

CORREIO CULTURAL

Delícias do Brasil

para o mundo

Dezessete chefs brasileiros estão entre os melhores do mundo no The Best Chef Awards

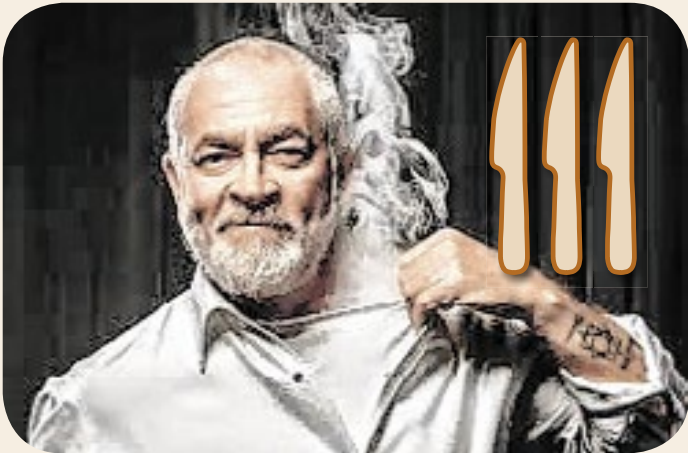
O The Best Chef Awards, premiação que elege os melhores chefs do mundo, anunciou a lista de sua 8ª edição. Entre os 550 chefs de 62 países premiados, estão 17 brasileiros. Os mais bem colocados no ranking são Alex Atala, à frente do D.O.M., restaurante paulistano com duas estrelas Michelin, e Manu Buffara, do curitibano Manu e sócia do bar Exímia, em São Paulo.

Neste ano, a premiação deixou de criar um ranking com os 100 melhores do mundo e passou a conferir de uma a três “facas” para cada um, sendo três facas nível mais alto - como se fossem estrelas Michelin. Atala e Buffara foram os únicos brasileiros reconhecidos com três facas, repetindo as melhores colocações como na edição do ano passado.

Ainda assim, o prêmio manteve um top três global de chefs. Rasmus Munk, do restaurante Alchemist, na Dinamarca, recebeu o posto de melhor do mundo. Em seguida, ficou Albert Adrià, do Enigma, na Espanha, e Eric Villegaard, do Jordnær, também da Dinamarca.

Ivan Ralston, do Tuju, recebeu duas facas. Janaina Torres, do Bar da Dona Onça, e Jefferson Rueda, d'A Casa do Porco, também receberam duas facas.

O The Best Chef Awards é feito com base em uma votação feita por cerca de 500 jurados, como chefs e críticos gastronômicos. Veja a lista de chefs brasileiros com restaurantes no país abaixo e a lista completa no site thebestchefawards.com.



Manu Buffara e Alex Atala foram os chefs brasileiros mais bem pontuados na relação com 550 nomes de 62 países



TRÊS FACAS |||

Alex Atala - D.O.M (São Paulo)
Manu Buffara - Manu (Curitiba)

DUAS FACAS ||

Alberto Landgraf - Oteque (Rio de Janeiro)
Fabrício Lemos e Lisiane Arouca - Origem (Salvador)
Ivan Ralston - Tuju (São Paulo)
Janaina Torres - Bar da Dona Onça (São Paulo)
Jefferson Rueda - A Casa do Porco (São Paulo)
Rafa Costa e Silva - Lasai (Rio de Janeiro)

UMA FACA |

Dante e Kafe Bassi - Manga (Salvador)
Felipe Bronze - Oro (Rio de Janeiro)
Geronimo Athuel - Ocyá (Rio de Janeiro)
Helena Rizzo - Maní (São Paulo)
Kazuo Harada - Kazuo (São Paulo)
Luiz Filipe Souza - Ewvai (São Paulo)
Tássia Magalhães - Nelita (São Paulo)

Divulgação



São Paulo receberá a primeira etapa do projeto

A arte que vai muito além dos espaços formais

A realização de exposições de arte urbana a céu aberto em todas as 27 capitais brasileiras, com foco nas periferias e áreas centrais degradadas. Este é o propósito do Circuito Arte não é Privilégio, iniciativa do Céu - Museu de Arte a Céu Aberto, criado pelo artista e produtor cultural Kleber Pagu. Nesta primeira fase do pro-

jeto - fomentado pela Bolsa Funarte de Artes Visuais Marcantonio Vilaça e que será realizada entre os dias 19 e 23 de novembro - São Paulo receberá os articuladores culturais de outras capitais para residências artísticas e imersões. A programação prevê ainda vivências em espaços culturais e visitas a instituições parcerias.

Adesão

Mais de 20 restaurantes já confirmaram participação no Festival Gastronomia do Mar 2024, entre 23/11 a 7/12. O evento promete movimentar a cadeia produtiva, da rede de pesca ao prato. São pratos exclusivos, chefs de renome e aulas livres na rua.

Adaptação

Um dos romances da escritora Carla Madeira, uma das romancistas mais vendidas do Brasil, vai ser adaptado para o streaming, com Gabriel Leone como protagonista. “Véspera” vai ser dividido em oito episódios e será lançado pela Max.

Exemplo

Rosalía viajou até Valência (Espanha) para ajudar as vítimas da enchente, que devastou a região no final de outubro. A cantora é uma das voluntárias da ONG World Central Kitchen, que vem ajudando na reconstrução da cidade.

Exemplo II

Apesar de não compartilhar em suas redes a presença na cidade, ela é reconhecida pelos locais e os registros viralizam. Além da distribuição de mantimentos, a cantora dirige caminhões e auxilia nos trabalhos de limpeza das casas atingidas.