

Gastronomia do Rio conquista público no Madrid Fusión 2026

Convidada da 24ª edição do evento, a capital teve um time de chefes renomados

Por Redação

O Rio de Janeiro foi destaque na 24ª edição do Madrid Fusión Alimentos de España, um dos principais congressos de inovação gastronômica do mundo, que aconteceu na capital espanhola entre os dias 26 e 28 de janeiro. Pela primeira vez, a capital fluminense ocupou o posto de cidade convidada no evento, que reúne chefs, empresários, pesquisadores e jornalistas especializados para debater o futuro da culinária global. A participação carioca foi composta por uma comitiva de nove chefs que representam desde a alta gastronomia premiada até a tradicional cultura dos botequins.

A presença no evento faz parte de um planejamento da Secretaria Municipal de Turismo (SMTUR-RIO) para consolidar o Rio como um polo de turismo gastronômico. A estratégia incluiu, nos últimos anos, a recepção de eventos como o Latin America's 50 Best Restaurants e a renovação de parcerias com o Guia Michelin. Em outubro passado, o Rio já havia sido convidado para o San Sebastián Gastronomika, no País Basco, fortalecendo a ponte entre a culinária brasileira e o mercado europeu.

Para o vice-prefeito do Rio,



Nove chefes formaram a equipe que levou a gastronomia carioca para Madri, na Espanha

Eduardo Cavaliere, a vitrine internacional é um passo decisivo para o setor. "A gastronomia é uma das maiores expressões da identidade carioca. A presença do Rio no maior congresso do setor no mundo reforça o reconhecimento do talento dos nossos chefs. Essa participação posiciona a cidade como um destino global gastronômico e cultural", afirma Cavaliere.

A secretaria de Turismo, Daniela Maia, reforça que a iniciativa busca atrair investimentos e

turistas. "É uma oportunidade estratégica de mostrar ao mundo a força criativa dos nossos chefs e a riqueza dos nossos ingredientes, reforçando o Rio como um destino que vai muito além do sol e da praia", destaca a secretária.

Representatividade carioca

A programação técnica se dividiu em diversos fóruns temáticos. No auditório principal, o Rio foi representado por Rafa Costa e Silva, do restaurante Lasai (duas estrelas Michelin), e por Claude

Troisgros, que subiu ao palco ao lado de Jéssica Trindade, chef das casas Madame Olympe e Chez Claude. João Paulo Frankenfeld, do restaurante Casa 201 (uma estrela Michelin), levou ao Madrid Fusión Experience seu foco em técnicas clássicas aplicadas a insumos brasileiros. Gerônimo Athuel, do Ocyá, participou, no espaço Dreams, do debate sobre a sustentabilidade e o uso de peixes menos convencionais na pesca artesanal. Já Paula Prandini, do Empório Jardim, representou o

setor de panificação e doces no espaço Pastry.

A identidade popular carioca ganhou forma em um estande de 100 m² que simula o ambiente dos bares da cidade. No local, os chefs Kátia Barbosa, do Aconchego Carioca, Monique Gabiatti, do Polvo Bar, e João Diamante, do restaurante Dois de Fevereiro, preparam pratos afetivos e autorais, além de coordenarem o coquetel de abertura e a sala VIP. O espaço serviu café da manhã, almoço e contou com happy hour com a Cachaça 7 Engenhos, que também foi destaque na área dedicada a bebidas.

Turismo gastronômico

Em perspectiva global, o Madrid Fusión é conhecido por uma movimentação econômica expressiva. Em 2025, o congresso atraiu mais de 26 mil pessoas e gerou um impacto estimado em 102,3 milhões de euros. Com 1.357 jornalistas credenciados, o evento funciona como uma plataforma de visibilidade que projetou o Rio para além do cenário paisagístico de belezas naturais, focando no reconhecimento da gastronomia e na inovação no setor de serviços. A expectativa é que a participação resulte em novos fluxos comerciais para o turismo gastronômico da capital.

Planetário terá maior renovação da história

Por Redação

O Planetário do Rio, um dos equipamentos científicos e culturais mais tradicionais da capital carioca, recebeu nesta quarta-feira (28) o anúncio da maior renovação de sua história. A modernização do espaço acontecerá com um investimento de R\$ 30 milhões da Shell Brasil, via Lei de Incentivo à Cultura.

A cerimônia de anúncio contou com o prefeito Eduardo Paes (PSD), o presidente da Fundação Planetário, Renato Pellizzari, e o presidente da Shell Brasil, Cristiano Pinto da Costa. O projeto tem como foco a recuperação estrutural e tecnológica do prédio, que não recebia intervenções de grande escala há cerca de 25 anos. Entre as melhorias previstas estão a climatização total dos ambientes e a adequação das instalações para garantir acessibilidade universal aos visitantes.

Um dos focos da obra é a restauração externa da Cúpula

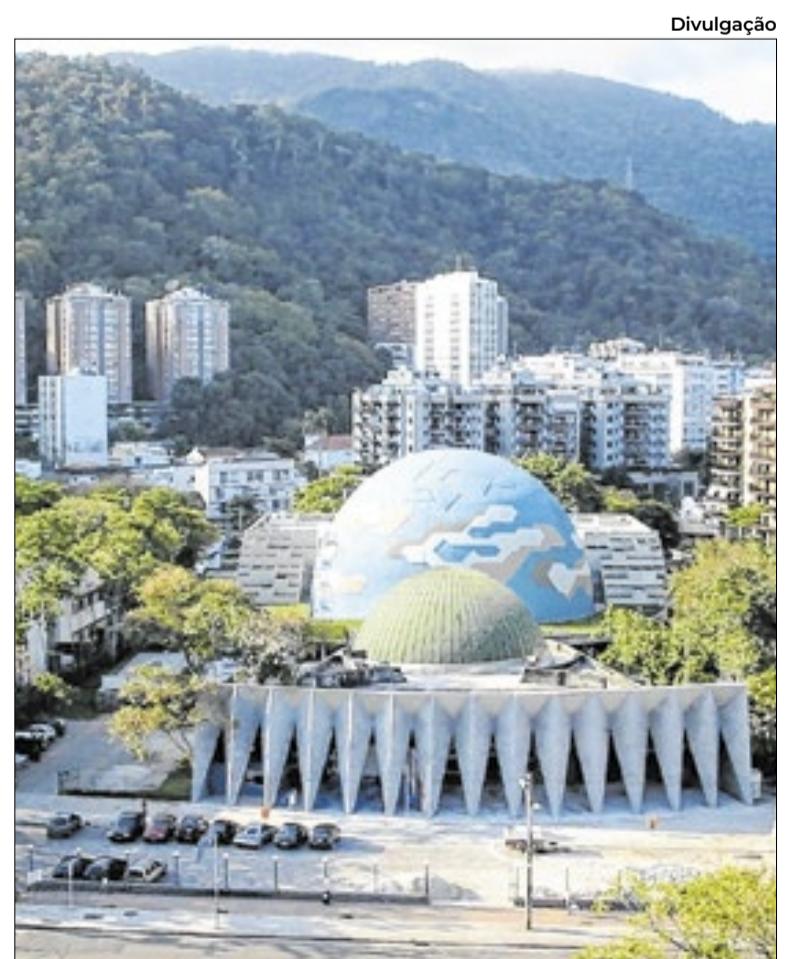
Carl Sagan, reconhecida como a maior da América Latina. Além das melhorias físicas, o Museu do Universo passará por uma reformulação museográfica integral. O novo projeto prevê a renovação total do acervo e das exposições, incorporando experiências interativas e imersivas voltadas à divulgação científica. Para o prefeito Eduardo Paes, o investimento resgata a relevância do local para a memória da cidade.

"Todo carioca tem na sua memória uma passagem pelo Planetário, especialmente na sua infância, na sua juventude. É um espaço incrível, há uns 25 anos não acontecia um investimento de porte aqui. É muito importante essa parceria com a Shell, uma empresa multinacional, mas que aqui no Brasil é essencialmente carioca, está baseada aqui. Em breve, a gente vai ter um Planetário ainda mais qualificado", destacou o prefeito.

Para a gestão do Planetário, a modernização reposiciona o local

internacionalmente. O presidente Renato Pellizzari pontuou os benefícios sociais da iniciativa. "Esta parceria vai deixar um legado permanente para o Rio: um dos planetários mais modernos do hemisfério sul, acessível e transformador, e que será referência em divulgação científica, cultura, turismo e inclusão", afirmou o gestor do Planetário.

O presidente da Shell Brasil, Cristiano Pinto da Costa, reforçou o papel social do aporte financeiro e a relação da companhia com o estado. "O Rio de Janeiro faz parte da história da Shell no Brasil há mais de um século, e investir no Planetário é reafirmar esse vínculo. Acreditamos profundamente no poder do conhecimento para transformar realidades. Ao unir ciência, cultura e educação em um projeto inclusivo e com impacto de longo prazo, estamos investindo nas próximas gerações e no desenvolvimento do país", afirmou o executivo.



Espaço passará por modernização completa com investimentos