**Logotipo

Descrição gerada automaticamente**

**Prêmio Gastronomia Preta se transforma em Festival, realizado nos dias 25 e 26 de novembro no CCBB RJ e Praça da Pira**

Pretagonismo na gastronomia é o foco do evento, que, além da cerimônia de premiação, contará com ampla programação gratuita

O Festival Gastronomia Preta, que acontecerá no CCBB e na Praça da Pira Olímpica, nos dias 25 e 26 de novembro de 2023, é um evento pensado para que as pessoas pretas assumam seus papéis de destaque por meio da culinária.

O evento **gratuito** possui diversas atividades: dentro do CCBB, será montada a **Cozinha Show Benê Ricardo**, espaço que receberá chefs que vão preparar pratos ao vivo para o público, convidado a saborear as iguarias ao final; o **Ciclo de Debates Mussum**, com mesas redondas em que profissionais pretos de diversas áreas debatem sobre raça, diversidade e gastronomia; e o **Espaço Omô**, conduzido pelo movimento *Mães Negras do Brasil*, que contará com jogos de tabuleiro africanos e uma roda de conversa sobre “Alimentação do Futuro”, envolvendo as mães na abordagemsobre o ODS 2 e a realidade da insegurança alimentar no país. Na Praça da Pira, será montada uma **Praça de Alimentação** para receber expositores de alimentos e bebidas que evidenciam a pluralidade da gastronomia preta brasileira; e um palco, com **shows** e a cerimônia de entrega do **Prêmio Gastronomia Preta**, que colocarão o público para sambar e se emocionar.

**Prêmio Gastronomia Preta 2023**

O Prêmio Gastronomia Preta agora é nacional e tem como tema “Mulheres Pretas” em 2023. Em sua segunda edição, a premiação em 2023 tem como objetivo evidenciar as mulheres pretas na Gastronomia e suas potências como pessoas e como profissionais. São 27 categorias e a categoria chef em 2023 contemplou apenas mulheres como possíveis finalistas. “O conceito de equidade de gênero tem que sair do papel e por isso essa categoria em 2023 considerou apenas mulheres” – afirma seu criador, Preto Gourmet.

Como professor do Bacharelado em Gastronomia da UFRJ no eixo de Administração (sua formação acadêmica), Breno leciona e pesquisa temas relacionados à avaliação de restaurantes e é defensor há anos de processos de gestão socialmente responsáveis – seu tema de doutorado foi boicote do consumidor (ele é referência na área no Brasil e no exterior). Segundo o professor,

“O Prêmio Gastronomia Preta é o início de tudo que venho movimentando nos últimos 18 meses na minha vida pessoal e profissional. Evidenciar o nosso povo na mídia especializada é urgente. Não estávamos sendo vistos de diferentes formas na Gastronomia. A premiação agora é nacional e em 2023 evidenciará 27 profissionais do Brasil. Tem vencedor(a) do Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais, Bahia e Sergipe – e finalistas de outros estados.

O Festival Gastronomia Preta surge do sucesso do prêmio em 2022. Sonhar não custa nada e, se é de graça sonhar, eu sonho por mim e junto com o meu povo que me acolheu e que me faz acreditar que faremos uma linda festa nos dias 25 e 26 de Novembro.

E nesse sonho, além do meu povo, os aliados têm sido muito importantes. A minha militância é da ação e da composição – não dá pra chegar com o pé na porta e fazer as pessoas engolirem verdades que precisam ser refletidas num país racista. Primeiro, eu ajo e mostro resultados; depois, eu sento e exerço o diálogo para compor com pessoas que estão no poder. E, com resultados, avançamos juntes na luta por uma sociedade menos desigual.

Acho que minha formação em Administração me ajuda na militância racial atualmente. Tenho muitas ideias – mas ideias se perdem. Eu planejo cada uma delas e executo com muito afinco. Afinal, minha trajetória como homem preto periférico me mostrou que não bastava ser bom para ser visto – eu teria que ser muito melhor do que as outras pessoas para despertar o interesse dos outros em olharem para mim.”

**As categorias**

O Prêmio Gastronomia Preta 2023 tem como tema “Mulheres Pretas” em 2023. Em sua segunda edição, seu objetivo é evidenciar a presença feminina na Gastronomia e suas potências como pessoas e como profissionais. São 26 categorias e a categoria “Chef” esse ano classificou apenas mulheres como finalistas. “O conceito de equidade de gênero tem que sair do papel e por isso essa categoria em 2023 considerou apenas mulheres” – afirma seu criador, Preto Gourmet. As categorias do prêmio consideram não somente profissionais de cozinha, mas todos e todas as profissionais que fazem uma experiência gastronômica acontecer. O prêmio se torna plural também por apresentar categorias singulares como Merendeira, Pesquisadora, Fotógrafo, Com Dendê (que valoriza a influência de África por meio da Bahia), À Mineira (que concederá bolsas de estudo em um curso técnico em Gastronomia em Belo Horizonte para os finalistas que são de Minas Gerais); Coletivo Pretagonista (que reforça a importância dos coletivos com recorte racial); e Futuro(a) Chef – que busca reconhecer a importância da formação profissional em cursos profissionalizantes ou do ensino superior.

A transparência e integridade do prêmio é garantida pelo seu time de curadores e jurados. Em sua segunda edição um [edital](https://www.gastronomiapreta.com.br/_files/ugd/cf0e56_b6f2188e47d14ad499e2cf756c092b6c.pdf) foi criado para evidenciar as possibilidades de participação nas categorias e deixar ainda mais transparente o processo de escolha de finalistas e jurados. A primeira etapa do concurso foi abrir a votação para indicação popular. Depois, estes nomes foram passados para os curadores do prêmio – que escolheram três finalistas por categoria. Em seguida, houve as entrevistas e provas práticas em que três jurados decidiam o(a) vencedor(a) da categoria.

Esse ano, uma nova parceria fez com que o prêmio crescesse ainda mais. A prova de Confeitaria foi realizada no Espaço Culinário Nestlé, em São Paulo. A Nestlé Professional levou finalistas e jurados para seu espaço e fez junto com o prêmio uma linda festa. Para Bárbara Mattos, finalista da categoria: “(...) quando soube que a prova prática seria na Nestlé, fiquei muito entusiasmada. Ao chegar lá passou um filme na cabeça”. O time de jurados desta prova estava ainda mais potente com a participação dos confeiteiros Paulo Rocha, Lucas Corazza, Diva Oliveira (ganhadora desta categoria em 2022) e Helen Andrade – *head* de Diversidade e Inclusão da Nestlé.

Foram criadas ainda 3 categorias especiais da curadoria - *Nossa História*, *Minha História* e *Pretagonismo Empresarial* - que vão homenagear trajetórias de superação e empresa comprometida com o incentivo a Lideranças Negras.

**Os finalistas**

Esses foram os finalistas de cada categoria:

|  |  |
| --- | --- |
| **Categoria** | **Nomes** |
| À Mineira | Alessandra Moreira (MG), Érika Rodrigues (MG) e Francielle Alves (MG) |
| Barista | Rapha (Café di Preto -RJ) e Ronaro Soares (SP) |
| Bartender | Ana Negra (DF), Fernando Spolaor (SP) e Samuel Oliveira (SE) |
| Boulanger | Alvaro Batist (RJ) e Fernanda Lima (BA) |
| Chef | Bianca Oliveira (SE), Viviane Almeida (RJ) e Maristela Sodré (RJ) |
| Chef na Mídia | Chef Moa (BA), Maristela Sodré (RJ) e Michele Crispim (SC) |
| Coletivo Pretagonista | Confraria das Pretas (SP), Quilombo Ausente Feliz (MG) e Pretas Cervejeiras (SP e RJ) |
| Com Dendê | Aline Chermoula (BA), Bianca Oliveira (BA) e Rodrigo Freire (BA) |
| Confeitaria | Bárbara Matos (RJ), Lu Azevedo (RJ) e Vinícius Santos (RJ) |
| Empreendedor(a) | Carol Lopes (RJ), Ícaro Rosa (BA) e Tayná Maisa (PE) |
| Empreendedor(a) Social | Eudes Assis (SP), Ronaro Soares (SP) e Chef Regi (RJ) |
| Fotográfo | Lipe Borges (RJ) e João Gabriel Batista (MG) |
| Futuro(a) Chef | Estefany Pontes (RJ), Jônatas Bomfim (BA) e Viviane Antunes (RJ) |
| Garçom | Luiz Henrique (RJ), Marcos Vinicius (RJ) e Fabiano (RJ) |
| Garçonete | Kika Souza (RJ), Viviane Mesquista (RJ) e Preciosa (RJ) |
| Gestor(a) | Dani Lira (SP), Júnia Mamedir (RJ) e Rodrigo Freire (SP) |
| Hostess | Gabriele Rocha (RJ) e Jacson Melo (BA) |
| Maitre | Sinho (BA) e Luan Carvalho (RJ) |
| Melhor Criação | Torta de Bacuri (Pescados na Brasa - RJ), Bolinho de Coração com Queijo e Alho (Bar da Dona Esponja – RJ) e Torta de queijo Rudá (Restaurante Rudá - RJ) |
| Merendeiro | João Felipe (RJ) e Marcos Avalon (SP) |
| Minha História | Prêmio especial da curadoria, para trajetória indivudual |
| Nossa História | Prêmio especial da curadoria, para trajetória coletiva (duas ou mais pessoas) |
| Personalidade | Chez Kimberly (Congo), Jéssica Ayo (RJ) e Marcos Avalon (SP) |
| Pesquisador(a) | Aline Chermoula (BA), Lourence Alves (RJ) e Taís de Sant'Anna Machado (DF) |
| Pretagonismo Empresarial | Prêmio especial da curadoria concedido a uma empresa do setor que pretagoniza o povo preto em postos de liderança |
| Projeto de Inclusão Social | Ubuntu Café Social (SP) e Curso Gastronomia no Quilombo Baía Formosa (RJ) |
| Restaurante | Casa de Ieda (SP), Jiló (BA) e Preto Cozinha (BA) |
| Sommelier | José Honorato (RJ), Luan Carvalho (RJ) e Patrícia Brentzel (SP) |
| Sub Chef | Bianca Aquino (RJ), Dona Liu (BA) e Everton Matos (SP) |

Com representantes de diferentes estados, o prêmio se nacionaliza ao ter concorrentes que saem do eixo Rio-São Paulo. “Temos participantes também da Bahia, Sergipe e Minas Gerais e queremos que em 2024 alcancemos ainda mais estados com finalistas que possam representar a imensidão deste país” – afirma Preto Gourmet. A realização e criação do prêmio é do Preto Gourmet e, em 2023, a coordenação de provas práticas é do Chef Rubens Gonçalo – Diretor de Alimentos e Bebidas do Rio Othon Palace (Copacabana). A equipe do prêmio é composta pelas alunas de Gastronomia da UFRJ Ana Flávia Calixto e Giulia Trotta.

**A premiação**

A tão esperada entrega do prêmio acontece no dia 26 de novembro, a partir das 17h30, no palco do Festival Gastronomia Preta. A cerimônia será conduzida pelos chefs Aline Guedes e Paulo Rocha. Após a cerimônia, o evento será finalizado com a bateria da Beija Flor – Escola de Samba Oficial do Festival Gastronomia Preta.

**Formação Profissional – o curso Pretonomia**

Pretonomia é um neologismo para evidenciar a força do povo preto na Gastronomia, considerando os elementos culturais e a diversidade dos insumos de África. Pretonomia também é o nome do curso que compõe o pilar de formação profissional no Festival Gastronomia Preta e é uma parceria da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) com o Hilton Copacabana e com o Ministério Público do Trabalho do Rio de Janeiro (MPT-RJ).

As aulas teóricas aconteceram no MPT-RJ e no CCBB RJ; e as aulas práticas na cozinha profissional do Hilton Copacabana. O curso é uma criação do professor doutor Breno Cruz – o Preto Gourmet; e contou com a participação de profissionais do Hilton – principalmente o chef executivo Pablo Ferreyra.

O curso presencial de formação de 57 horas-aula foi gratuito, teve 218 inscrições; selecionou e formou 21 pessoas da região metropolitana do Rio de Janeiro (RJ). O curso teve início dia 18 de setembro de 2023 e terminou no dia 05 de Outubro. A taxa de evasão e frequência foi um sucesso: não houve evasão e a taxa de comparecimento dos alunos em três semanas de curso foi de 99,24% - um índice altíssimo quando se considera a evasão em projetos sociais.

O recém-criado projeto de extensão Pretonomia foi eleito o melhor projeto de impacto social da Rede Hilton de Hotéis nas Américas. A parceria da UFRJ com o Hilton Copacabana e o Ministério Público do Trabalho do Rio de Janeiro (MPT-RJ) foi o projeto escolhido para representar as Américas no concurso mundial da *Hilton Global Foundation*. O Pretonomia concorreu com mais de 5 mil hotéis nas Américas e o projeto ficou à frente de projetos dos Estados Unidos, Canadá, México e outros países da América Latina.

A formação profissional empreendida neste pilar do Festival Gastronomia Preta tem como objetivo pensar na cadeia como um todo e envolveu três eixos: Cidadania, Gestão e Culinária. Os alunos formados pelo Pretonomia vão poder comercializar três pratos aprendidos durante o curso na barraca de mesmo nome na feira gastronômica que faz parte do Festival, completando o processo de profissionalização envolvido na formação.

**O idealizador**

O responsável e criador deste grande evento é o [Preto Gourmet](https://drive.google.com/file/d/1uEUGXt877NesQvox_P5rpX2zL_DohO5N/view?usp=drive_link)[[1]](#footnote-1) – o professor Breno Cruz. O pesquisador e extensionista divide seu tempo com o que ama fazer: empreender socialmente e olhar para as minorias (até porque ele fez e faz parte delas). Breno hoje é respeitado na mídia especializada em Gastronomia em função dessa trajetória com Homem com os braços para cima

Descrição gerada automaticamente com confiança médiarecorte em raça, gênero e diversidade no segmento de Alimentos e Bebidas.

De Viçosa, Minas Gerais, chegou ao Rio em 2004 para estagiar na Fundação Getulio Vargas, concluiu Mestrado em Administração Pública na Escola Brasileira de Administração Pública e de Empresas (Ebape-FGV) e doutorado na Escola de Administração de Empresas de São Paulo (Eaesp-FGV). Hoje é pós-doutor em Comunicação (UERJ) e coleciona novos sonhos: transformar a vida de pessoas pretas e pardas na Gastronomia. E, por isso, em 2022, criou o Prêmio Gastronomia Preta.

Como professor do Bacharelado em Gastronomia da UFRJ no eixo de Administração (sua formação acadêmica), Breno leciona e pesquisa temas relacionados à avaliação de restaurantes e é defensor há anos de processos de gestão socialmente responsáveis – seu tema de doutorado foi boicote do consumidor (ele é referência na área no Brasil e no exterior).

A realização do Festival Gastronomia Preta é da ONG SAV Social, do Centro Cultural Banco do Brasil Rio de Janeiro e da FGP Eventos Gastronômicos.

Como parceiros, o Festival conta com a Secretaria do Meio Ambiente e do Clima da Cidade do Rio de Janeiro e com o Ministério Público do Trabalho do Rio de Janeiro.

O patrocínio master é da Cacildis e Nestlé.

**Serviço**

**Festival Gastronomia Preta**

**25 e 26 de novembro de 2023**

**Das 12h às 20h**

Entrada Gratuita. Sujeito a lotação.

Ingressos: acompanhe a divulgação em bb.com.br/cultura.

gastronomiapreta.com.br

@festivalgastronomiapreta

**Cozinha Show Benê Ricardo, Ciclo de debates Mussum e Espaço Omô**

Local: Centro Cultural Banco do Brasil

Endereço: Rua Primeiro de Março, 66 - Centro – Rio de Janeiro (RJ)

Contato: (21) 3808-2020 | [ccbbrio@bb.com.br](mailto:ccbbrio@bb.com.br)

**Palco, feira gastronômica e premiação**

Local: Praça da Pira, Orla Conde – Centro - Rio de Janeiro (RJ)

Mais informações em bb.com.br/cultura

Siga também o CCBB nas redes sociais:

x.com/ccbb\_rj | facebook.com/ccbb.rj | instagram.com/ccbbrj

Assessoria de imprensa (CCBB RJ)

Giselle Sampaio – 21 38082346 | [gisellesampaio@bb.com.br](mailto:gisellesampaio@bb.com.br)



1. Link para foto. Crédito do fotógrafo Lipe Borges. [↑](#footnote-ref-1)