

Isabela Berrogain

Setor historicamente marcado por desigualdades de gênero, a gastronomia vive uma nova era de forte presença feminina no comando de restaurantes e empreendimentos de sucesso. Tipicamente colocadas “atrás do fogão” dentro de casa, as mulheres que foram, por muito tempo, escanteadas quando o assunto era cozinha profissional, agora ocupam espaços de prestígio e redefinem padrões de liderança dentro do universo da culinária.

Inspirada pela mãe desde a infância, Babi Frazão, proprietária do Afeto e vencedora do *MasterChef Profissionais 2023*, ainda se lembra da sensação de ver Helena Rizzo ganhar o prêmio de melhor chef mulher do mundo, em 2014, quando estagiava na cozinha do renomado Maní. “Foi uma grande conquista vê-la alcançar esse título. Foi algo que me motivou muito, que foi muito importante na minha trajetória profissional”, conta.

Também “cria” de Helena, a brasiliense Júlia Almeida atualmente assina o menu sazonal do The Plant e busca abrir caminhos para a presença feminina na gastronomia. “Eu me considero uma forte representante da categoria de mulheres como liderança e trabalho muito para que mais de nós se profissionalizem e estejam dentro do mercado”, afirma a chef.

Para além dos fogões, também ganham destaque as proprietárias, gerentes, sommelieres e empreendedoras que comandam os restaurantes, como é o caso de Estefanía Morey, cabeça por trás do famoso Universal. “Minha história começou com o desafio de estruturar e fortalecer uma marca que já tinha identidade e tradição, mas que precisava de posicionamento estratégico, cultura organizacional clara e visão de crescimento”, explica.

BRUNA GASTON/CB/D.A PRESS

Elas que comandam

CONHEÇA AS MULHERES QUE LIDERAM A GASTRONOMIA BRASILENSE E ESTÃO À FRENTE DOS PRINCIPAIS RESTAURANTES DA CIDADE