

Por **Cláudia Chaves**

Especial para o Correio da Manhã

**M**ais uma vez, o rooftop do São Conrado Fashion Mall se torna um porto no qual se pode embarcar e viajar pelo melhor da gastronomia de oito países. Nos dias 2, 3, 9 e 10 de agosto, o Gastronomia Sem Fronteiras (GSF) combina gastronomia, música, cultura e ações sociais em um cenário com vista para o mar.

A proposta do GSF é promover uma experiência que vai além do prato. O evento traz uma seleção de chefs internacionais, apresentações musicais e uma feira com empreendedores locais. Tudo isso em um ambiente pensado para o convívio e a troca cultural. “É um encontro entre culturas, sabores e pessoas. Uma forma de promover o turismo e fortalecer o papel do Brasil como destino gastronômico internacional”, afirma Pedro Guimarães, idealizador do evento.

A curadoria cuidadosa do estrelado chef Elia Schramm, que acontece desde a criação, promove experiências que aproximam sabores do mundo à identidade carioca. O objetivo é valorizar a diversidade de sabores e a conexão entre tradições culinárias. Elia é um dos nomes em destaque da gastronomia brasileira contemporânea, com uma estrela Michelin em seu currículo, Schramm comanda o Babbo, o Francese e o Jurubeba. Sua cozinha valoriza técnicas refinadas, ingredientes locais e o intercâmbio entre culturas.

“O Gastronomia Sem Fronteiras é sobre encontros. É onde os sabores do mundo encontram a alma carioca, em um ambiente que valoriza o que temos de melhor: cultura, comida, música e afeto”, resume Schramm

A Argentina participa com o restaurante Malta, comandado pelo chef Marcelo Malta. Especializada em parrilla, a casa apresenta o Steak Malta de gado Curraleiro, servido ao ponto e com o tradicional molho chimichurri da casa. O cardápio inclui ainda o hambúrguer com blend exclusivo e outras

Santiago de Andrade/Divulgação



**Elia Schramm (Babbo)**

Divulgação



**Heaven Delhaye (Heaven Cucina)**

Divulgação



**Luana Malheiros (Têreze)**

# Volta ao mundo gastronômica

Gastronomia Sem Fronteiras traz uma seleção de restaurantes de culinária internacional, apresentações musicais e uma feira com empreendedores locais

Divulgação



**Marcelo Malta (Malta)**

Divulgação



**Alexandre Henriques (Gruta do Fado)**

Divulgação



**Frédéric de Maeyer**

criações voltadas aos apreciadores da carne.

A Alemanha estará representada pelo chef Fábio Rodrigo, do restaurante Herr Pfeffer. A Bélgica traz o chef Frédéric de Maeyer, presente desde a primeira edição. A França, celebrando a “Temporada França-Brasil 2025”, marca presença com os chefs Jérôme Dardillac e Luana Malheiros, do restaurante Têreze.

Da Itália, a chef Heaven Delhaye, à frente do Heaven Cucina, apresenta pratos com influências mediterrâneas. O Japão retorna ao evento com o restaurante Jappa da Quitanda, comandado por Patrick Szklarz. No menu, o público poderá experimentar pratos como Coral Tataki, Ebiten versão Jappa, Camarão Catupiry e Beijinho de Coco com Crumble de Amêndoa.

Portugal será representado

pelo chef Alexandre Henriques, do restaurante Gruta do Fado. A proposta é levar ao público pratos tradicionais que remetem às raízes da gastronomia portuguesa. Do Brasil, o chef Francisco Nóbrega, do quiosque QuiQui, apresenta a culinária praiana e contemporânea que lhe rendeu o título de “Sabores da Orla 2024”.

A programação musical terá shows de artistas brasileiros como

Rodrigo Santos, Últimos, Tico Santa Cruz & O Rebu, Sandra Sá e Leo Jaime, sempre ao fim de cada dia.

No domingo, 10 de agosto, o festival celebra o Dia dos Pais com uma programação especial para famílias. O espaço Talentinho na Cozinha permite que crianças se tornem mini chefs por um dia. Haverá também recreação e apresentações infantis.

O evento inclui ainda palestras, debates gastronômicos, uma feira empreendedora e uma ação social: a meia-entrada solidária, com doação de 1kg de alimento não perecível. Mais de uma tonelada já foi arrecadada em

O Gastronomia Sem Fronteiras, um convite à descoberta, reforça o Rio como ponto de ligação entre o local e o global. Uma experiência aberta ao público, onde o mundo se encontra à mesa.

“O Gastronomia Sem Fronteiras é uma forma de mostrar o Rio como um destino incrível, que mistura a diversidade da cultura e do turismo, através da gastronomia de um jeito único. Uma experiência de estar ao lado de chefs premiados, restaurantes conhecidos e profissionais do segmento: anônimos, estudiosos ou, simplesmente, apaixonados por essa deliciosa mistura rica de sabores. Uma relação integrada de conexões com outros países e suas culturas — como agora com a França neste ano especial — e cada vez mais estamos promovendo nossos Chefs e restaurantes, na agenda das principais premiações internacionais como o Guia Michelin e o 50 Best”, diz Pedro Guimarães.

## SERVIÇO

GASTRONOMIA SEM FRONTEIRAS 2025

Rooftop do Fashion Mall (Estrada da Gávea, 899 – São Conrado)

2, 3, 9 e 10/8, das 13h às 23h  
Ingressos a partir de R\$ 40 e R\$ 20 (meia solidária com 1kg de alimento)\*

\*Os preços podem sofrer ajustes conforme lotes de venda de ingressos e o valor do ingresso não inclui consumo no festival