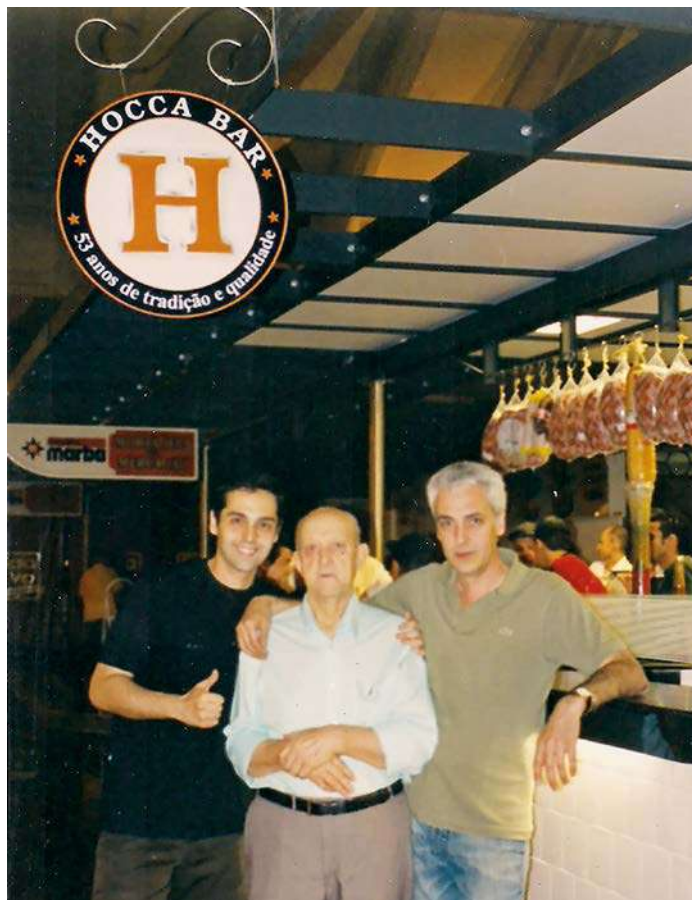


FOTOS: DANIEL CANCINI

PATRIMÔNIO
GASTRONÔMICO E
CULTURAL DE SÃO PAULO
**GRUPO
HOCCA**



Do Mercado para o mundo



Horácio e Angelo:
a continuação do
trabalho do pai

FOTO: DIVULGAÇÃO

Manter-se relevante por 90 anos em um cenário gastronômico tão dinâmico quanto o paulistano é uma conquista (e tanto) reservada a poucos. O Grupo Hocca, nascido dentro do Mercado Municipal de São Paulo em 1933, atravessou quase um século preservando sua alma portuguesa, autenticidade artesanal e o sabor que o consagrou como um dos endereços mais emblemáticos da cidade. Em 2025, o grupo comemora nove décadas de história com planos de expansão e uma nova fase de modernização — sem jamais abrir mão da tradição que o tornou uma verdadeira instituição paulistana. Criado pelo casal de imigrantes **Horácio Gabriel** e **Maria de Deus Ferreira**, o ponto começou com o nome **São Jorge**, localizado na Rua G, nº 7, e se tornou o primeiro bar a se instalar no Mercado. A marca Hocca foi oficializada em

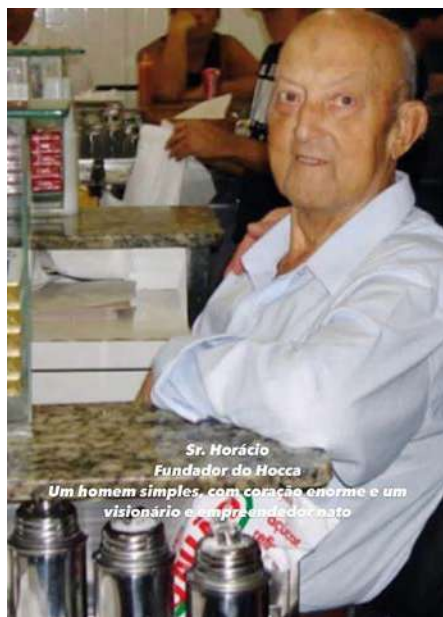
1935, transformando-se no símbolo de uma gastronomia que une generosidade, sabor e afeto. “Chegar aos 90 anos na moda é celebrar a história, a dedicação e o legado de nossos fundadores, ao mesmo tempo em que abraçamos o futuro com inovação e cuidado, sem perder a essência”, afirma **Angelo Ferreira Gabriel**, CEO da empresa e filho do casal.

Hoje, o grupo soma dez unidades em São Paulo e uma operação internacional, em **Orlando**, na **Flórida**, reafirmando seu DNA cosmopolita. A expansão americana começou de forma inusitada: um convite direto do poderoso Grupo Simon, que administra alguns dos maiores shoppings dos Estados Unidos. Impressionados com a força da marca e sua autenticidade, os executivos abriram as portas para o Hocca em tempo recorde — privilégio reservado a pouquíssimas operações estrangeiras.



Mas antes de atravessar fronteiras, o Hocca consolidou sua fama com dois ícones que conquistaram gerações: o pastel de bacalhau e o sanduíche de mortadela. O primeiro nasceu de uma ideia caseira e audaz. “Minha mãe já fazia a massa do pastel. Um dia, ela sugeriu: ‘por que não colocamos o recheio português, o bacalhau, na massa brasileira?’”, recorda Angelo. O resultado foi uma criação que uniu tradição lusitana e inventividade paulistana — e acabou se tornando uma lenda. De lá para cá, o Hocca ganhou diversos prêmios e reconhecimento: em 2006, por exemplo, o patriarca da família recebeu a medalha de José de Anchieta por tornar o pastel de bacalhau e o sanduíche de mortadela verdadeiros símbolos da cidade de São Paulo. O sucesso do sanduíche ainda ajudou a transformar um produto antes subestimado em símbolo de orgulho nacional. O segredo está na matéria-prima de excelência e na generosidade que virou marca registrada: camadas fartas, sabor marcante e uma simplicidade que atravessa o tempo. “Nosso maior compromisso sempre foi com a qualidade máxima dos ingredientes. É isso que sustenta nossa reputação há quase um século”, reforça Horácio Gabriel, também à frente do negócio ao lado do irmão.

A consistência dessa filosofia explica por que o Hocca foi citado em publica-



O fundador, Horácio Gabriel



A terceira geração da família: Henrique e Bruna

FOTOS: DIVULGAÇÃO



As filas gigantes da clientela são prova do sucesso do Hocca entre o público paulistano e os turistas



Angélica e Horácio Gabriel



Ana Hickmann, Angelo Gabriel e Edu Guedes



Galvão Bueno e Horácio Gabriel



Marcello Antony e Angelo Gabriel



Ana Maria Braga e Horácio Gabriel



Angelo e Horacio Gabriel



Frios e embutidos



Angelo Gabriel, Osmar Garrafa, Michelle Giannella, Chico Lang e Müller



Sanduíche de mortadela e pastel de bacalhau: os grandes sucessos do Hocca



O Grupo Hocca já conquistou diversos prêmios internacionais

ções internacionais como o *The New York Times*, sendo considerado o “metro quadrado que mais vende bacalhau no mundo”. Mais do que um restaurante, o **Hocca** é um capítulo vivo da história gastronômica de São Paulo — e, agora, um embaixador da culinária brasileira nos Estados Unidos.

Levar essa tradição para outro continente foi uma experiência enriquecedora: “Preservamos e celebramos a diversidade da nossa gastronomia, com influências portuguesas e italianas adaptadas, oferecendo experiências autênticas que transformaram os americanos em admiradores da nossa cultura”, diz Angelo.

Mesmo com a expansão, o grupo mantém uma gestão familiar e profissionalizada, que combina o aprendizado acadêmico com o legado afetivo. Essa transição entre gerações exigiu equilíbrio entre modernização e respeito às origens. “A passagem do comando exigiu garantir que receitas, valores e experiên-

cias continuassem fiéis à essência do **Hocca**. Ao mesmo tempo, incorporamos tecnologias, estratégias de marketing digital e processos de gestão que fortalecem a marca sem comprometer a experiência artesanal”, diz Angelo.

A nova geração também tem busca dialogar com públicos mais jovens, rejuvenescendo a marca e reforçando seus valores de sustentabilidade. Entre as iniciativas estão o uso de embalagens

recicláveis, a redução de desperdícios, o aproveitamento consciente de insumos e a otimização do consumo de energia.

Para celebrar os 90 anos, o grupo prepara uma nova unidade conceito nos Estados Unidos, com inauguração prevista para dezembro de 2025. O espaço será um tributo à cultura paulistana, misturando design contemporâneo e elementos históricos. “Essa unidade trará a alma brasileira e celebrará a gastronomia que consolidou o Hocca como referência. Queremos que cada cliente sinta a autenticidade e o sabor que nos tornaram mundialmente reconhecidos”, explica Angelo.

Quase cem anos após seu nascimento no **Mercadão**, o Hocca continua a atrair multidões com a mesma fórmula que o consagrou: generosidade, tradição e hospitalidade. Um endereço que pertence à memória coletiva da cidade — e que segue provando que algumas receitas não se medem em ingredientes, mas em histórias. •



FOTOS: MAURO HOLANDA



Uma receita de sucesso

por Jennifer Detlinger

Aos 35 anos, o carioca **Pedro Mattos** acumula conquistas que muitos chefs levam décadas para alcançar. Com uma trajetória marcada pela ousadia e por decisões pouco convencionais, ele comanda hoje três casas em São Paulo que traduzem facetas distintas de sua cozinha: o Papagalho, com sua lasanha viral que vende 6 mil unidades por mês; o Dalila, seu laboratório intimista de alta gastronomia; e o Carneado Burger.

A história de Pedro com a cozinha começou na infância, quando já preparava suas próprias refeições. "Eu lia sempre os livros de receita, testava e fazia. Com sete anos, fiz meu primeiro bolo de cenoura", relembra. Mas foi aos 21 anos, ainda na faculdade de administração, que o espírito empreendedor falou mais alto: montou um delivery de comida japonesa no ateliê da mãe, sem que ela soubesse. "Foi minha primeira lição de cozinha: ser limpo e organizado, porque se minha mãe chegasse na segunda-feira e tivesse cheiro de peixe, eu estava ferrado", brinca.

O sucesso do negócio o fez largar a administração e mergulhar de vez na gastronomia. Diferente da maioria dos chefs, Pedro nunca trabalhou para outros antes de empreender. O salto definitivo veio em 2020, quando aceitou o desafio de assumir o Papagalho. A guinada veio com a lasanha — quase excluída do cardápio por falta de uma apresentação à altura. Faltando uma semana para a inauguração, Pedro teve o insight de montá-la dentro de um aro. O resultado? Quase 200 milhões de visualizações nas redes sociais e um fenômeno gastronômico que vende quase cinco vezes mais do que o segundo prato mais pedido da casa.

Mas Pedro não se acomodou no sucesso do Papagalho. Em 2025, inaugurou o Dalila — nome que homenageia sua avó. "É um restaurante que eu sempre quis abrir. Aqui é onde estou me colocando à prova como chef", explica. Com cozinha fusion de base italiana e influências asiáticas e espanholas, o Dalila funciona apenas às quintas e sábados, oferecendo menus degustação de 12 etapas que refletem a liberdade criativa do chef. "Não tenho pressão de atender 80, 90, 100 pessoas. Consigo fazer um trabalho bem cadenciado", diz.



O terceiro pilar do chef é o Carneado Burger, na Alameda Lorena, onde a filosofia é clara: "o mais simples possível, mas não simples demais". Ali, o hambúrguer ganha status de prato autoral, com protagonismo da carne. Do delivery de sushi a milhares de unidades de lasanhas vendidas, Pedro Mattos provou que não existe receita pronta para o sucesso. "Muitos restaurantes fecham por falha de gestão. Não adianta ter o melhor chef, o melhor salão, se você não tiver gestão", pontua. Com três casas consolidadas e planos de expansão, o chef do ano segue cozinhando à sua maneira: com técnica, coração e a teimosia que o trouxe até aqui. •





Brasil em cada garfada



por **Beatriz Gomes**

Nascido em Trancoso em 1985, quando o vilarejo ainda era um refúgio de pescadores, o **Capim Santo** cresceu com alma brasileira e coração familiar. Criado por Sandra Marques e Nando Leite, o restaurante se transformou em um dos maiores grupos de gastronomia do país, guiado por **Morena Leite, Adriana Drigo e Márcia Reis**. Sob o comando da chef Morena, o Capim Santo tornou-se referência internacional, unindo ingredientes brasileiros e técnicas francesas em pratos como o ravióli de tapioca e a moqueca vegana. “Certamente o segredo é ser apaixonada ao longo destes 40 anos e ter as pessoas como principal ingrediente, mantendo todos apaixonados pelo que fazem e adorando surpreender os nossos clientes.”, diz a chef Morena Leite sobre o segredo para manter a mesma qualidade durante tanto tempo. Além do restaurante, o grupo mantém o Instituto Capim Santo, que forma jovens em vulnerabilidade social por meio da gastronomia. Morena também assina eventos para o Itamaraty, como a Cúpula do G20, levando a cozinha brasileira a palcos diplomáticos. •

Capim Santo
Av. Faria Lima, 2705
Solar Fábio Prado
Jd. Paulistano
Tel.: (11) 3032-2277
WhatsApp:
(11) 98189-0082



Arte em cada massa

por **Beatriz Freitas**

As vésperas de completar 10 anos, a **Modern Mamma Osteria**, carinhosamente chamada de MOMA, celebra sua trajetória como referência da cozinha italiana autoral em São Paulo. Sob o comando do chef **Salvatore Loi** e do parceiro **Paulo Barros**, a casa conquistou o público com massas artesanais feitas diariamente, ingredientes de qualidade e receitas que reinventam a tradição. Ícone da casa, a Lasanheta de Vitelo, cremosa e tostada, ganha agora a versão Bianca, inspirada nos ragus da infância de Loi. O cardápio também destaca Ravioli, Bigoli alla Carbonara e Tagliata Black Angus, sempre atualizado com a sazonalidade. **Premiado em 2025 como Melhor Cantina/Trattoria no Campeões da Gastronomia**, o MOMA segue fiel ao espírito leve, moderno e acolhedor que o tornou indispensável à cena paulistana. “O reconhecimento do nosso trabalho é um estímulo importante e ser premiado como a melhor Trattoria de São Paulo é uma grande honra. Eu, Paulo Barros, e toda a equipe do Modern Mamma nos sentimos profundamente orgulhosos e felizes com esse prêmio. Ele reflete o nosso compromisso diário em oferecer aos nossos clientes a melhor experiência gastronômica possível, com dedicação e paixão pela culinária italiana”, reflete o chef Salvatore Loi. •

FOTOS: MAURO HOLANDA, DIVULGAÇÃO; MÁRIO RODRIGUES E DIVULGAÇÃO; GABRIELA DELL'AQUILA



Modern Mamma Osteria

Rua Manuel Guedes, 160- Itaim Bibi
Rua Ferreira de Araújo, 342- Pinheiros
Rua Oscar Freire, 497- Jardim Paulista
Rua dos Pinheiros, 332- Pinheiros
@modernmammaosteria



Mifano à italiana





FOTOS: MAURO HOIANDA



por Beatriz Freitas

No comando do Donna, André Mifano retoma a culinária italiana que o consagrou em São Paulo, agora com a maturidade de quem acumula quase três décadas de carreira. Inaugurado em 2021, o restaurante traduz sua cozinha ítalo-paulistana: clássica, mas reinterpretada com técnica, respeito aos ingredientes e forte identidade autoral. Mifano revisita receitas tradicionais com o rigor de quem valoriza processos e pequenos produtores, destacando sabores intensos e equilibrados. A paixão por embutidos e cortes suínos, marca registrada do chef desde os tempos do Vito, segue presente em criações que unem memória, precisão e afeto. Para o chef, o grande diferencial do restaurante são as pessoas que estão com ele diariamente. “Eles são realmente uma família, que amam

muito o que fazem, tanto na cozinha quanto no salão. Esse amor, carinho e dedicação é o que faz a comida ser muito boa”. Tamanho cuidado garantiu ao Donna o título de **Melhor Restaurante Italiano em 2025**. “Eu acho que os prêmios são absolutamente importantes, porque são um reconhecimento de todo esse trabalho que a gente faz com tanta vontade, mesmo com todas as dificuldades que o mercado tem e continua passando. É uma forma do público de nos dizer, de uma forma coletiva, que a gente está fazendo a coisa certa, nos dar mais força e mais vontade ainda para continuar fazendo o que a gente está fazendo”, finaliza o chef. •

Donna

Rua Peixoto Gomide, 1815 - Jardim Paulista
@restaurantedonna_



FOTO: RODOLFO REGINI





Harmonia em cada prato

por Beatriz Freitas

Sob o comando da chef Telma Shimizu, eleito o Melhor Restaurante Japonês em 2025, o Aizomê, chega aos 18 anos, com duas unidades e um café, celebrando a maturidade de uma cozinha que une Japão e Brasil em perfeita harmonia. Telma traduz em seus pratos a herança dos imigrantes japoneses e o olhar atento aos ingredientes locais, resultando em uma culinária nipo-brasileira delicada e autoral. O cardápio privilegia pescados da costa brasileira, o pirarucu de manejo sustentável e vegetais de pequenos produtores, mesclando sabores como tucupi e shoyu, jambu e sanshō, matchá e mate. No menu à la carte ou no omakase, surgem criações como o pirarucu saikyo yaki e o missô de banana, símbolos da criatividade e sensibilidade da chef, que transformou o Aizomê em referência de autenticidade e respeito às origens. “Sempre buscamos as referências e as bases japonesas para fundamentar nossa construção de sabores e trabalhamos focados em sazonalidade, sustentabilidade e valorização de produtos locais emoldurados pelos temperos e técnicas japonesas. O prêmio é muito importante como prova de reconhecimento do trabalho sério e dedicado, sendo um alento e uma fonte de motivação para nosso time de grandes profissionais. São eles que fazem do Aizomê um restaurante que se destaca pela qualidade e pela constante inovação, na busca pelo melhor, sempre!”, acrescenta a chef Telma. •



FOTOS: DIVULGAÇÃO / RAFAEL SALVADOR

MELHOR
MENU DEGUSTAÇÃO
**VARANDA
D.INNER**



Omakase da carne

Por **Beatriz Freitas**

No comando do Varanda D.inner, o chef Fábio Lazzarini criou uma experiência sensorial rara: seu Omakase da Carne. Inspirado na tradição japonesa de confiar ao chef o protagonismo do menu, ele apresenta uma sequência de quinze tempos que celebra a fusão entre técnica, precisão e ousadia. Servido a apenas seis pessoas por noite, tudo é finalizado diante dos olhos do cliente, num espetáculo de sabor e delicadeza. O percurso vai de um caldo de tucupi com vieira e camarão-tigre a um surpreendente gunkan de angus com foie gras e trufa, passando por cortes nobres como o Wagyu A5 de Kagoshima e a icônica Trilogia da Picanha. No desfecho, o romeu e julieta com sorvete de queijo de Lazzarini reafirma o equilíbrio entre afeto e sofisticação — assinatura de um menu que transforma o ato de comer em pura arte. “Estar entre nomes como Ewai, Tuju, Casa do Porco e D.O.M. já era, por si só, uma honra imensa. São restaurantes e chefs que admiro profundamente, referências que me inspiraram e que ajudaram a moldar o cenário gastronômico que tanto amo. Por isso, vencer entre eles é uma surpresa que transcende qualquer expectativa — um reconhecimento que amplifica todos os sentimentos: gratidão, alegria e, sobretudo, humildade. Esse prêmio não é apenas meu. É o reflexo do trabalho apaixonado de toda a equipe, de cada detalhe pensado, de cada ingrediente tratado com respeito e propósito. É a prova de que cozinhar, quando feito com alma, encontra eco nas pessoas” diz o chef. •



FOTO: HENRIQUE PERON/DIVULGAÇÃO

Varanda D.Inner
Rua Prudente Correia, 432 - Jardim Europa
@varandadinner



FOTO: MAURO HOLANDA



Direto da parrilla

por Beatriz Freitas

Inspirado nas autênticas casas argentinas, o Pobre Juan conquistou os paladares mais exigentes com sua maestria na parrilla. No comando da brasa, o fogo dita o ritmo de uma experiência sensorial que começa nas “las tapas”, com mini empanadas douradas e crocantes, e segue com guarnições icônicas, como as papas soufflé e a farofa pobre juan — leve, amanteigada e irresistível. Mas é na parrilla que o espetáculo acontece. O clássico bife pobre juan revela suculência e sabor defumado na medida certa, enquanto o bife ancho e o bife de chorizo homenageiam a tradição portenha. Para os apreciadores de raridades, cortes como o Wagyu A5 Sirloin Steak, servido com emulsão de cabotia e raspas de limão-siciliano, e o A5 Tataki, com molho oriental e purê de wasabi, transformam cada garfada em um momento inesquecível. O Pobre Juan é, acima de tudo, uma celebração à arte da carne. “Não é de hoje que somente o melhor passa pela multiplataforma da GoWhere e, ser indicado ao prêmio mais uma vez, é mais que um reconhecimento, mas a prova de como o Pobre Juan se empenha todos os dias para proporcionar um momento único a cada um de seus clientes”, agradece Marcelo Maia, diretor de marketing do Pobre Juan. •

Pobre Juan

Rua Comendador Miguel Calfat, 525
Vila Nova Conceição
@restaurantepobrejuan



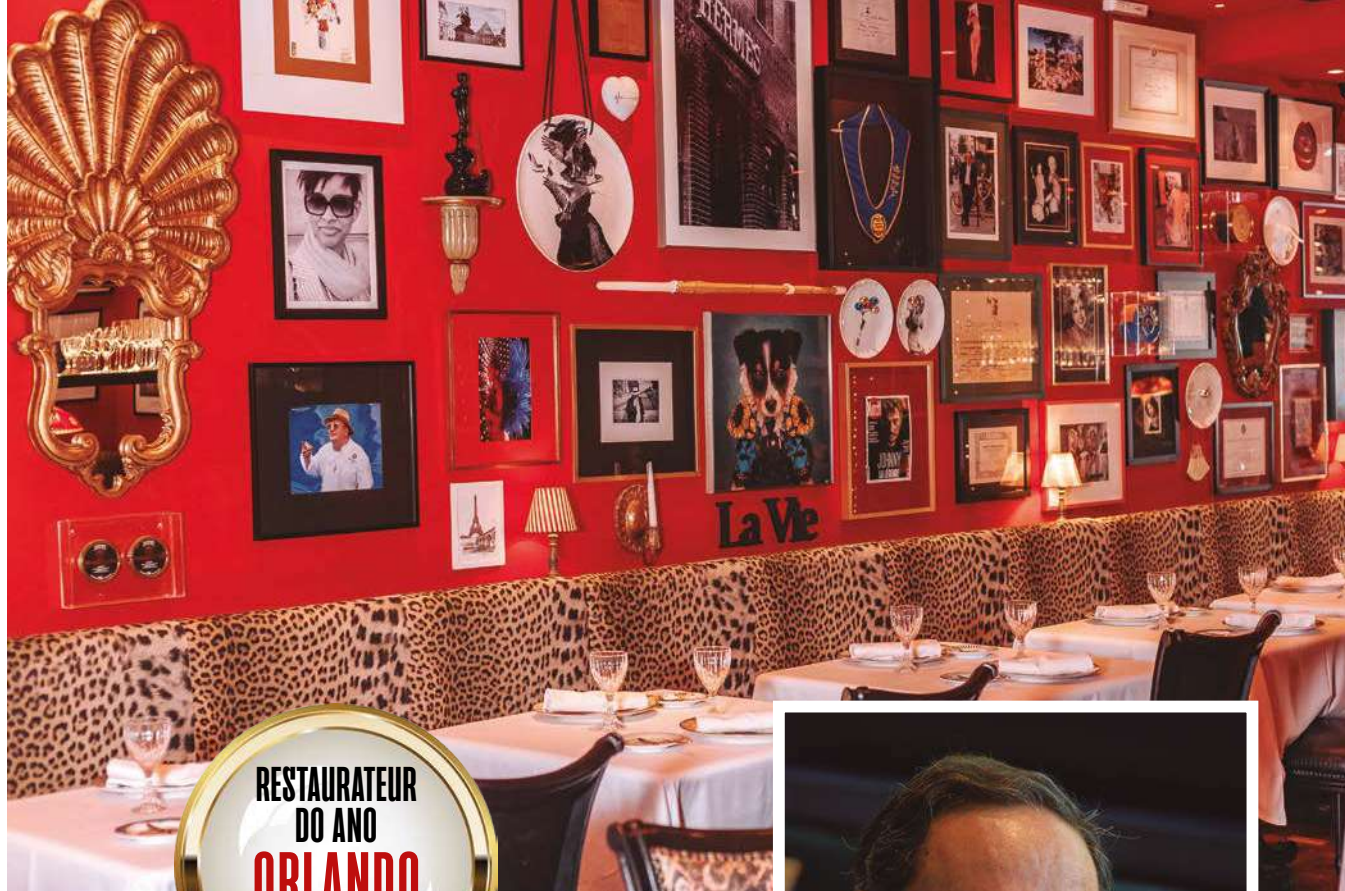
FOTOS: DIVULGAÇÃO/FREDERICO DE SOUZA FILHO, DIVULGAÇÃO/CLEYTON VIEIRA E DIVULGAÇÃO/TÚCIO CUNHA

A definição de um momento único




Pobre Juan

pobrejuan.com.br |  /restaurantepobrejuan



FOTOS: DIVULGAÇÃO / DANIEL CANGINI

Por trás do sucesso

Por Jennifer Detlinger

O empresário Orlando Leone entrou no mundo da gastronomia movido pela admiração. Cliente habitual e entusiasta do trabalho do chef Erick Jacquin, ele via na cozinha do francês algo além do sabor — via propósito. A amizade entre os dois nasceu em 2016, e, pouco tempo depois, deu origem a uma sociedade que hoje se tornou referência em hospitalidade e excelência. “Minha ideia inicial era montar um único restaurante em que ele pudesse voltar a fazer aquilo que mais gosta: cozinhar. Para mim, ele é o melhor cozinheiro do Brasil”, conta Orlando.

O primeiro projeto se transformou em um grupo robusto, com mais de 13 empreendimentos em operação e uma cozinha central de mil metros quadrados. No comando administrativo, Orlando lidera áreas como o financeiro, jurídico, contábil, operacional e de expansão, garantindo que a base da empresa seja tão sólida quanto a reputação de suas casas. “É sacrificante conduzir tantas pessoas, mas também muito prazeroso. A nossa cozinha é uma maestria, e o Jacquin faz tudo com muito carinho”, afirma. O Grupo JL Gastronomia reúne alguns dos endereços mais emblemáticos de São Paulo, como o Les Présidents, o Lvtetia, o Ça-Va, o Bar do Vaticano e o Jojo Erick Jacquin. O mais recente movimento é de expansão nacional, liderado pela marca Steak Bife, que vai ganhar unidades no Ibirapuera, Sorocaba e Ribeirão Preto. Além disso, o grupo prepara o lançamento de uma hamburgueria e de uma loja de sanduíches, reafirmando o apetite por crescimento e inovação.



"Esse prêmio é fruto de muito trabalho. É um novo ramo para mim e a conquista me dá ainda mais força para continuar"

O segredo, segundo Orlando, está na parceria equilibrada entre os sócios e na soma de talentos. “Existe uma irmandade, amizade e respeito muito grande entre nós dois. Sempre entramos em consenso sobre a parte de cada um”, explica. Eleito o **Restaurateur do Ano pela GoWhere Gastronomia**, Orlando Leone celebra o reconhecimento como resultado coletivo. “Esse prêmio é fruto de muito trabalho. É um novo ramo para mim e a conquista me dá ainda mais força para continuar. Essa homenagem se estende à equipe e principalmente à minha esposa, Sílvia, que está sempre ao meu lado e se dedica ao sucesso dos restaurantes.” De empresário a restaurateur premiado, Orlando Leone traduz na prática o verdadeiro sentido de servir bem — com disciplina, generosidade e respeito à arte de comer. •



ORLANDO LEONE

ELEITO O MELHOR
RESTAURATEUR
DE SÃO PAULO

O empresário **Orlando Leone**
se associou ao chef
Erick Jacquin e passou
a ser o sócio operador
do **Grupo JL Gastronomia**

Hoje, tem várias casas
de renome e muito prestígio:

Les Présidents
Lvtetia
Steak Bife
Ça-Va
Ça-Va Café
Bar do Vaticano
Jojo Erick Jacquin

FOTO: MAURO HOLANDA

Orlando Leone agradece os votos dos leitores do anuário **GoWhere Gastronomia**
e do público da **Jovem Pan**, em votação direta pelo site **GoWhere.com.br**



O litoral em essência e expansão



Badauê

Com 28 anos de história, o Grupo Badauê consolida-se como um dos maiores ícones da gastronomia praiana de São Paulo, unindo excelência culinária, hospitalidade e uma atmosfera que é marca registrada no litoral norte. Pelo terceiro ano consecutivo, o grupo foi eleito 1º lugar na categoria “Restaurante de Peixes e Frutos do Mar” pela GoWhere Gastronomia, reafirmando sua posição de destaque entre os melhores da capital paulista.

Com unidades em Juquehy, Maresias e Jardins, e agora as novas casas Maraô e Boteco Badauê, o grupo vive um momento de expansão e amadurecimento, celebrando quase três décadas dedicadas a transformar o sabor do litoral em uma verdadeira experiência de vida. Em Juquehy, o clássico Badauê combina vista deslumbrante, atendimento impecável e

gastronomia de alto padrão. O Réveillon Badauê retorna este ano em grande estilo, retomando a tradição que marcou gerações. Em Maresias, o clima é jovem e vibrante: o restaurante pé na areia é referência em experiência à beira-mar e também volta a celebrar o Réveillon, reforçando o DNA festivo do grupo.

O Boteco Badauê, também em Juquehy, traz um novo ritmo às noites litorâneas com repertório que vai do pop ao MPB e samba, acompanhando drinks e aperitivos em um ambiente descontraído e sofisticado. O Maraô eleva o requinte com massas artesanais e grelhados de alto padrão, além de se tornar palco de eventos e celebrações exclusivas.

No Badauê Jardins, o espírito da praia encontra o cenário urbano: design contemporâneo, ingredientes frescos e a mesma essência que consagrou o grupo no litoral. Mais do que restaurantes, as casas do Grupo Badauê representam um estilo de vida: o encontro entre sabor, elegância e boas lembranças à beira-mar. •



Badauê São Paulo



Maraô

FOTOS: DIVULGAÇÃO

Badauê São Paulo

R. José Maria Lisboa, 1397, Jardins, São Paulo

Badauê Maresias

Av. Francisco Loup, 901, São Sebastião - SP

Badauê Juquehy

Av. Mãe Bernarda, 2001, São Sebastião - SP

Maraô

Av. Mãe Bernarda, 2069, Juquehy, São Sebastião - SP

www.restaurantebadauesp.com.br

@@badauerestaurantes



Pescada à Morris

Badauê

Melhor Restaurante de Peixes e Frutos do Mar

O **Badauê** agradece os votos dos leitores do anuário **GoWhere Gastronomia** e do público da **Jovem Pan**, em votação direta pelo site **GoWhere.com.br**

FOTO: DANIEL CANCINI

Badauê São Paulo: R. José Maria Lisboa, 1397, Jardins – **Badauê Maresias:** Av. Francisco Loup, 901, São Sebastião - SP
Badauê Juquehy: Av. Mãe Bernarda, 2001, São Sebastião - SP – **Maraão:** Av. Mãe Bernarda, 2069, Juquehy, São Sebastião - SP

www.restaurantebadauesp.com.br – @@badauerestaurantes



20 anos de excelência à mesa

Por **Jennifer Detlinger**

Quando Ipe Moraes abriu as portas da Adegasantiago na rua Sampaio Vidal, no Jardim Paulistano, há 20 anos, poucos imaginariam que aquele misto de bar e restaurante se tornaria sinônimo de gastronomia ibérica na capital. Inspirado nas adegas tradicionais de Portugal e Espanha, o projeto cresceu, ganhou corpo e hoje soma quatro endereços — três em São Paulo e um no Rio de Janeiro — sem perder a essência que conquistou os paulistanos desde o primeiro dia.

A arquitetura assinada por Carlos Motta traduz o espírito da casa: rústica, acolhedora, com cadeiras desenvolvidas especialmente para os ambientes e madeira dando o tom em cada detalhe. É o tipo de lugar onde se entra para um petisco e se estende até o fim da noite, entre bons vinhos selecionados pelo sommelier Rodrigo Novaes, drinks criados por Marcelo Serrano e chope sempre gelado. O cardápio é uma celebração à fartura ibérica, com foco no compartilhamento. Do mar, chegam ostras frescas, carpaccio de polvo, anchovas e o clássico polvo à galega. Entre as tapas e petiscos da terra, os croquetes de pato, a alheira e o prego — sanduíche português que virou ícone da casa — dividem espaço com queijos e embutidos fatiados na hora, como manchego e jamón pata negra.

Nos pratos robustos, a Adegasantiago aposta na simplicidade que só ingredientes de altíssima qualidade permitem. O Arroz de Pato e a Bacalhoadas na Lenha são preparos que exigem tempo, técnica e respeito ao produto — virtudes que o restaurante mantém há duas décadas. “Em 2026, completaremos 20 anos e ser premiado neste momento tem um significado especial. A Adegasantiago tem uma história importante na gastronomia paulistana e uma boa estrada percorrida. Este prêmio é um importante reconhecimento de que, mesmo após estes anos todos, seguimos firmes e fortes neste mercado super competitivo”, comemora Ipe Moraes. •

Adegasantiago

Shopping Cidade Jardim — 4º piso (Av. Magalhães de Castro, 12.000 — Cidade Jardim)
Rua Dr. Melo Alves, 728 — Cerqueira César
Rua Sampaio Vidal, 1.072 — Jardim Paulistano
@adegasantiago



FOTOS: DIVULGAÇÃO/THAÍS BITAR



NOVA LOJA DI PRATOS CAMPINAS

AV. OROSIMBO MAIA, 1165/1175
JD. GUANABARA - CAMPINAS/SP



HÁ MAIS DE 45 ANOS REFERÊNCIA NO MERCADO

A **DI PRATOS MULTINOX** é referência em equipamentos e utensílios para bares, hotéis e restaurantes, oferecendo qualidade e tradição. Com 8 lojas, sendo 6 em São Paulo, uma em Atibaia e a mais nova em Campinas, a marca se destaca pelo atendimento e variedade incomparável.



Sabor de família



por **Beatriz Freitas**

José Pallas chegou ao Brasil com apenas 18 anos, sonhando com uma vida melhor e sem imaginar que deixaria um legado gastronômico. Depois de décadas trabalhando como ajudante de cozinha, copeiro e garçom, tornou-se sócio do **Bacalhau, Vinho & Cia**, fundado em 1973. Hoje, o neto **Caique Pallas** comanda o restaurante, sob a supervisão do pai **Carlos**, mantendo viva a paixão familiar pela culinária portuguesa. Mesmo com a inclusão de diversos pratos da cozinha ibérica, o carro-chefe da marca continua sendo os pratos com bacalhau, sendo que mais de 90% dos pedidos do restaurante são feitos com o peixe. O campeão de vendas é o Bacalhau ao Murro, feito com uma posta inteira com batatas assadas ao murro, alho em fatias, cebolas, pimentões, brócolis e azeitonas portuguesas, tudo em azeite gratinado ao forno.

“É um orgulho imenso receber esse prêmio. É como sentir um abraço quente de Portugal bem no coração de São Paulo. Há mais de meio século, o Bacalhau, Vinho e Cia escreve sua história com pratos que contam memórias lusitanas, e o prêmio marca um feito que honra nossa história e compromisso com a gastronomia portuguesa. A premiação é mais que um troféu: é o reconhecimento do carinho, da dedicação e do amor que colocamos em cada mesa. Agradecemos à GoWhere e, principalmente, aos nossos clientes, que confiaram seus votos em nós, e que fazem parte dessa jornada”, diz Caique Pallas, chef e proprietário da terceira geração à frente do restaurante. •

Bacalhau, Vinho & Cia
Avenida Pacaembu, 71 – Barra Funda
Rua Pedroso Alvarenga, 620 – Itaim Bibi
@bacalhauvinhocia

FOTOS: MAURO HOJANDA



O Famoso Bacalhau

RESERVAS E ENCOMENDAS:
+55 11 3826-7634



ITAIM BIBI

R. Pedroso Alvarenga, 620
Tel.: 11 3071-4077

Restaurante

BV&Cia

Bacalhau, Vinho & Cia

www.bacalhauvinho.com.br



BARRA FUNDA

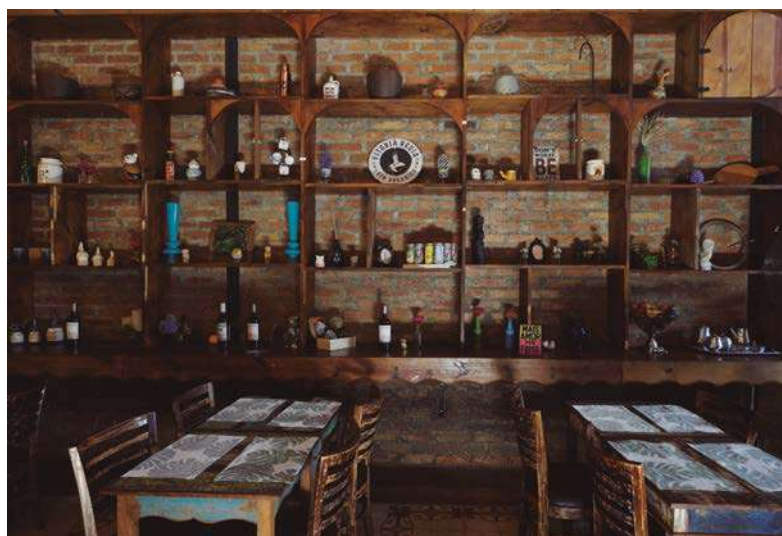
Av. Pacaembu, 71
Tel.: 11 3666-0381



Fogo e propósito

Por **Beatriz Freitas**

Na churrascaria vegana **A Coruja**, o churrasco ganha uma nova essência: sabor, textura e consciência em perfeita harmonia. Fundada em 2019, a casa nasceu do sonho de criar um ambiente livre de sofrimento animal e se consagrou com um rodízio surpreendente, onde “carnes” vegetais protagonizam a experiência. No cardápio, brilham criações como Franjaca (filé de jaca), Fransoja, bife de seitan, medalhões de shimeji e shitake, além de espetos e linguiças vegetais, acompanhados de delícias típicas e sobremesas irresistíveis. “A churrascaria proporciona uma experiência de rodízio sem o uso de carne animal. Nós mostramos que o ato de comer não está relacionado apenas a se alimentar, mas de criar uma experiência singular. E esse prêmio representa para nós um rompimento, nós acreditamos que isso é uma consagração de um trabalho feito com tanto carinho. De algo que antes era um sonho, se tornou realidade”, diz o chef **Marcio Nascimento** sobre o que receber o prêmio de **Melhor Restaurante Vegetariano/ Vegano em 2025** significa para a equipe. •



FOTOS: MAURO HOYANDA

A Coruja
Rua Tito, 25- Vila Romana
@acoruja_vegan



FOTO: MAURO HOLANDA

Eleito o Melhor Restaurante Vegetariano/Vegano

A Coruja Churrasco Vegano agradece os votos dos leitores do anuário **GoWhere Gastronomia** e do público da **Jovem Pan**, em votação direta pelo site **GoWhere.com.br**, que elegeram **A Coruja Churrasco Vegano** como o **Melhor Restaurante Vegetariano/Vegano de São Paulo**.

R. Tito, 25 – Vila Romana, São Paulo – SP – Telefone: (11) 97576-4848 – Pedir: ifood.com.br
Terça e quarta das 12h às 17h – Quinta a sábado das 12h às 22h – Domingo das 12h às 20h
@acoruja_vegan



Cozinha de outro mundo

por Beatriz Freitas

Pelo terceiro ano consecutivo, o Beco Hexagonal encanta São Paulo ao ser eleito o Melhor Restaurante Temático da cidade. Mais do que um lugar para comer, o espaço idealizado por Talita e Rodrigo de Oliveira e Silva é um portal para outro mundo. Ao cruzar o beco de tijolos, varinhas ganham vida, retratos se movem e o perfume da cozinha mistura-se à trilha sonora composta especialmente para a casa. A nova matriz, batizada de Beco Hexagonal: A Origem, em Moema, amplia o universo mágico com experiências de realidade virtual, jogos e HQ própria. Entre feitiços e sabores, brilham criações como o risoto Astra, a costela Caliope e o sanduíche Godric. “Receber um prêmio tão importante é gratificante, mas conquistá-lo pela terceira vez consecutiva é ainda mais especial. Isso reforça que estamos no caminho certo e torna este ano, marcado pela abertura da nova unidade de Moema, ainda mais memorável”, diz Rodrigo de Oliveira e Silva, idealizador do restaurante. Desde 2021, o Beco prova que boa comida também pode ser pura magia — e, por isso, o encanto segue inquebrável. •



FOTOS: DANIEL CANCELI

Beco Hexagonal
Avenida Pavão, 577, Moema
@becohexagonal



ELEITO TRÊS VEZES O MELHOR
RESTAURANTE TEMÁTICO
PELA GOWHERE E JOVEM PAN



MOEMA
Av. Pavão 577, São Paulo — SP

GOLDEN SQR SHOPPING
Av. Kennedy, 700 — Piso L1
Jardim do Mar, São Bernardo do Campo — SP,

Telefone: (11) 2667-2397

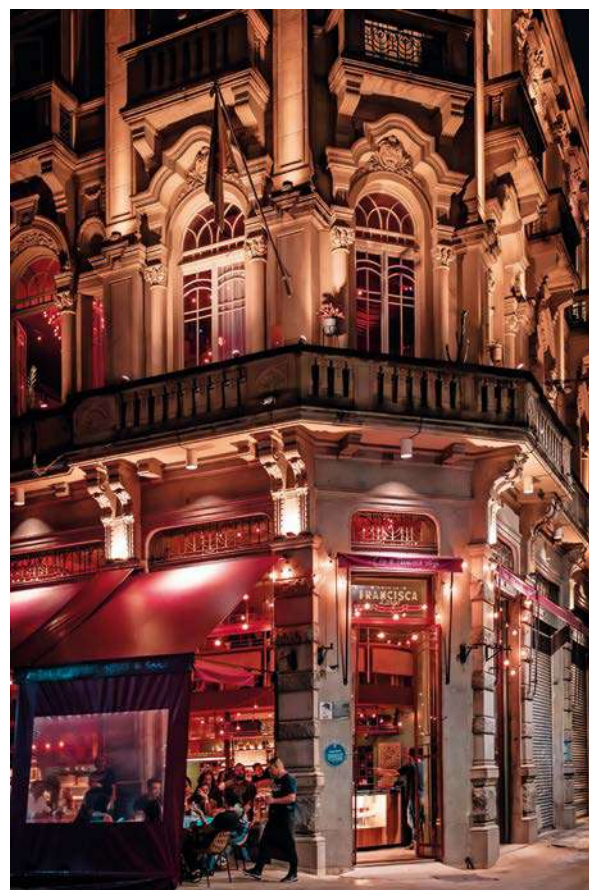




Ritmo no prato

Por **Beatriz Freitas**

Mais do que um restaurante, a **Casa de Francisca** é um refúgio de música e arte no coração de São Paulo. Localizada no histórico **Palacete Teresa**, a casa se tornou referência em shows intimistas, conectando artistas e público em experiências únicas. No Salão do 1º andar, o palco circular e a arquibancada proporcionam apresentações que vão do acústico ao dançante, com reservas online e serviço de mesa interrompido durante os espetáculos. Entre 2023 e 2024, a Casa realizou 627 shows, incluindo sessões gratuitas e de DJs em vinil, reforçando seu compromisso com a diversidade artística e o direito à cultura. Aos finais de semana, o tradicional “Almoço & Música” oferece duas sessões de gastronomia e música ao vivo, enquanto a casa também recebe eventos sociais e corporativos, mantendo viva a tradição de encontros e celebrações culturais no centro da cidade. •



FOTOS: DIVULGAÇÃO / FELIPE GUILBERTI; DIVULGAÇÃO E DIVULGAÇÃO / OLAVO MEDEIROS

A Casa de Francisca
Rua Quintino Bocaiúva, 22 – Sé
@casadefrancisca

PRATA[®]

150 ANOS
DESDE 1876

H 150 ANOS
ACOMPANHANDO GERAÇÕES
E A BOA GASTRONOMIA

Uma nascente que deu luz a uma história.
Uma água tão pura que se tornou símbolo,
indispensável nas melhores mesas. Prata é
mais que água. É memória viva, presença
que acompanha o tempo, as gerações e
a boa gastronomia.

Em 2026, celebraremos 150 anos
de história com uma garrafa de 750mL,
exclusiva e limitada, homenageando
nossa tradição e brindando ao futuro.





Aromas e sabores do Peru

por Beatriz Freitas

Cada prato do La Peruana é uma celebração da culinária peruana, feita com técnica, memória afetiva e criatividade. Sob o comando da chef Marisabel Woodman, ceviches frescos como o ceviche apaltado e o ceviche carretillero, tiraditos, patacones crocantes e anticuchos suculentos encantam pelo sabor e cores vibrantes. Pratos quentes como o arroz caldoso com pato, o arroz chaufa escondido e o pulpo a la parrilla equilibram tradição e inovação, enquanto sobremesas como tres leches e picarones fecham a experiência com afeto e doçura. “Receber esse prêmio é uma honra enorme para nós. O La Peruana nasceu da vontade de mostrar que a cozinha peruana pode ser autêntica, vibrante e, ao mesmo tempo, pertencer a São Paulo. Ver esse reconhecimento vindo do público e do mercado é a prova de que cozinhar com amor chega nas pessoas”, diz a chef Marisabel Woodman. Com 10 anos de história, o La Peruana é referência em autenticidade e originalidade, conquistando São Paulo com aromas, texturas e sabores do Peru, em cada garfada. •

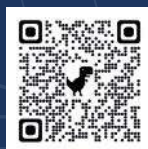
La Peruana
Alameda Campinas, 1357- Jardim Paulista
@laperuanabr



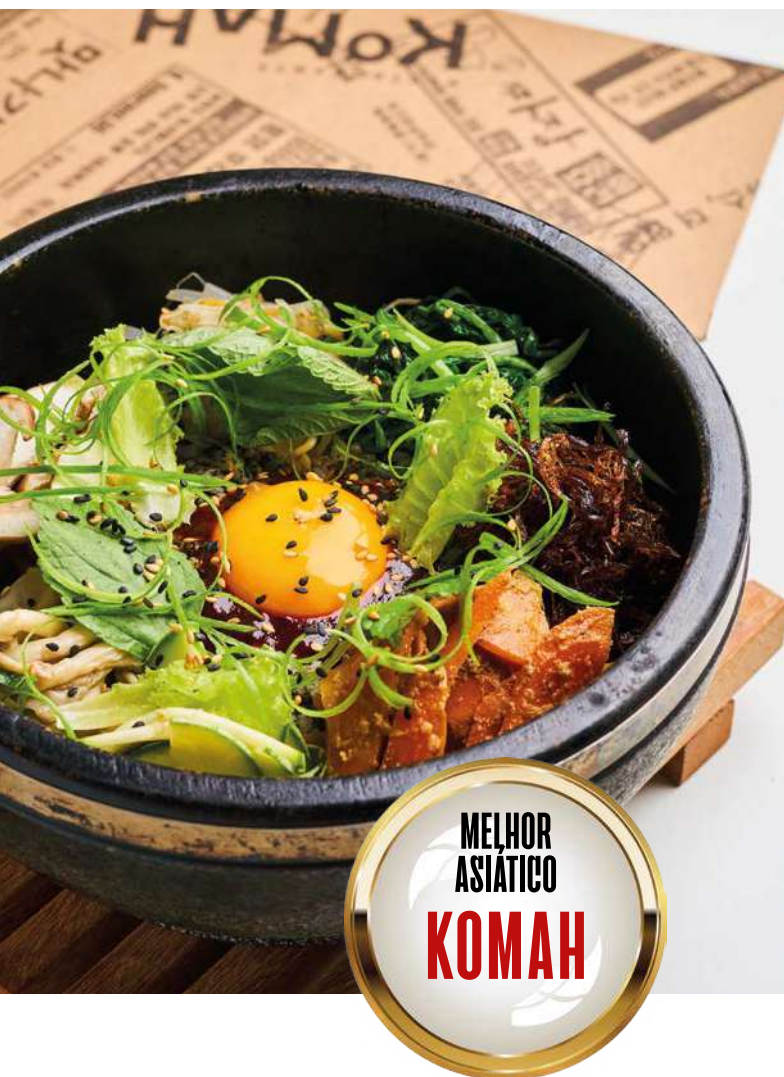
FOTOS: DIVULGAÇÃO/ THAYS BITTAR E DIVULGAÇÃO



DESDE 1986, O MUGUI MANTÉM A MESMA FILOSOFIA DE SER UMA COZINHA ORIENTAL, TRADICIONAL E FAMILIAR



RUA DA GLÓRIA, 111 – SALA 11
BAIRRO DA LIBERDADE/SP
TEL.: 3106-8260



Raízes coreanas

Por **Beatriz Freitas**

Escandido atrás de uma portinha na Barra Funda, o Komah se tornou referência quando o assunto é gastronomia coreana contemporânea. No comando da cozinha desde 2022, o chef Daniel Park — com passagens pelo D.O.M. e Mocotó — mantém viva a essência da casa: receitas tradicionais reinterpretadas com técnica e sutileza. Clássicos como o Yukhoe, o Kimchi Bokumbap e o Galbi Jim revelam o equilíbrio entre tradição e modernidade. No bar, coquetéis autorais com ingredientes como soju, matchá e caramelo de shoyu dialogam com os sabores da cozinha. Fiel às raízes, mas de olhos no mundo, o Komah celebra a Coreia em cada detalhe — do prato à taça. “Eu acredito que, numa premiação gastronômica, só de estar entre os três melhores asiáticos de São Paulo já é um prêmio. Obviamente, participar e ganhar intensifica ainda mais a nossa alegria. Uma alegria que precisa ser compartilhada com nossos clientes, fornecedores e parceiros. Quando se trata de premiação, tanto eu quanto meu sócio Alessandro, sempre fazemos questão de dar os créditos à nossa equipe. São eles que fazem do Komah o melhor restaurante asiático da cidade”, agradece o chef Daniel Park. •



FOTOS: LAÍS ACSA/ILUMINAÇÃO

Komah Restaurante
Rua Cônego Vicente Miguel Marino, 378, Barra Funda
@komahrestaurante



A melhor loja de Cutelaria & Gastronomia do Brasil



Matriz - 25 de março



Filial - Paula Sousa

DISTRIBUIDORA OFICIAL



(11) 3228-0500 | (11) 94790-2921 www.reidacutelaria.com.br

Matriz - R. Carlos de Sousa Nazaré, 230 (Trav. da 25 de Março) - SP
Filial - R. Paula Sousa, 269 (Próximo à 25 de Março) - Centro - SP





FOTOS: MAURO HOLANDA



Time no ponto

Por **Beatriz Freitas**

Com 35 anos de história, o **NB Steak** celebra uma trajetória marcada pela paixão por servir bem. Nascida em Porto Alegre nos anos 1990, a casa reinventou o conceito de churrascaria ao unir cortes nobres, atendimento impecável e um ambiente sofisticado. Essa dedicação ao atendimento e à qualidade foi fundamental para a conquista do prêmio **Brigada de Ouro**, que reconhece os melhores restaurantes da cidade. Hoje, a rede do MDR Group soma dez unidades — sete em São Paulo e interior, duas na capital gaúcha e uma em Goiânia —, mantendo o mesmo padrão de excelência que transformou o ritual do espeto corrido em uma experiência gastronômica elegante e personalizada. “O reconhecimento do público reforça o quanto o NB valoriza a qualidade e seu time. Para nós, é um orgulho imenso receber esse prêmio e queremos deixar o nosso agradecimento a todos que votaram. O NB vem transformando o mercado de carnes no Brasil sem perder as raízes e mantendo viva a tradição do churrasco. Preservar a paixão, qualidade e excelência são os diferenciais do NB”, afirma o idealizador do NB Steak, Arri Coser. •



NB Steak

Av. Vereador José Diniz, 3864 - Campo Belo
www.nbsteak.com.br



35 anos de tradição, inovação e sabor.
NB Steak é onde o churrasco evolui com o tempo,
mas mantém a essência.

Obrigado a todos que fazem parte dessa história.

nbsteak.com.br | [@nbsteak](https://www.instagram.com/nbsteak)





Excelência entre dois pães



por **Beatriz Freitas**

Sob o comando do chef Renato Fecchio, o DCK Burger conquistou seu espaço como uma das hamburguerias mais queridas de São Paulo. Com unidades no Tatuapé e na Vila Prudente, a casa é destino certo para quem busca hambúrgueres artesanais cheios de sabor, qualidade e originalidade. O cardápio revela criações icônicas, como o famoso 605, combinação perfeita de pão brioche, carne suculenta, queijo derretido e bacon crocante.

Mas a experiência vai além: aos finais de semana, o DCK abre as portas para o "American Breakfast", um convite para saborear os clássicos matinais dos EUA — de waffles dourados e avocado toasts a panquecas fofinhas com Maple Syrup. "O DCK nasceu do zero, com muito trabalho, verdade e, ver esse reconhecimento é sinal de que tudo isso está chegando nas pessoas, conforme planejamos. A gente quer poder oferecer sempre uma refeição inesquecível e uma experiência marcante", diz o chef. •



FOTOS: BELE RIBEIRO/DIVULGAÇÃO

DCK Burger

Rua Demétrio Ribeiro, 605 - Tatuapé

Tel.: (11) 2478-8948

Av. Zelina, 1110 - Vila Prudente

Tel.: (11) 2367-3442



Eleito três vezes como o Melhor Rodízio Japonês
de São Paulo pela **GoWhere** e **Jovem Pan**



Djapa Moema
Rua Gaivota, 168, Moema, São Paulo, SP
(11) 2691.2003 e 2691.2004



Sushi com alma

Por **Beatriz Freitas**

Desde 1997, o **Restaurante Aoyama** é um ícone da culinária japonesa em São Paulo. Criado pela **Família Nagai** — com mais de 40 anos de experiência no mercado de pescados — o Aoyama conquistou paladares ao unir frescor, fartura e sofisticação. Pioneiro no rodízio japonês no Brasil, oferece mais de 200 itens, dos clássicos sushis e sashimis a criações contemporâneas como sushis trufados, maçaricados e até com bacon. Com serviço ágil, ambiente moderno e atenção aos detalhes em todas as suas dez unidades, o Aoyama transforma cada refeição em uma celebração dos sabores do Japão. “Há 28 anos, o Aoyama leva o melhor da culinária japonesa ao público, unindo tradição, frescor e inovação. Com dedicação e paixão, seguimos oferecendo experiências únicas, valorizando cada cliente, cada prato e cada detalhe que faz parte da história da família Aoyama”, comenta Rodrigo Nagai, um dos donos do restaurante. •



FOTOS: DIVULGAÇÃO / ROGÉRIO VOLTAN

Restaurante Aoyama
Rua Dr. Mário Ferraz, 563 - Itaim Bibi
@restauranteaoyama



Eleito o Melhor Rodízio Japonês

O Aoyama agradece os votos dos leitores do anuário **GoWhere Gastronomia** e do público da **Jovem Pan**, em votação direta pelo site **GoWhere.com.br**, que elegeram **Aoyama** como o **Melhor Rodízio Japonês de São Paulo**.



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Romance à italiana

Por **Jennifer Detlinger**

O que torna um restaurante perfeito para um casal? Ambiente intimista, gastronomia impecável, atenção aos detalhes e a capacidade de transformar cada jantar em uma memória afetiva. O **VicoLO NOSTRO** reúne todos esses elementos — e foi justamente por isso que conquistou o prêmio de **Melhor Restaurante para Ir a Dois**. Instalado há 27 anos em uma charmosa construção no Brooklin, o restaurante comandado pelo chef Cristiano Panizza consolidou-se como cenário de pedidos de casamento, aniversários de namoro e celebrações de bodas, tornando-se parte da história de inúmeros casais paulistanos.

"É com muita alegria que ganhamos como Melhor Restaurante Para Ir a Dois de 2025. Receber um prêmio é sempre uma honra. É a celebração e coroação do nosso trabalho que vem sendo feito há 27 anos com tanto carinho", celebra Cristiano. "Diariamente, presenciamos momentos muito especiais dos nossos clientes, seja noivado, casamentos ou comemorações de casais. Então, receber um prêmio por voto popular, como o restaurante mais romântico de São Paulo, é incrível. Inclusive, o Dia dos Namorados é a data mais concorrida da nossa casa. As reservas acabam meses antes."

O ambiente é protagonista da atmosfera romântica. A iluminação suave com pequenas lâmpadas externas e as salas com decoração única criam cenários perfeitos para jantares a dois. Cada detalhe foi pensado para proporcionar aconchego e intimidade, desde as peças de decoração garimpadas pela fundadora Silvana Borella Piran até a trilha sonora que embala as noites.

No cardápio, a tradição italiana se traduz em pratos que celebram o afeto. Entre os destaques estão o Montovana con Scamorza Affumicata e Tagliolini — filé à milanesa com queijo defumado, tomates, alho confit, azeitonas pretas acompanhado de tagliolini na manteiga de sálvia, além do Gamberi al Prosecco — camarões ao molho de espumante prosecco e maçãs, servidos com arroz de pistache. Para finalizar, o VicoLO mantém uma tradição que virou ícone entre os casais: o algodão doce em formato de bolo, que muitos escolhem para celebrar datas especiais ao longo dos anos.

A carta de vinhos cuidadosamente selecionada e o atendimento atencioso completam a experiência. "Queria deixar aqui um abraço, um agradecimento especial a todos os colaboradores, clientes, amigos e fornecedores. Vocês são o VicoLO. Muito obrigado", finaliza Cristiano. Tricampeão como Melhor Restaurante Italiano de São Paulo, o VicoLO NOSTRO prova que boa gastronomia e romance são ingredientes que nunca saem de moda. •



VicoLO NOSTRO
Rua Jataituba, 29 — Brooklin
www.vicolonostro.com.br
@vicolonostro



FOTOS: RODOLFO REGINI/ DIVULGAÇÃO



Arte em fatias

Por **Beatriz Freitas**

Há 25 anos, em um casarão histórico na rua Dona Veridiana, nasceu uma pizzeria que redefiniu o conceito paulistano de comer bem. A Veridiana uniu a arte da boa pizza à sofisticação do ambiente e à excelência no atendimento. Hoje, sob o comando de Nina Loscalzo e Jeremias Pereira, a casa celebra sua nova massa — de fermentação natural e farinha italiana Caputo —, leve, crocante e resultado de dois anos de pesquisa. Entre sabores clássicos e criações autorais, como a Burrata ao Pesto e a Pancetta com Mascarpone, a Veridiana mantém viva sua essência: tradição, elegância e o prazer de reunir pessoas em torno da melhor pizza. Com o sucesso da casa original, a Veridiana expandiu-se e hoje conta também com unidades no Jardins e em Perdizes, mantendo o mesmo padrão de qualidade e hospitalidade. “Para nós da Veridiana, é uma honra sermos reconhecidos por nosso trabalho e receber esse prêmio, ainda mais no ano em que completamos 25 anos. Estamos sempre buscando evoluir, tanto na produção da massa que é de longa fermentação, alta hidratação e feita com farinha italiana, trazendo uma massa mais leve, quanto também nos ingredientes de alta qualidade com insumos importados da Itália ou de pequenos produtores”, comemoram os sócios Nina Loscalzo e Jeremias Pereira. •



Veridiana Pizzeria

Rua Dona Veridiana, 661 - Higienópolis
Rua José Maria Lisboa, 493 - Jardins
Rua Turiassu, 98 - Perdizes
@veridianapizzaria

Vegetais congelados



Menos tempo na cozinha e mais tempo para você!

- 100% Natural
- Nutrientes preservados desde a colheita
- Sem conservantes
- Pronto para o preparo
- Disponível o ano todo



Siga nossas
redes sociais:



Veja receitas
fáceis e práticas:



Faça agora o seu pedido:

Food: (11) 94014-8371

Retail: (11) 99686-5235





FOTO: CAIO FERRARI/ DIVULGAÇÃO



Delícias a qualquer hora

por Cibelee Carbone

Pão quentinho a todo momento, bolos e doces deliciosos, salgados e sanduíches perfeitos, além de cafés e sucos preparados na hora. A Padaria Bella Paulista é um verdadeiro ponto de encontro para quem ama boa comida em qualquer momento do dia — ou da noite.

Localizada na esquina da Haddock Lobo, bem pertinho da Avenida Paulista, a padaria fica aberta 24 horas, ou seja, é perfeita para acompanhar o ritmo frenético da capital paulista. Não à toa, foi eleita pelo público como a **Melhor Padaria de São Paulo**, no prêmio **Campeões da Gastronomia 2025**.

Com um cardápio que vai muito além dos clássicos de uma típica padaria, eles também oferecem pizzas assadas em forno à lenha, massas, saladas, carnes e um buffet completo, que se estende do café da manhã ao jantar. Os hambúrgueres gourmets, os gelatos artesanais e o yogurt bar completam a experiência, agradando todos os gostos.

“Acredito que o diferencial da Bella é servir com excelência. Temos de tudo: do café da manhã ao lanche e pizza da madrugada, buffets de sopas, pratos, lanches, sobremesas e com funcionamento por 24 horas. Ainda atendemos o público de delivery, ou seja, o que nos possibilita alcançar a região toda dos Jardins”, comenta **Fernando Cunha**, sócio da Bella Paulista. •

Bella Paulista
Rua Haddock Lobo, 354 – Cerqueira César
@padariabellapaulista



FOTO: MARCELO SIMÕES/ DIVULGAÇÃO



FOTOS: DIVULGAÇÃO





chiado

BAR RESTAURANTE • COZINHA IBÉRICA



Restaurante Chiado, em Moema, que há 12 anos serve pratos da culinária ibérica regado a nostalgia e obras de arte num ambiente acolhedor e no piso superior, espaço para confraternização e eventos.



Av. Jurucê, 776 - Moema
Reservas: 11 5041-5276
[@chiadobarerestaurante](#)



FOTOS: MARIO RODRIGUES JR./DIVULGAÇÃO



Gelato de verdade!

Por **Cibele Carbone**

Quando as irmãs Débora e Suellen Ferrari fundaram a Davvero Gelato, em 2015, tinham um único propósito: apresentar ao Brasil o verdadeiro gelato italiano. E cumpriram essa missão com maestria. “O grande diferencial da Davvero está na autenticidade e no compromisso absoluto com a qualidade do verdadeiro gelato italiano. Desde o início, quando abrimos nossas primeiras lojas próprias, até hoje — com uma rede de mais de 60 franquias em todo o Brasil —, mantemos o mesmo cuidado artesanal, o mesmo rigor técnico e o mesmo respeito pelos ingredientes”, comenta Suellen.

Apaixonadas por gelatos desde a infância, as irmãs embarcaram para a Itália para se especializar na Universidade Carpigiani, referência mundial na arte do gelato. Todos os gelatos da Davvero são produzidos com matérias-primas naturais, sem corantes, essências ou bases prontas, valorizando o sabor real de cada ingrediente. “Para nós a qualidade é inegociável, e é ela que garante que cada cliente, em qualquer unidade Davvero, viva a mesma experiência autêntica, cremosa e inesquecível”, reforça Suellen.

Eleita a **Melhor Gelateria Artesanal de São Paulo no prêmio Campeões da Gastronomia 2025**, a Davvero oferece diariamente de 16 a 24 sabores, sempre respeitando a sazonalidade e a maturação ideal das frutas. Entre os sabores que mais fazem sucesso entre a clientela estão o Café Bianco, o Stracciatella, o Chocolate Branco com Amarena e o Bala de Coco Caramelizada. Já entre os sorbets, brilham os de Frutas Vermelhas e Limão-Siciliano.

Para completar a experiência, as casquinhas — com um delicado toque de baunilha — e a tradicional bolachinha de castanhas tornam cada gelato ainda mais irresistível. •



FOTO: FABRICO HEISEN/DIVULGAÇÃO



FOTO: AGENCIA ALLUME/DIVULGAÇÃO

Davvero
Rua Oscar Freire, 1106 – Jardins – São Paulo
www.davvero.com.br



SABOR, ELEGÂNCIA & EXPERIÊNCIAS *inesquecíveis*

Na Vila Olímpia, o **Meet & Eat Fusion Cuisine** é referência em **alta gastronomia e eventos exclusivos**, com ambientes versáteis e o **Wagyu** mais celebrado da cidade.



Um refúgio da gastronomia

Por **Beatriz Freitas**

No charmoso bairro de Descansópolis, em Campos do Jordão, o **Restaurante Dois Rios** é um refúgio que une natureza e alta gastronomia. Comandado pelo casal **Carlos Bettencourt** e **Patrícia Sampaio Bettencourt**, chef e sócia, o restaurante traduz em cada prato a paixão pela serra e a tradição lusitana. O cardápio celebra clássicos como bacalhau, frutos do mar e arroz de pato, enquanto criações recentes, como frutos do mar à moda do algarve, filé à portuguesa, filé na cerveja e cassoulet de frutos do mar, chegam em charmosos potinhos de barro, preservando sabor e temperatura ideais. Rodeado pelos rios Fojo e Sapucaí Guaçu, o Dois Rios oferece uma experiência que combina hospitalidade serrana e sofisticação portuguesa, conquistando paladares e corações. "Ao longo de todos esses anos em Campos do Jordão, conseguimos contribuir muito com a gastronomia local. Isso nos enche de orgulho. Estamos vivendo nossa melhor fase", afirma Patrícia Sampaio Bettencourt, sócia e chef de cozinha. •

Dois Rios Restaurante

Av. Pedro Paulo, 3275 – Descansópolis – Campos do Jordão
@doisriosrestaurante



FOTOS: DIVULGAÇÃO E DANIEL CÂNCINI



2025

Dois Rios Restaurante Eleito o Melhor Restaurante Próximo de São Paulo

O Dois Rios Restaurante agradece os votos dos leitores do anuário **GoWhere Gastronomia** e do público do **Grupo Jovem Pan**, em votação direta pelo site **GoWhere.com.br**, que elegeram o **Melhor Restaurante Próximo de São Paulo**.



Av. Pedro Paulo Nº 3275 Descansópolis, Campos do Jordão



Tradição e aromas à mesa

por Cibele Carbone



FOTOS: DANIEL CANCELI

Fundado em 2012, o restaurante árabe Chef Benon é daqueles locais onde os comensais conseguem fazer uma verdadeira viagem gastronômica pelos sabores do Oriente. Mérito do talentoso chef Benon Chamilian, que começou sua trajetória na cozinha nos anos 1980, quando saiu do Líbano rumo à Arábia Saudita. “Eu fiz o primeiro ano de Engenharia Civil, mas não tinha futuro para um jovem de 21 anos no Líbano, que estava em guerra. Quando pintou uma oportunidade para eu viajar, fui. Na Arábia Saudita, comecei a trabalhar com restaurante, primeiro no salão e, depois, o dono viu que eu tinha capacidade de me tornar um grande chef”, relembra Benon.

Em 1990, ele se muda para o Brasil e, após passar por alguns restaurantes árabes, decidiu abrir sua própria casa, focando na autêntica culinária libanesa. Da cozinha, saem pratos aromáticos que conquistam a clientela antes mesmo da primeira garfada.

O Kibe Cru, inspirado na receita de Zahleh, cidade do Líbano, e o Cordeiro Marroquino (fatias de pernil, acompanhadas de arroz marroquino, amêndoas e uvas passas), estão entre as receitas que melhor representam a gastronomia do Chef Benon, eleito o **Melhor Restaurante Árabe de São Paulo**, no prêmio **Campeões da Gastronomia 2025**. “Ganhar esse prêmio é um grande privilégio, um prêmio que sempre quis ter. É um orgulho pra mim colocar a placa do prêmio aqui no restaurante.” •

Chef Benon

Rua Nilza Medeiros Martins, 21 - Vila Sônia
@chefbenon



Chef Benon

Rua Nilza Medeiros Martins, 21 - V. Sônia
(11) 3739-3661 ou (11) 3739-4420
@chefbenon.sp



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Fornada de sucesso

Por **Beatriz Freitas**

Em meio às ruas charmosas de Higienópolis, a **Fabrique** nasceu em 2017, guiada pela paixão de **José Carlos Gomes** — herdeiro da tradição portuguesa das padarias paulistas. Formado na prestigiada The French Pastry School e com passagem pela La Fourchette Boulangerie, em Chicago, José trouxe ao forno da Fabrique a técnica francesa e o espírito cosmopolita americano. Hoje, a padaria que conquis-

tou o bairro com baguettes douradas e croissants perfeitos se prepara para expandir. Com novas parcerias europeias e equipamentos de ponta, a Fabrique reforça sua essência: fazer do pão artesanal uma experiência de sabor e tradição. “Na Fabrique, assinamos pão e café junto ao nosso nome e realmente nos dedicamos muito ao melhor pão artesanal, café e brunch. Parabéns a todos os indicados e o nosso muito obrigado aos votos recebidos

dos leitores da GoWhere, escolhendo a Fabrique como a melhor padaria artesanal de São Paulo”, agradece José Carlos Gomes, dono da padaria. •

Fabrique Pão e Café

Rua Itacolomi, 612 - Higienópolis
Rua Conselheiro Brotero, 860 - Santa Cecília
Rua Faustolo, 553 - Vila Romana
@fabriquepaes



Catupiry®: o sabor original da excelência brasileira.

Há 114 anos, Catupiry®
está presente na mesa
dos brasileiros,
celebrando momentos
com um portfólio de
130 produtos que unem
qualidade, inovação e o
sabor autêntico de uma
marca 100% nacional.



A MARCA
QUE ALIMENTA
MOMENTOS





No coração do Ibirapuera

Por **Jennifer Detlinger**

Quem frequenta o Portão 7 do Parque Ibirapuera ganhou, em 2024, um novo motivo para celebrar. O **Jardim Churrascada** desembarcou no cenário gastronômico paulistano trazendo na bagagem o DNA do Heat Group — mesmo time por trás da Fazenda Churrascada e do festival que virou sinônimo de churrasco de alto nível no Brasil. Mas aqui, a proposta é outra: menos grandiosidade, mais intimidade. Um espaço onde o verde do parque invade o salão e a brasa encontra sofisticação sem perder o acolhimento. **Gustavo Reichmann** e **Gabriel Carvalho**, sócios à frente do grupo, apostaram em um conceito que foge do óbvio. São 180 lugares estrategicamente distribuídos entre mesas de madeira, sofás confortáveis e um bar central que convida à conversa.

Na cozinha, quem comanda é **Paula Labaki**, chef que já provou dominar a arte do fogo e da criação autoral. O cardápio passeia entre clássicos reinventados e criações exclusivas, sempre com a brasa como protagonista. A pancetta do jardim chega à mesa em equilíbrio perfeito — crocância por fora, maciez por dentro, geleia de figo completando a harmonia. Nos cortes nobres, picanha, ancho e fralda dividem espaço com opções como o polvo na plancha servido com batatas rústicas e o prime rib suíno à milanesa, que prova que nem só de boi vive uma boa parrilla. A figueira do jardim, sobremesa que homenageia a árvore centenária em frente ao restaurante, fecha a experiência com figos na brasa e mascarpone — doce equilibrada que deixa vontade de voltar. •



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Jardim Churrascada
Parque Ibirapuera, Portão 7 - São Paulo
@jardimchurrascada



Churrascada

JARDIM

ELEITO
NOVIDADE DO ANO



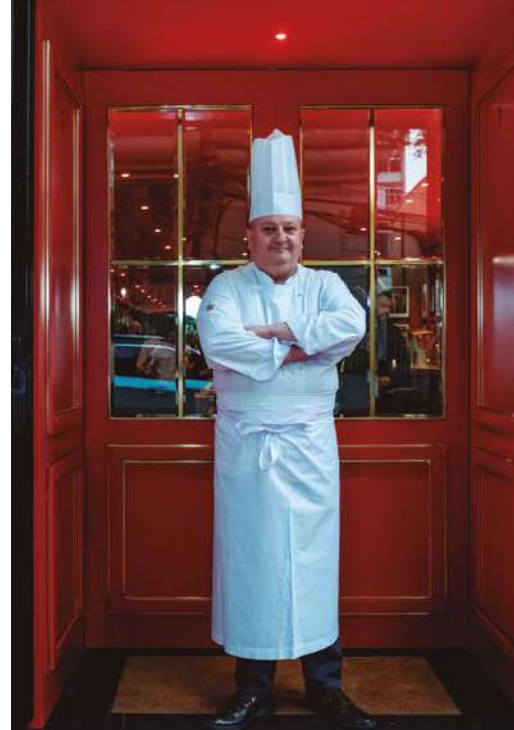
Endereço: Av. República do Líbano, 1154 - Portão 7
Parque Ibirapuera, São Paulo



jardimchurrascada



Les Présidents
R. da Consolação, 3527 – Jardins



Alta gastronomia com “tômpero”

por **Cibele Carbone**

Pelo segundo ano consecutivo, o **Les Présidents**, comandado pelo talentoso chef Erick Jacquin, foi eleito o Melhor Restaurante Francês de São Paulo no prêmio Campeões da Gastronomia. “Receber um prêmio é sempre muito importante”, celebra o chef, ressaltando que o reconhecimento se estende a toda a equipe que trabalha com afincos diariamente na casa.

Logo na chegada, a fachada preta com portas vermelhas chama a atenção dos visitantes — e o encanto só aumenta ao entrar no salão, onde a decoração luxuosa, pontuada por quadros e móveis elegantes, transporta o público direto para França. “Quero que as pessoas se sintam um pouquinho em Paris, economizando na passagem de avião”, brinca Jacquin.

O menu é repleto de receitas clássicas francesas que são reproduzidas com excelência pela afiada equipe da cozinha. Entre os destaques estão o ovo mexido com caviar Mujol, o steak tartare, um clássico muito requisitado pelos clientes, o magret de pato rôti ao forno com uva fresca e endívia. De sobremesa, vale apostar no verdadeiro petit gâteau de chocolate quente acompanhado de sorvete de baunilha. •

FOTO: DIVULGAÇÃO/THAMMILOU PHOTOGRAPHY

Ofner

Recheando a vida com boas histórias



IMAGENS ILUSTRATIVAS

Conheça nossa linha de chocolates
e gelatos artesanais

  @ofner | ofner.com.br

Peça agora em nosso site,
delivery ou visite nossas lojas.



FOTO: MAURO HOLANDA

Feijoada à moda da onça

por Beatriz Freitas

No coração do Edifício Copan pulsa o Bar da Dona Onça, primeiro negócio próprio de Janaína Torres, eleita a melhor chef mulher do mundo em 2024 pelo The World's 50 Best Restaurants. Desde 2008, o bar é um símbolo da alma paulistana: simples, acolhedor e cheio de sabor. A cozinha de Janaína é um mergulho afetivo na gastronomia brasileira, onde tradição e criatividade se encontram. Entre tantos pratos icônicos, a feijoada de sábado é o grande ritual — servida com arroz, maxixe, abóbora, couve e costela suína, celebra o encontro, o riso e o sabor de um Brasil genuíno. “Para mim, ser premiada por servir a melhor feijoada é muito importante, porque além de ser meu prato preferido, foi ele que abriu caminho para que eu chegasse até aqui como cozinheira, me trouxe até esse lugar e abriu todas essas portas”, reflete a chef. No Dona Onça, cada garfada é memória, e cada mesa, um convite à convivência. •



FOTO: ROGÉRIO COMAS

Bar da Dona Onça
Av. Ipiranga 200 — Edifício Copan
- CJ 27 e 29 - Centro
@bardadonaonca



FOTOS: MÁRIO RODRIGUES E LAÍS ACSA



Itaim Bibi
Rua Manuel Guedes, 160

MODERN
MAMMA
OSTERIA



Pinheiros
Rua Ferreira de Araújo, 342



Jardim Paulista
Rua Oscar Freire, 497



Pinheiros
Rua dos Pinheiros, 332

@modernmammaosteria



Uma década de trufas (e excelência)

Por Jennifer Detlinger

Mônica e Carlos Claro, engenheiros químicos de formação, encontraram na gastronomia uma forma de unir paixão, conhecimento técnico e empreendedorismo. Há dez anos, o casal fundou a **Tartuferia San Paolo** com uma missão ambiciosa: apresentar ao público brasileiro o verdadeiro universo das trufas frescas italianas. O que começou como um sonho construído a partir de muito estudo, viagens e parcerias com famílias produtoras na Itália se transformou em referência nacional. “A Tartuferia nasceu do desejo de aproximar o público brasileiro do universo das trufas—e ver esse reconhecimento renova nossa paixão por seguir compartilhando esse ingrediente tão raro e fascinante”, afirma Mônica.

A Tartuferia San Paolo completou uma década de história em 2024. Ao longo de todos esses anos, o grande diferencial está na logística impecável desenvolvida pelo casal. A cada temporada, as trufas chegam da Itália em até 72 horas após a colheita, preservando aroma e sabor em sua plenitude. Esse cuidado permite que o restaurante ofereça um cardápio onde cada prato é pensado para que as trufas e todos os elementos sejam apreciados em harmonia. Entre os destaques estão o Carbonara al Tartufo, o Medaglione al Burro di Tartufo e Fettuccine e o Polpo Grigliato. Os clientes ainda podem personalizar a experiência acrescentando trufas frescas laminadas sobre qualquer prato escolhido.

Com unidades nos Jardins e no Morumbi Shopping, a Tartuferia inovou também ao treinar Nero, o primeiro cão farejador de trufas do Brasil, e participou da introdução da trufa Sapucay, descoberta no sul do país. “Receber o prêmio GoWhere Gastronomia pela terceira vez consecutiva é uma honra que reflete nossa trajetória de mais de uma década dedicada à cultura das trufas e à excelência da gastronomia italiana contemporânea”, reforça Mônica. Carlos também destaca: “O prêmio nos gera uma grande satisfação e orgulho, tanto pela sua importância e abrangência, quanto pela sensação de estarmos contribuindo para criar momentos marcantes na vida de muitos de nossos clientes. Olhar a placa em nossas casas nos dá força e motivação mesmo nos momentos difíceis para focar em nosso propósito que é gerar experiências únicas para nossos clientes”. •



FOTOS: DIVULGAÇÃO/JULIANA PRIMON

Tartuferia San Paolo
Rua Oscar Freire, 155, Jardins
Morumbi: Morumbi Shopping, piso Lazer
@tartuferiaoficial



Tartuferia
San Paolo

Eleito o Melhor Restaurante Contemporâneo

A Tartuferia San Paolo agradece os votos dos leitores do anuário **GoWhere Gastronomia** e do público da **Jovem Pan**, em votação direta pelo site **GoWhere.com.br**, que elegeram **Tartuferia San Paolo** como o **Melhor Restaurante Contemporâneo de São Paulo**.



FOTOS: DIVULGAÇÃO/RICARDO MATSUNAGA



Boutique de cafés

Por Cibebe Carbone

Fundado por Gelma Franco, referência internacional em cafés, o Il Barista Cafés Especiais nasceu do desejo da empresária de difundir a cultura dos cafés especiais pelo Brasil. Após anos de pesquisa e estudo, em 2003, ela inaugurou a primeira unidade da marca, que hoje conta com sete lojas — entre elas, uma instalada dentro do Museu do Café, em Santos.

Eleita a Melhor Cafeteria de São Paulo no prêmio Campeões da Gastronomia 2025, eles possuem torrefação própria e uma Escola de Café voltada para coffee lovers. “É extremamente gratificante, pois representa o reconhecimento de uma trajetória construída com propósito e consistência. O prêmio reafirma o compromisso do Il Barista em valorizar o café especial brasileiro e nos inspira a continuar criando produtos e receitas que despertem emoções e sirvam de inspiração, para que as novas gerações enxerguem o café não apenas como uma bebida funcional, mas como uma expressão de respeito à origem, à técnica e à paixão”, celebra a empresária.

Na cafeteria é possível degustar (e levar para casa!) os mais diferentes tipos de cafés, como o Jazz, que tem corpo intenso, acidez baixa, aroma floral e fundo de caramelo tostado, e o Rock, que tem corpo médio, acidez média, aroma de frutas amarelas e fundo de cana de açúcar. Além, é claro, de outras bebidas que também levam café no seu preparo, caso do Café Gelado Il Barista (café especial blend Il Barista com raspas de limão e gelo) e Barista Frappé (café especial blend Il Barista batido com creme de baunilha, leite condensado e creme de chantilly).

Além de difundir a cultura do café, o Il Barista também promove ações de impacto social, como o projeto Beba Essa Causa, que reverte parte das vendas do café La Vie en Rose em apoio a mulheres em tratamento de câncer. •



Il Barista
R. do Consórcio, 191 – Vila Nova Conceição
Tel.: (11) 2538-1155
ilbarista.com.br



Gowhere



ELEITA A MELHOR CAFETERIA

O grupo **IL BARISTA CAFÉS ESPECIAIS** agradece aos votos dos leitores do anuário **GoWhere Gastronomia** e do público do **Grupo Jovem Pan**, em votação direta pelo site **GoWhere.com.br**, que elegeram **IL BARISTA** como a **melhor cafeteria** de **São Paulo**.



SHOPPING CIDADE JARDIM
Av. Magalhães de Castro, 12.000 - Cidade Jardim - São Paulo, SP

SHOPS JARDINS
Rua Haddock Lobo, 1626 - jardins - São Paulo, SP

CATARINA FASHION OUTLET
Rua Rafael Costa Dias, 140 - São Roque, São Paulo

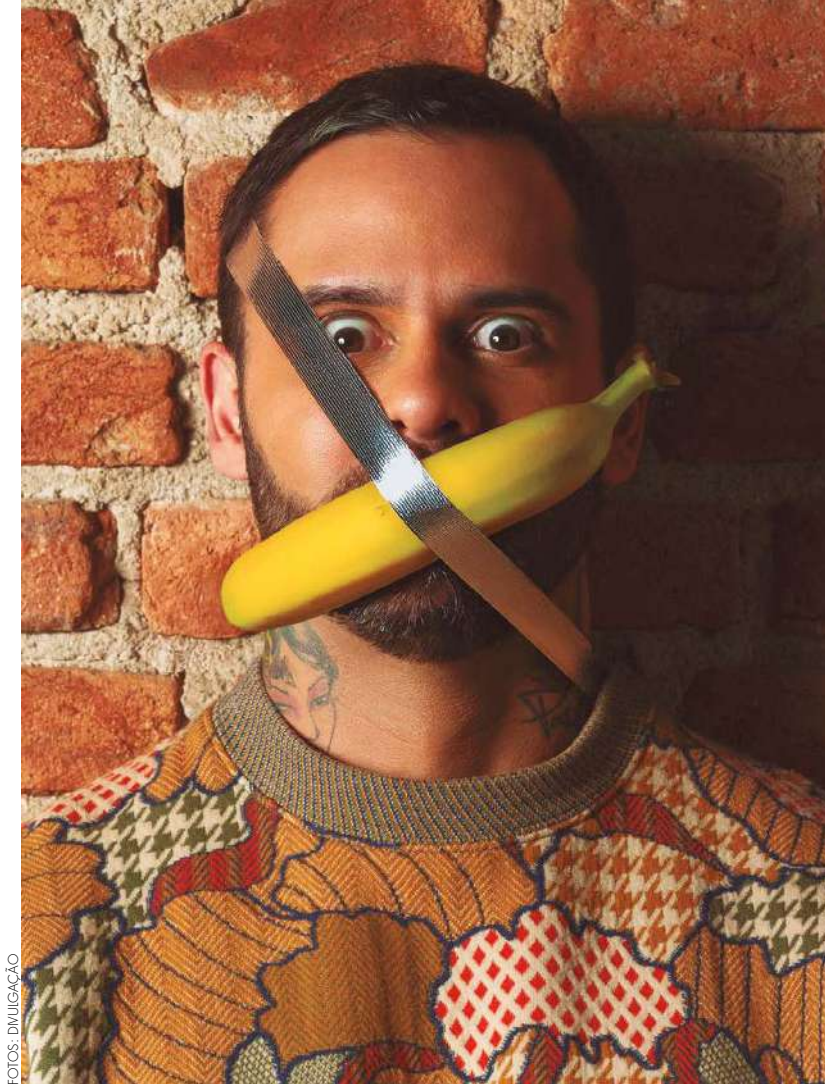
IL BARISTA CASA - TORREFAÇÃO & ESCOLA DO CAFÉ
Rua do Consórcio, 191 - Vila Nova Conceição - São Paulo, SP

RÉDIO DAS MOEDAS - B3
R. João Bricola, 59 - Centro Histórico de São Paulo

SHOPPING ANÁLIA FRANCO
Av. Reg. Feijó, 1739 - Jardim Anália Franco - São Paulo, SP

MORUMBI SHOPPING
Av. Roque Petroni Júnior, 1089 - São Paulo

www.ilbarista.com.br



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Doses de ousadia

Por **Cibele Carbone**

Comandada pelo talentoso chef confeitiro Diego Lozano, a **Levena** é muito mais do que uma confeitaria — é um verdadeiro paraíso para quem ama (e sabe apreciar!) doces e bolos que são obras de arte, tanto na estética quanto na construção de sabor.

A vitrine, que ocupa todo o interior da loja, exhibe as sobremesas autorais de Lozano, como a Belém (entremet à base de castanha-do-pará, massa de coco, geleia de cupuaçu e mousse de cumaru) e a Pistachoux (pâte à choux coberta com mousseline e praliné de pistache). Claro que não poderia faltar a icônica Isso Não é uma Banana — crocante de coco, biscoito de amêndoas, geleia de maracujá e banana, e mousse de coco —, que se tornou símbolo do trabalho do confeitiro após viralizar nas redes sociais.

Autodidata, Diego Lozano descobriu a paixão pela confeitaria e pelo chocolate ainda na adolescência, quando começou a ajudar em casa. Depois de passar por grandes restaurantes, decidiu seguir carreira solo e inaugurou a Levena, mix de restaurante e confeitaria de alta gastronomia instalada em um charmoso casarão no bairro de Cerqueira César, em São Paulo.

Duas vezes eleito melhor chocolatier do Brasil no concurso internacional World Chocolate Masters, Lozano celebra agora outro reconhecimento: o de **Melhor Confeitaria de São Paulo no prêmio Campeões da Gastronomia 2025**, pelo segundo ano consecutivo. “Para nós é excelente receber esse prêmio, uma honra. E que siga assim, que a gente consiga estar sempre bem colocado e com premiações”, celebra o confeitiro. •



Levena
Rua Artur de Azevedo, 495 — Cerqueira César

ESCOLA DE CONFEITARIA

ENSINAR, EXPANDIR, ELEVAR





A arte de botecar

Por **Cibele Carbone**

Instalado em uma esquina de Moema, bairro na zona sul paulistana, o **Bar do Giba** é daqueles lugares para nos sentarmos à mesa e bater papo sem pressa-de preferência acompanhados de uma cerveja de garrafa trincando de gelada ou de uma caipirinha preparada à perfeição.

No menu, destaque para os bem recheados pastéis de carne, queijo, palmito e camarão. Outras excelentes pedidas são o beef tartar temperado na mesa pelo garçom e a carne seca com aipim. Mas o menu é extenso e conta ainda com delícias como a feijoada — que chega borbulhando à mesa —, o parmegiana, a milanesa, o tradicional Eisbein (joelho de porco) e muito mais.

Fundado em 1987 pelo saudoso Gilberto Abrão Turibus, o Bar do Giba foi eleito o **Melhor Boteco de São Paulo no prêmio Campeões da Gastronomia 2025**. “Esse prêmio é muito importante e gratificante. Dedicamos nossas vidas tentando fazer o melhor possível para os nossos clientes, sempre com muito respeito e amor. E ter esse reconhecimento é maravilhoso”, celebra **Cristina Helena Raimundo**, viúva do Giba, que comanda o boteco. •



FOTOS: MAURO HOLANDA

Bar do Giba
Av. Moaci, 574 – Indianópolis - São Paulo
Tel.: (11) 5535-9220



Eleito o Melhor boteco

O Bar do Giba agradece os votos dos leitores do anuário **GoWhere Gastronomia** e do público da **Jovem Pan**, em votação direta pelo site **GoWhere.com.br**, que elegeram Bar do Giba como o **Melhor Boteco de São Paulo**.

FOTO: MAURO HOLANDA



MELHOR BRUNCH
BOTANIKAFÉ

Entre toasts e cafés

Por **Cibele Carbone**

Um espaço pensado para quem deseja degustar comidinhas de brunch a qualquer hora do dia. Foi com esse conceito que o **Botanikafé** conquistou espaço na concorrida cena gastronômica da capital paulista. Não à toa, conquistou o prêmio de **Melhor Brunch de São Paulo no Campeões da Gastronomia 2025**. “Nossa missão é servir o melhor brunch do Brasil, e ganhar esse prêmio, com certeza, nos deixa mais próximos a esse objetivo. Por isso ficamos muito honrados e gratos com esse resultado, que, acima de tudo, é o reconhecimento de um intenso trabalho e dedicação de cada membro da nossa equipe”, comenta **Manuela Albuquerque**, sócia do Botanikafé.

Com cinco unidades espalhadas pela cidade, o menu do Botanikafé é dividido entre brunch, lunch, dinner e porções. Entre as pedidas que fazem sucesso na casa estão os **Ovos Beneditinos Minêro** (pão de queijo recheado com pernil braseado, ovo pochê, molho hollandaise, páprica e rúcula selvagem), a **Avotoast** (torrada de pão levain com pasta de avocado temperada, acompanhado de coalhada da casa com páprica) e a **Cogumelos Toast** (pão levain, mix de cogumelos, creme de queijo de ovelha boursin, pimenta calabresa, cebote e azeite).

Entre os pratos quentes, o destaque vai para o **Nasi Goreng**, combinação de arroz jasmim, legumes e amendoim salteados na wok com molho oriental, alho, cebola frita, camarões, ovo mollet, sunomono, gergelim, pimenta sriracha, molho teriyaki e cebote.

Para acompanhar as comidinhas, cafés especiais e drinks clássicos de brunch, como **Mimosa** (espumante, suco de laranja e gelo) e **Bloody Mary** (vodca e suco de tomate, com toque especial da casa). •



FOTOS: DIVULGAÇÃO / LAIS ACSA, DIVULGAÇÃO / BRUNO GERARDI

Botanikafé
Alameda Lorena, 1765 – Jardins
Tel.: (11) 3064-6570
www.botanikafe.com




mult-grill®
EXPRESS



TECNOLOGIA E INOVAÇÃO PARA O FOOD SERVICE!



Mult-Grill® Platinum 80.40 SD



Fritadeira Elétrica de Bancada Mult-Grill®



Fritadeira Elétrica Dupla Mult-Grill®



Mult-Grill® Platinum 80.40 TD



Mult-Grill® Platinum 40.40



Tostador Vertical Mult-Grill®



CONTATO

- ESTUFAS DE PROTEÍNAS
- TOSTADORES DE PÃES
- CHAPAS ELÉTRICAS
- ESPETINHOS
- FORNOS (PIZZA E FINALIZAÇÃO)
- FILTRO DE ÓLEO

www.multgrill.com.br

* Imagens ilustrativas. O fabricante reserva-se no direito de alterar o projeto dos modelos sem aviso prévio



FOTOS: DANIEL CANOINI

Entre charutos e alta gastronomia

Por Jennifer Detlinger

Uma amizade de dez anos e a paixão compartilhada por charutos foram o ponto de partida para a transformação da **Europa Lounge**. Alexandre Marino, empresário da área gastronômica, frequentava a casa como cliente até que decidiu embarcar no negócio ao lado de Yunier Alvarez Perez, mestre charuteiro cubano. A parceria trouxe uma reformulação completa do casarão na avenida Europa, consolidando o endereço como referência tanto para aficionados por tabaco quanto para quem busca gastronomia sofisticada. A grande virada aconteceu com a chegada do chef francês Pascal Valero, responsável por desenvolver um menu enxuto inspirado no Velho Mundo. O cardápio passeia por Portugal, Espanha, Itália e França, com destaque para o arroz de pato com drumet confit, o filé mignon ao molho de vinho tinto com risoto de parmesão e o raviolone de mussarela com burrata desfiada. O verdadeiro diferencial está no umidor, que cresceu mais de 90% e hoje abriga o acervo mais completo do Brasil: mais de 6 mil charutos e 150 anilhas de países como Cuba, República Dominicana, Nicarágua e Honduras, com preços entre 60 e 3 mil reais. A casa ainda oferece produção própria em uma fábrica paulistana e um serviço exclusivo de charutos personalizados, levando clientes à fábrica para escolher o blend de sua preferência. As salas privativas se tornaram point para eventos corporativos, enquanto a carta de coquetéis autorais complementa a experiência. •



Europa Lounge
Avenida Europa, 614 - Jardim Europa
@europaloungeoficial



2025

EUROPA LOUNGE ELEITA A MELHOR TABACARIA

A Europa Lounge agradece a todos os apreciadores de bom gosto — leitores do anuário GoWhere e público da Jovem Pan — que elegeram a casa como a Melhor Tabacaria de São Paulo, em votação direta pelo site GoWhere.com.br.

Esse reconhecimento é resultado da dedicação em oferecer experiências únicas aos verdadeiros aficionados por momentos de excelência.



AVENIDA EUROPA, 614 - JARDIM
EUROPA SEG. A SEX: 12H ÀS 23H |
SÁB: 11H ÀS 19H

@EUROPALOUNGEOFICIAL



Toque especial

Por **Cibele Carbone**

Conhecida por seus ketchups artesanais “pedaços”, a **Strumpf Molhos** nasceu em outubro de 2014, em Itu, dentro de uma cozinha familiar. O sabor autêntico e cheio de personalidade logo conquistou o paladar do público e ganhou espaço nas mesas dos principais restaurantes e hamburguerias do país. “A Strumpf nasceu com o propósito de fazer molhos de verdade, com ingredientes naturais, textura e receitas autorais. Nossos Ketchups têm, no mínimo, 54% de tomates em sua composição. Nosso diferencial está em unir qualidade artesanal com escala profissional, oferecendo produtos sem corantes ou espessantes artificiais”, explica **Eduardo Strumpf**, cofundador da empresa.

Atualmente, o portfólio conta com outros produtos para dar aquele toque a mais em pratos e sanduíches, como mostardas, maioneses, relish de pepino, molho barbecue e steak sauce. “O nosso carro-chefe é o Ketchup #1 Rústico, que é um clássico que nasceu a mais de 10 anos atrás na versão Pedaçada. Mas também temos outros produtos que conquistam cada vez mais espaço, como o Relish de Pepino, que tem sido um grande diferencial no mercado para nós e o Ketchup #2 Defumado, que tem um sabor único e marcante.”

Com 11 anos de história, a Strumpf foi eleita a **Melhor Marca de Molhos/Temperos Especiais** no prêmio **Campeões da Gastronomia 2025**. “Receber o prêmio é uma honra enorme para nós. Esse reconhecimento reforça todo o trabalho que fazemos junto às hamburguerias e consumidores, valorizando o sabor de verdade dos molhos. É uma forma de celebrar a nossa trajetória e o apoio de tantos parceiros que acreditam na marca”, comenta Eduardo, que já adianta uma das novidades para o próximo ano: “estamos envasando um novo molho de Melaço de Bacon, com uma das hamburguerias mais icônicas de São Paulo. E vem mais coisa boa por aí!”, finaliza. •



FOTOS: DIVULGAÇÃO/IEO MARTINS. DIVULGAÇÃO/THAY'S BRITTA



Strumpf
strumpf.com.br

La **BrAcieRa**
pizza napoletana

VENHA CONHECER UMA DAS
MELHORES PIZZARIAS
DO *Mundo!*

📷 @labracierapizza

🌐 www.labraciera.com.br

☎ (11) 94114-1120



Padaria



Bella Paulista é eleita Melhor Padaria de São Paulo pela segunda vez

Ícone paulistano conquista o título no Prêmio Campeões da Gastronomia 2025, da GoWhere em parceria com a Jovem Pan, e reforça seu compromisso ininterrupto com a cidade

No coração da capital, a Bella Paulista segue firme como um dos endereços mais emblemáticos da cidade e ainda comemora mais um marco em sua trajetória. Pela segunda vez, a padaria foi eleita a melhor padaria de São Paulo no prêmio Campeões da Gastronomia 2025, promovido pela revista GoWhere em parceria com a Jovem Pan. O reconhecimento reforça o compromisso da casa com a excelência e celebra mais de

duas décadas de dedicação a um público que busca sabor, conforto e serviço impecável em qualquer hora do dia.

Inaugurada em 2002, na Rua Haddock Lobo, a poucos passos da Avenida Paulista, a megapadaria nasceu com uma proposta pioneira: funcionar 24 horas por dia, sete dias por semana. A ideia logo se transformou em símbolo da cidade que nunca dorme, atraindo moradores, turistas e personalidades em busca de um café da manhã reforçado,



FOTO: CAIO FERRARI/DIVULGAÇÃO



FOTO: CAIO FERRARI/DIVULGAÇÃO



FOTO: RICARDO SALEM/DIVULGAÇÃO



um jantar tardio ou uma sobremesa a qualquer hora. O espaço de 1.200 metros quadrados abriga padaria, restaurante, confeitaria, gelateria e adega, além de uma equipe de mais de 300 profissionais que garantem excelência e hospitalidade.

O cardápio impressiona pela variedade e cuidado artesanal. São pães fresquinhos saindo do forno a toda hora, bolos, tortas e doces de confeitaria, pizzas assadas em forno a lenha, massas, pratos executivos, sanduíches batizados com nomes de bairros paulistanos, milkshakes, brownies com sorvete, gelatos artesanais e sucos funcionais. Tudo é preparado com ingredientes selecionados e um padrão de qualidade que transformou a **Bella Paulista** em referência de sabor e hospitalidade.

Assim, mais do que uma padaria, ela se tornou um ponto de encontro afetivo. Um lugar onde gerações se reúnem para celebrar conquistas, compartilhar momentos e viver a cidade de um jeito único. Receber novamente o título de melhor padaria é, para a casa, a confirmação de que tradição e inovação caminham lado a lado – e de que, em São Paulo, há sempre espaço para o novo quando ele nasce do cuidado com o essencial: o prazer de comer bem. •



Bella Paulista

Rua Haddock Lobo, 354, Cerqueira César
Telefone: (11) 3214-3347
Horário de funcionamento:
diariamente, 24h por dia
@padariabellapaulista |
Delivery: www.epadoca.com/bella-paulista

Inovação em cada embalagem

Da fundação em Sorocaba à expansão internacional, o Grupo Wyda consolida-se como líder em embalagens com sucessão planejada e portfólio completo que atende desde lares brasileiros até as cozinhas profissionais mais exigentes



Em 1992, quando Paulo Flavio de Melo Carvalho fundou a Wyda Embalagens em Sorocaba, interior de São Paulo, poucos imaginariam que aquela pequena empresa se transformaria na maior referência nacional em embalagens descartáveis de alumínio. Mais de três décadas depois, a trajetória da Wyda é marcada por uma sucessão familiar planejada que se tornou case de sucesso no mercado brasileiro. Apenas 36% das empresas familiares brasileiras chegam à segunda geração, segundo o Índice Global

de Empresas Familiares da PwC. A Wyda, no entanto, soube transformar esse desafio em oportunidade.

O processo sucessório envolveu anos de preparação, com os filhos Roberto e Pedro Carvalho sendo capacitados em instituições de referência como Fundação Dom Cabral e IBGC — Instituto Brasileiro de Governança Corporativa. Hoje, com 23 e 14 anos à frente da empresa, respectivamente, os irmãos lideram o Grupo Wyda com competências complementares e visão estratégica alinhada às demandas do mercado atual. O que começou em Sorocaba expandiu-se para

três unidades fabris no Brasil — com plantas em Três Lagoas (MS) e São Lourenço da Mata (PE), além de um centro de distribuição em Manaus (AM) — e cruzou fronteiras: África do Sul (2017), Paraguai (2019) e, mais recentemente, Estados Unidos (2024), em Charlotte, Carolina do Norte. A Europa é o próximo destino em estudo.

Do lar ao food service

Se nos lares brasileiros as embalagens Wyda já fazem parte da rotina, no segmento de food service a marca conquistou espaço como aliada fundamental de restaurantes, bares,



cafeterias, padarias e operações de delivery. Com 76% das vendas concentradas em embalagens de alumínio e 20% em plásticos, a empresa desenvolveu um portfólio pensado para atender desde o pequeno empreendedor até grandes redes gastronômicas. O alumínio é o protagonista do catálogo voltado à gastronomia profissional. Rolos de alumínio de diferentes metragens permitem embalar, conservar e transportar alimentos com praticidade, enquanto os conjuntos de bandejas descartáveis — disponíveis em diversos tamanhos e formatos — atendem desde preparações individuais até eventos de grande porte. A versatilidade do material garante resistência térmica, mantém a temperatura dos alimentos e pode ir direto ao forno, facilitando processos nas cozinhas profissionais.

Mas o portfólio vai além: para quem busca soluções práticas no dia a dia da cozinha, a Wyda oferece filmes de PVC para vedação de alimentos, papéis antiaderentes como o papel manteiga e o assalight, além do forro para airfryer — produto que conquistou o mercado doméstico e também se mostrou essencial para operações comerciais que adotaram a fritura a ar em seus cardápios. Sacos herméticos (zipbag), filmes de poliéster e sacos plásticos completam o catálogo, atendendo demandas de armazenamento, conservação e transporte.

Praticidade e sustentabilidade

O compromisso com a sustentabilidade é outro pilar da empresa. O alumínio utilizado pela Wyda é 100% reciclável e pode ser rea-



FOTOS: DIVULGAÇÃO



proveitado infinitamente, característica que coloca o material como uma das opções mais sustentáveis do mercado. Para operações de food service preocupadas com impacto ambiental, a escolha por embalagens Wyda representa aliar praticidade à responsabilidade socioambiental.

Com presença consolidada no mercado nacional e expansão internacional em curso, o Grupo Wyda segue investindo em inovação, tecnologia e produtos que facilitam o dia a dia de quem trabalha com alimentação. Para chefs, gestores de cozinha e empreendedores do ramo gastronômico, a Wyda representa mais que embalagens: é sinônimo de confiança, qualidade e compromisso com o futuro. •

Grupo Wyda
www.wyda.com.br
@wydaembalagens

Gastronomia, charme e boa música no coração de *Embu das Artes*

A 25 km de São Paulo, o restaurante O Garimpo combina gastronomia alemã e brasileira com música ao vivo e seis ambientes que contam histórias

Localizado a apenas 25 km da capital paulista, Embu das Artes encanta visitantes pelos seus ateliês e galerias que transformam a cidade em um verdadeiro museu a céu aberto. E entre tantas expressões de arte, a gastronomia também encontra seu espaço. Um dos destaques é o Restaurante **O Garimpo**, fundado há 27 anos e comandado por **Fabiano Martignago**. Situado na charmosa **Rua da Matriz, 136**, em pleno centro histórico, o restaurante é um ícone da cidade.

Um refúgio em harmonia com a natureza

Instalado em uma ampla e acolhedora casa cercada por jardins e muito verde, o restaurante **O Garimpo** combina charme

rústico e sofisticação. São seis ambientes distintos que convidam a uma verdadeira viagem gastronômica: um salão colonial com lareira para os dias frios; uma varanda com vista para o jardim e a piscina; e o lendário **Graf Zeppelin Bar**, inspirado nas aeronaves das primeiras décadas do século XX. O espaço também abriga o tradicional **Biergarten** — o **Jardim da Cerveja** — onde, aos finais de semana, o clima de descontração é embalado por música ao vivo.

Sabores que atravessam fronteiras

O cardápio é um passeio pela culinária alemã e brasileira, agradando a todos os paladares. Entre as opções mais pedidas estão o **eisbein** (joelho de porco)

grelhado com chucrute e batatas sauté, o leitão à pururuca, e o filé mignon com molho de mostarda. Para acompanhar, a casa oferece uma ampla carta de vinhos, além de chopes artesanais, cervejas de várias nacionalidades e uma seleção de cachaças, licores e coquetéis que complementam a experiência.

Para todos os gostos

A atmosfera cosmopolita do **O Garimpo** atrai famílias, casais e turistas de todo o mundo. É o lugar ideal para um almoço tranquilo — saboreando uma moqueca à la marinara ou um chucrute garni (mix de eisbein, kassler, linguiça e salsicha) ou para um jantar especial com **Spätzle** com frutos do mar, harmonizado com um bom vinho branco. E quando o sol





se põe, o restaurante se transforma em palco para grandes apresentações musicais. De quinta a sábado, a partir das 20h o **Biergarten** apresenta o melhor do Classic Rock, jazz e Blues, com bandas de destaque da cena paulista. Aos sábados e domingos, a programação começa já às 13h, trazendo um clima leve e vibrante para o almoço.

Pub Rock – A alma noturna do Garimpo

Com uma programação exclusiva, o **Pub Rock** do **O Garimpo** funciona duas vezes por mês, aos sábados à noite, recebendo bandas cover consagradas e shows especiais que homenageiam grandes nomes do rock nacional e internacional. Um espaço para quem aprecia boa música, energia contagiante e o espírito livre que faz parte da essência do **Garimpo**.•

O Garimpo

Rua da Matriz, 136 – Centro,
Embu das Artes – SP
@ogarimpo_embu
www.ogarimpoembu.com.br

FOTOS: DANIEL CANCINI





Cigars & Spirits

Por César Adames



NOVIDADES NAS PRATELEIRAS

Três lançamentos chegam ao Brasil importados pela Reality Cigars e prometem agitar o mercado premium. O Nica Rustica Adobe, da Drew Estate, homenageia Estelí com um blend intenso e autêntico. O CAO Medio Tiempo aposta em folhas raras do topo da planta para um sabor encorpado e exclusivo. Já o Macanudo Inspirado Brazilian Shade traz capa brasileira e perfil suave, combinando tabacos de Honduras, Nicarágua e República Dominicana. Três estilos, uma mesma sofisticação.



FOTO: GIULIANO FRANZINI/DIVULGAÇÃO

DESIGN E ESTILO NO RITUAL CHARUTEIRO

Nascida em Curitiba, em 2025, a El Preferido é fruto da união entre um charuteiro e um designer apaixonados por transformar o ato de fumar em uma experiência estética e sensorial. Mais que uma marca, representa um estilo de vida: elegância, design e significado em produtos de cerâmica, couro e tecido que traduzem o prazer dos detalhes. Com DNA refinado e alma rebelde, a marca busca ser referência em lifestyle e decoração para apreciadores do bem viver.

www.elpreferido.shop



FOTOS: DIVULGAÇÃO

NOVA EUROPA LOUNGE

A Europa Lounge reabre em grande estilo após uma completa renovação, consolidando-se como referência paulistana em charutos e alta gastronomia. O espaço conta com umidore de 9 mil charutos e 150 anilhas sob curadoria de Jorge Yunier Pérez. A nova fase traz o chef Pascal Valero e drinks exclusivos de Adriana Pino. Quatro salas privativas reforçam o conceito de elegância e exclusividade.

Av. Europa, 614 – Jardim Europa, São Paulo – SP. (11) 93102-6000.

MAKERS MARK NO. 46

Maker's Mark 46, novo rótulo da Suntory Global Spirits, chega ao Brasil com ativação em 30 bares de São Paulo a partir de novembro. Finalizado com ripas de carvalho francês tostado, o bourbon traz notas de baunilha, caramelo e especiarias, com final longo e teor alcoólico elevado. Ícone da coquetelaria, será destaque em drinques clássicos como o Manhattan.



FUSÃO DE SABORES



O **Nômade** é uma das novidades mais criativas da região apelidada de "Reboucinhas", em São Paulo. Comandado pela chef **Marja Akina**, o cardápio aposta na fusão de sabores globais, como no **Gyô Nomad** (gyoza com recheio espanhol e polvo), no **Arashi Baterá** (arroz japonês frito com tataki de salmão) e no **Canoli Tobiko Spicy** (harumaki com salmão, cream cheese, pimenta sriracha e ovas). Os drinks de **Karina Ioshy** são destaque: o **Nômade** leva mezcal, jerez, iogurte e melão; o **Mercúrio** mistura bitter, vinagre de cereja e frutas vermelhas; e o **Marte** combina tequila, yuzu, gin e grapefruit. Uma experiência ousada e sensorial.

DRINKS NO BANANA CAFÉ

O **Banana Café**, ícone da noite paulistana desde 1992, estreia seu terceiro projeto na mesma Rua Jerônimo da Veiga, agora em novo endereço e com proposta renovada. O ambiente une elementos contemporâneos à estética tropical da casa, com cachos de bananas artesanais, quadros de chimpanzés e muito verde. A carta de drinks, assinada por **Marquinhos Felix**, vencedor do **World Class**, traz criações como o **Pipoca** (gin, xarope de pipoca, limão, tônica e hortelã), o **Me Gusta** (rum, toranja e bitter) e o **Hibiki Paper Plane** (whisky japonês, Aperol e amaro).

Banana Café – Rua Jerônimo da Veiga, 358 – Itaim.



Me Gusta



Pipoca



Hibiki Paper Plane

FOTOS: DIVULGAÇÃO



CACHAÇA NHÁ DITA

A **Nhá Dita** lança a **The Ember Collection**, linha de cachaças artesanais inspirada no universo dos charutos. Envelhecidas por três anos em carvalho ou amburana, revelam sabores complexos e design exclusivo com rótulos em madeira e rolha de vidro. Com tiragem limitada, são ideais para harmonizações refinadas e colecionadores exigentes.

200 ANOS DE ANGOSTURA BITTERS

Para comemorar 200 anos de história, a **Angostura** apresenta o **200-Year Anniversary Limited Edition Bitters**, uma joia rara para colecionadores e amantes da coquetelaria. Uma receita exclusiva com rum envelhecido, botânicos exóticos e especiarias marcantes, que entrega notas de cardamomo, laranja e elegância terrosa em cada gota. A edição comemorativa acompanha uma caixa especial, tornando esta criação ainda mais exclusiva.



As Chefs visitam...



FOTO: RUBENS KATO - @KATO78/DWILUGAÇÃO

Tuy Bar, Cocina Uma janela para o mediterrâneo

A chef Ana Paula Cremonesi traz sua paixão pela gastronomia ibérica para consolidar o Tuy Bar, Cocina como referência

Crítica Especial por @zenirdallacosta e @cheflufra

O vibrante cenário gastronômico paulistano acaba de ganhar um novo fôlego com a chegada da Chef Ana Paula Cremonesi ao comando da cozinha do Tuy Bar, Cocina. Eu, Zenir Dalla Costa, e a Chef Lucianne Fraga, tivemos o prazer de realizar uma visita técnica aprofundada, experimentando e avaliando cada detalhe para a coluna “As Chefs Visitam”. O que presenciamos foi a materialização de uma nova fase para a casa, que, como um verdadeiro restaurante-bar, promete consolidar o Tuy não apenas como um ponto de referência para a alta gastronomia mediterrânea, mas, sem dúvida, como o endereço definitivo na região





Chef Ana Paula Cremonezi

FOTO: JULIANA PRIMON/DIVULGAÇÃO



Polvo a la gallega

FOTO: RUBENS KATO - @KATO78/DIVULGAÇÃO



Laércio Zulu

FOTO: LUCIANNE FRAGA



para quem busca um bar gostoso, ideal para desfrutar de tapas saborosas e ter acesso a bebidas de altíssima qualidade.

Localizado no charmoso salão avarandado da esquina da Barão de Capanema com a Padre João Manuel, o Tuy já era conhecido por sua atmosfera descontraída e acolhedora. Agora, sob a batuta da Chef Ana Paula, o ambiente, que combina elegância e abertura, ganha ainda mais destaque, oferecendo um cenário convidativo e esteticamente impecável para desfrutar da boa culinária. A trajetória consolidada da Chef Ana Paula na alta gastronomia, com passagens por estabelecimentos renomados, e uma paixão especial pela culinária da Espanha e de Portugal, são as bases para a renovação.

Tapas que contam histórias

A avaliação técnica dos pratos revelou uma sucessão de obras de arte, começando pelas tapas que prometem ser a alma dos encontros no Tuy. Entre as opções frias, provamos a de atum, com cruudo, pistache, hortelã, uvas, framboesa e gel cítrico, uma combinação harmoniosa do atum, com uma manteiga de pistache, o frescor do hortelã e a acidez do gel, que nos surpreendeu pelo frescor e complexidade de sabores, além da beleza do prato. Para as tapas quentes, degustamos a polvo a la gallega, que trazia finas fatias de batatas crocantes com uma maionese de páprica

defumada e o polvo macio fatiado e em tentáculos decorativos e deliciosos. Além dela, o dupla Sandu, uma releitura sofisticada e crocante de um clássico, evidenciou a habilidade da cozinha em transformar simplicidade em alta gastronomia. Em todas as opções, as montagens são onde o food styling se manifesta de forma fantástica, com um cuidado minucioso e uma visão artística que transformam cada item em uma festa para os olhos.

Pratos principais que emocionam

Para os pratos principais, nossa jornada de sabores continuou com o mar e montanha, um socarrat de carabineiro com tomate tostado, açafrão, guanciale e aioli, que nos transportou à essência da culinária espanhola com um toque contemporâneo. O filé com crosta de parma surpreendeu pela suculência da carne e a crocância de sua cobertura, criando um contraste delicioso, e a massa com cogumelos, delicadamente preparada, destacou-se pelo equilíbrio de sabores e pela textura perfeita da massa artesanal.

Drinques de encher os olhos (e o copo)

A carta de bebidas, por sua vez, é um espetáculo à parte. Os drinques, tanto alcoólicos quanto não alcoólicos, são de “tirar o chapéu”, impressionando pela beleza e, principalmente, pelo sabor. O mixologista Laércio Zulu assina coquetéis autorais que reforçam o espírito de bar da casa, tornando o Tuy um destino versátil para refeições completas ou encontros mais informais. Além da excelência culinária e da sofisticação do ambiente, o serviço do Tuy se mostrou muito bom. A equipe, atenciosa e eficiente, demonstrava conhecimento sobre o menu e as sugestões de harmonização, garantindo que cada momento da nossa visita fosse marcado pela cordialidade e profissionalismo.

O grand finale

E para finalizar a refeição com chave de ouro, a sobremesa foi um verdadeiro espetáculo: a crema catalana de limão-cravo. Uma “creme catalã de cinema”, como a descrevemos, que combina a tradicional receita com o toque cítrico do limão cravo, acompanhada de torrija, algodão doce com baharat e sorbet cítrico, proporcionando um desfecho memorável à nossa experiência. •

TUY BAR, COCINA
Rua Padre João Manuel, 1156
Jardins, São Paulo
@tuycocina

À mesa com *(muita)* novidade

Da coquetelaria autoral aos clássicos revisitados, São Paulo ganha ótimos endereços para comer e beber bem à mesa e no balcão

por Jennifer Detlinger



FOTO: MARIO RODRIGUES JR. / DIVULGAÇÃO



FOTO: LUCIANO SCRINIER / DIVULGAÇÃO



LA PIANA

Novidade e tradição à mesa

O La Piana, nos Jardins, vive uma nova fase sob o comando do chef Vinícius Pires, de 29 anos. Ex-subchef do Esvai, onde trabalhou ao lado de Luiz Filipe Souza, ele soma passagens pela Accademia Niko Romito, na Itália, e pelo Frantzén, três estrelas Michelin em Estocolmo. Também integrou a equipe brasileira do Bocuse D'Or e participou do The Taste Brasil. No novo menu, Pires imprime personalidade e técnica refinada. Entre as entradas, destaque para o Gnocco com queijo taleggio, prosciutto e melão cantaloupe, e as Crochette alla Vacinara — bolinhos de carne bovina com jus do assado, cacau e aioli de limão. Nos principais, o Peixe do dia com fregola alla Luciana e gremolata de tomates, e o Tortelli de alcachofras com fonduta de grana padano e chips crocantes traduzem o equilíbrio da proposta. O ambiente projetado por Renato Mendonça alia elegância e conforto, com salão interno, área externa e sala privativa. A carta de vinhos traz cerca de 120 rótulos.

Rua Haddock Lobo, 955 – Jardins
@lapiana_sp



NONNA ROSA

Sabores que se renovam

Após seis anos de sucesso nos Jardins, o Nonna Rosa chega ao Itaim Bibi com proposta mais contemporânea e ambientes pensados para diferentes momentos. A nova unidade, comandada por Marcelo Muniz e André Silva, apresenta cardápio exclusivo criado pelo chef Christian Soliman, que imprime toques modernos às receitas sem perder o espírito da casa original. O menu traz entradas como o Arancini Affumicati, bolinho de arroz com queijos defumados e arrabbiata, e a Insalata di Calamari, salada de lulas crocantes com folhas e laranja. Entre os principais, o Gamberetto, camarões flambados na grappa com tagliolini ao molho de crustáceos, e o Maiale, costela de porco com risoto de limoncello e vinagrete de milho, revelam o cuidado técnico do chef. A coquetelaria também ganha protagonismo com sete criações autorais de Chula Barmaid, entre elas o Amalfitana, com rum branco e abacaxi, e o Caju Clarificado, com rum envelhecido e compota da fruta.

Rua Urussuí, 320 – Itaim Bibi
@osterianonnarosa



FOTO: VITOR K NEVES/DIVULGAÇÃO



FOTO: MARIO RODRIGUES/DIVULGAÇÃO

FOTO: VITOR K NEVES/DIVULGAÇÃO

Novidades

FOTO: DIVULGAÇÃO



THE CAVERN CLUB

Música das boas

O lendário The Cavern Club, berço dos Beatles e ícone da música britânica, abriu sua primeira unidade internacional em São Paulo em novembro. Instalado no Shopping Vila Olímpia, o espaço de 1.100 m² une música ao vivo, gastronomia e cultura em uma experiência imersiva que promete movimentar a cena paulistana. Fundado em 1957, em Liverpool, o clube foi palco de quase 300 apresentações dos Beatles e recebeu nomes como Rolling Stones, The Who e Queen. Em sua versão brasileira, mantém o espírito original enquanto celebra a criatividade local, com shows de quinta a domingo, restaurante com cardápio exclusivo e um Hall of Fame dedicado à história do rock. O projeto é assinado pelo Tacatinta Group e marca também o bicentenário das relações entre Brasil e Reino Unido. A agenda de estreia inclui artistas como Paulo Ricardo, Léo Jaime, Titãs e Blitz.

Shopping Vila Olímpia, São Paulo
@thecavernclubsp



FOTO: LEO FELTRAN/DIVULGAÇÃO

VILA ANÁLIA

Coquetelaria com identidade

O encontro do empresário Guilherme Temperani com o chef italiano Antonio Maiolica rendeu muitos frutos e prêmios ao restaurante Temperani Cucina, localizado no Complexo Vila Anália. Depois de cravar seus nomes na Zona Leste da cidade, a dupla, junta há mais de três anos, queria apresentar algo novo ao público que unisse o encontro de duas paixões: a gastronomia italiana e o circo, fazendo jus à história da família dos sócios com o Circo Temperani. Assim nasceu o Temperani Trattoria. A nova casa, localizada dentro do Brascan Open Mall, na região do Itaim Bibi, faz parte da revitalização da área que contou com investimento total de R\$ 14 milhões.

Rua Cândido Lacerda, 33 – Jardim Anália Franco
@grupovilaanalia

FOTO: LEO FELTRAN/DIVULGAÇÃO





Piano Bar

 @finodabossacancaodeautor



Galeria de Arte

 @newgalleryarte



Espaço Rooftop para Eventos



Espaço Garden para Eventos

Novidades



FOTO: DIVULGAÇÃO

Térèze Raízes francesas

O Térèze, que fica no Santa Teresa MGallery, traz o melhor da culinária francesa ao Rio de Janeiro. O menu, do chef executivo Jérôme Dardillac, faz parte de uma cozinha criativa, que prioriza os produtores locais. Foie gras, Entrecôte, Cocotte, Frutos do Mar estão presentes no cardápio. Novidade, que faz parte do Pink Menu: Camarões Salteados na Manteiga de Ervas com Mousseline de Beterraba e Mini Beterraba com Confit com Molho Dijon. Novidades também nas sobremesas do Térèze, ganhando destaque pelas mãos da chef pâtissière do hotel, Danielle Reny de Lavor. São seis opções que misturam receitas francesas com ingredientes brasileiros, como o Bondinho de Chocolate com Cupuaçu.

santateresahotelrio.com/pt-br
[@santateresamgallery](https://www.instagram.com/santateresamgallery)

Due Cuochi Boa mesa no Baixo Pinheiros

O restaurante Due Cuochi agora está presente no circuito gourmet do Baixo Pinheiros, com o Due Cuochi Trattoria, identificado pela fachada com uma grande pitangueira que dá sombra para mesas e um piso de cerâmica colorido de mosaico. Projeto antigo das proprietárias Ida Maria Frank e de sua filha Virginia Jancsó, o caçula dos restaurantes tem particularidades nos dois salões com pé direito alto, iluminados por grandes vidraças e mobiliário de madeira. [@duecuochi](https://www.instagram.com/duecuochi)



FOTO: EDUARDO KRAINY / DIVULGAÇÃO

Galpão Padaria Natural Fermentação Natural

O Galpão Padaria Natural é uma padaria de origem familiar com raízes portuguesas, que iniciou sua trajetória na panificação há mais de 30 anos. O projeto arquitetônico resultou em um espaço de dois andares com ambientes amplos e varandas. A padaria se dedica à produção de pães 100% fermentados naturalmente, oferece 32 tipos, incluindo baguete tradição e o pão funcional. Como novidade, o lugar tem pratos que celebram a primavera, como o Penne ao limone com salmão.

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



FOTO: DIVULGAÇÃO

VARAL 87 Mar e Terra

O Varal 87, conhecido por suas carnes de altíssima qualidade, agora se transforma em Mar e Terra. Além de continuar oferecendo suas famosas carnes, o restaurante lança um novo cardápio especializado em frutos do mar. O grande diferencial é que os frutos do mar são pescados por barcos próprios, garantindo a melhor procedência, qualidade e um preço especial.

Rua Graúna, 87, Moema – SP



FOTO: DIVULGAÇÃO

A volta do The View, o primeiro rooftop de São Paulo



FOTO: DAVID NUNES / DIVULGAÇÃO

Em 2002, o The View trazia o conceito nova-iorquino de rooftop para São Paulo: um bar restaurante na cobertura de um prédio com área a céu aberto, interagindo ainda mais com a vista impactante da cidade. Após uma reforma geral nos últimos dois meses e uma nova direção, o The View Bar reabre no topo do mesmo edifício de trinta andares, na região da Paulista. As novidades no projeto de interiores de Vinícius Dauerbach ressaltam ainda mais a atmosfera urbana com sofisticação e jogo de luzes. [@theviewbar](https://www.instagram.com/theviewbar)



De dia **SABOROSO** restaurante,
de noite **DELICIOSA** pizzeria!



gowhere
Lifestyle & Gastronomia

30 Anos

A Pizzaria e Restaurante da sua família.
Av. Vereador José Diniz, 1.125 - Alto da Boa Vista
Tel.: 5548-3830 - www.smpizzas.com.br

Smp
pizzas
Restaurante

Novidades

TERRAÇO ITÁLIA

Sabores da estação

O Terraço Itália, um dos endereços mais emblemáticos da gastronomia paulistana, apresenta seu novo menu Primavera–Verão, criado pelo chef toscano Pasquale Mancini. A proposta combina tradição italiana e leveza contemporânea, valorizando ingredientes sazonais em receitas autorais. Entre as novidades, o Lagostim à mediterrânea com pesto de espinafre, o Vitello tonnato e a Bresaola com fonduta de Grana Padano e figo caramelizado dão início à experiência. Nos risotos, o de cogumelos porcini e o de aspargos com vieiras se destacam ao lado do clássico alla milanese, preparado com açafrão. Nas massas, a burrata e o espinafre aparecem em recheio delicado servido ao creme de abóbora. Já entre as carnes, o Prime rib com massa seca al funghi e a Galinha d'Angola ao perfume de trufas negras com risotto de açafrão são destaques do novo cardápio. As sobremesas, como a Torta macia de amaretti e o Cremoso de manga com chocolate branco, encerram a refeição diante de uma das vistas mais icônicas de São Paulo.

Edifício Itália – Av. Ipiranga, 344 – 41º andar
@terraçoitalia

FOTO: PABLO CALLE / DIVULGAÇÃO



FOTO: LUIZ FERNANDO SIMAS / DIVULGAÇÃO

NÔMADE BAR

Fusão à brasileira

O Nômade Bar chega à nova região batizada de “Reboucintas”, em São Paulo, com uma proposta que combina gastronomia contemporânea, sustentabilidade e o conceito de fusão cultural. Idealizado por Gustavo Barakat e Gui Defilippi, também do Pé de Manga, o espaço traduz o espírito nômade em cada detalhe — da arquitetura à cozinha. Cercado por árvores da Mata Atlântica, o ambiente valoriza materiais naturais e reaproveitados, criando uma atmosfera integrada à natureza. No comando do bar, Karina Ioshy, com passagens pelo Astor e Beefbar, assina uma carta que une técnica e criatividade. Entre os destaques estão o Netuno (uíscie com toques defumados e bacon) e o Marte (tequila, yuzu e limão cravo com borda Tajin). A chef Marja Akina, que traz influências brasileiras e asiáticas, cria pratos como o Gyoza de camarão e polvo, Coxinhas de bobó de camarão e o Risoto de limão siciliano com salmão grelhado. O resultado é uma experiência sensorial que mistura culturas, sabores e hospitalidade.

Av. Rebouças, 3.400 - Pinheiros
@no.madebar

FOTO: DIVULGAÇÃO





Desfiados Alfama. Eficiência que transforma seu negócio.

Carnes cozidas e desfiadas,
sem nervos e com desfiamento
padronizado, prontas para receitas
de alto impacto.



**Produtos inteligentes
para negócios inteligentes.**

Saiba mais em **alfama.com.br**

Z



As carnes do
VARANDA você
encontra na
intermezzo

CARNES CERTIFICADAS,
DO CAMPO PARA SUA MESA.



(11) 97543-9357
(11) 98804-5176
(11) 2692-4545



@ intermezzocarnes
www.intermezzocarnes.com.br



FOTO: DIVULGAÇÃO

Gastronomia em alto-mar

Gastronomia e viagens se encontraram em uma noite que celebrou o luxo, o sabor e a arte de receber bem. No dia 10 de outubro, o Restaurante Signatures, do Le Cordon Bleu Rio de Janeiro, recebeu um jantar exclusivo promovido pela Velle Representações e pelo Grupo Scenic. O evento reuniu cerca de 40 convidados e profissionais do turismo para apresentar as experiências gastronômicas do Scenic Eclipse — o primeiro iate de descobertas do mundo. A convidada especial da noite foi a chef Luciana Berry, vencedora do Top Chef UK, finalista do MasterChef Brasil e Embaixadora da Gastronomia Brasileira na Europa. Durante o encontro, ela compartilhou sua trajetória e revelou detalhes de sua próxima imersão culinária a bordo do Scenic Eclipse, em um roteiro que partiu do Rio rumo a Buenos Aires. Luciana assina um restaurante pop-up no navio, com jantares que reinterpretem sabores e tradições do Brasil em versões contemporâneas. A bordo, também realiza demonstrações culinárias ao lado do chef executivo da Scenic, Tom Götter, em uma experiência que une técnica, emoção e hospitalidade. “Quero que cada passageiro sinta a alma do Brasil em cada prato”, diz Luciana. O jantar no Cordon Bleu teve menu inspirado nas criações servidas no Eclipse, harmonizado com vinhos e apresentações sobre o conceito dos cruzeiros de luxo do grupo. “Unir o universo dos cruzeiros à alta gastronomia é criar memórias. O Scenic Eclipse oferece um novo olhar sobre o luxo — aquele que está nos detalhes, na hospitalidade e na autenticidade das experiências”, destaca Ricardo Alves, CEO da Velle. Encerrando a noite, Flávio Policarpo, diretor de vendas do Grupo Scenic, apresentou as novidades da companhia, reforçando o propósito de transformar viagens em experiências multissensoriais.





VICTORINOX



WINE MASTER

PARA O BENEFÍCIO DOS AMANTES DE VINHO

- Abertura de garrafas de vinho em duas etapas
- Cortador de cápsulas com lâmina ondulada
- Estojo de couro incluso

FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884



Explore mais sobre o nosso WINE MASTER.

Desenvolvido por FOODIES *para* FOODIES

A gastronomia está no centro de tudo que fazemos. Através da viagem e da comida, aprendemos sobre o mundo, criando conexões e memórias que duram por toda a vida. Viagem e gastronomia abrem as portas para novas experiências e são as formas mais incríveis de celebrar o mundo - e as pessoas ao nosso redor.



“Viagem e gastronomia são as melhores maneiras de unir as pessoas - para degustar sabores únicos, conhecer destinos diferentes e criar memórias compartilhadas.”

GIADA DE LAURENTIIS
Embaixadora de Culinária e de
Marca Oceania Cruises



THE FINEST CUISINE AT SEA®
ITINERÁRIOS PREMIADOS
NAVIOS PEQUENOS E LUXUOSOS

OCEANIA
CRUISES®
YOUR WORLD. YOUR WAY.®

PARA MAIS INFORMAÇÕES, VISITE **OCEANIACRUISES.COM** OU CONTATE SEU **AGENTE DE VIAGENS**