

Chef Telma Shiraishi

- Embaixadora da Boa Vontade para a Difusão da Gastronomia Japonesa
- Chef proprietária do restaurante japonês “Aizomê”



Sobre Telma Shiraishi

Durante muito tempo, difundiu-se a ideia de que as mulheres não poderiam estar à frente das cozinhas japonesas. A explicação mais recorrente é de que suas mãos seriam mais quentes do que as dos homens, o que poderia interferir no sabor e preparo das comidas, principalmente os sushis e sashimis. Telma Shiraishi quebrou esse tabu, conquistando não só o paladar criterioso dos paulistanos e da crítica especializada, mas também o respeito de toda uma exigente comunidade japonesa.

Nascida em São Paulo, mas criada no interior, a chef largou a faculdade de medicina da USP por sentir falta de desenvolver seu lado mais artístico em múltiplos interesses, como flores, arte e animais. Na época, auge dos anos 90, Telma foi trabalhar como assistente do estilista Fause Hatem e, com o tempo, começou a participar também das criações de coleções.

Por fim, deixou também a moda e, aos poucos, foi migrando para a cozinha – pela qual realmente sentia paixão. Começou a fazer jantares e coquetéis para amigos e eventos, até abrir o Aizomê.

O conjunto da obra rendeu à chef, que também está à frente da cozinha do Consulado do Japão em São Paulo, o **título de Embaixadora da Boa Vontade para a Difusão da Gastronomia Japonesa**, concedido pelo governo japonês. Telma é a primeira profissional brasileira e uma das raras mulheres no mundo a receber a honraria.

O reconhecimento de seu trabalho também rende prêmios da mídia especializada. Sob sua batuta, o Aizomê foi eleito, por três anos consecutivos, **melhor restaurante japonês** pelo Melhor de São Paulo, guia especial do jornal Folha de S. Paulo, e a própria Telma escolhida como **chef do ano de 2019** pelo mesmo júri – aqui também, a primeira mulher da história do veículo a carregar o título.

Em 2021, a chef foi finalista no Latin America's 50 Best Restaurants 2021, na categoria Estrella Damm Chefs' Choice Award - Best Reinvention, por ter concretizado um novo Aizomê na Japan House São Paulo e por encabeçar o projeto social Água no Feijão, que já distribuiu mais de 250.000 marmitas desde a quarentena de 2020.

Telma também foi eleita a melhor **profissional de cozinha japonesa**, na premiação Melhores do Ano 2022, da revista Prazeres da Mesa. E no mesmo ano, seu restaurante foi eleito o melhor

de culinária japonesa pela Veja São Paulo e Telma foi escolhida como Chef do ano pelo júri popular.

Comentários da Chef Telma Shiraishi

“O evento foi muito importante e tivemos todo o envolvimento do Japão e do Ministério da Agricultura, Silvicultura e Pesca (MAFF) para juntos promovermos a cultura e a culinária japonesa através de seus ingredientes especiais.

Sabemos o desafio de logística e de juntar pessoas, mas é sempre uma grande realização e uma celebração de profissionais, ideias e produtos”.

Chef Rodrigo Oliveira

- Chef proprietário do restaurante nordestino brasileiro “Mocotó”



Sobre Rodrigo Oliveira

O chef Rodrigo Oliveira é quem comanda o **Mocotó**. Fundado em 1973 pelo pai do chef, seu Zé Almeida, que veio de Pernambuco para construir a vida na capital paulista, o restaurante completou 50 anos de história. Conhecido pelo cardápio que colocou a comida sertaneja no mapa da gastronomia mundial, o restaurante da periférica Vila Medeiros, na zona norte da cidade, acumula prêmios nacionais e internacionais da crítica especializada. Entre eles, estão o 23º lugar na lista dos melhores restaurantes da América Latina pela revista britânica Restaurant (2021), o selo de Bib Gourmand pelo Guia Michelin e o prêmio de melhor restaurante do mundo na categoria “no reservation required” pelo World Restaurant Awards em 2019, entre outros. O maior prêmio, no entanto, é intangível: como diz o próprio Rodrigo, que é também foi dos jurados do MasterChef de 2023, a inclusão que o restaurante trouxe para a antes invisibilizada comida sertaneja e a consequente valorização de toda uma cultura periférica são a verdadeira obra - e o verdadeiro legado - do Mocotó.

Comentários do Chef Rodrigo Oliveira

“As cozinhas do mundo vêm das misturas e muitas vezes isso aconteceu há tanto tempo que a gente não reconhece mais os caminhos. A cozinha tradicional também vem da fusão, então, é natural que a gente encontre ainda e vá descobrindo novas relações e combinações daquelas onde a soma das partes garante um resultado maior. E foi o exercício que nós fizemos, procurar combinações naturais entre produtos japoneses de alta qualidade com sabores brasileiros, latinos”.

Tatsuya Iida Alexandre

- Proprietário da “Adega de Sake”

- Sake Samurai
- Embaixador da Boa Vontade para a Difusão da Gastronomia Japonesa



Sobre Tatsuya Iida Alexandre

Depois de atuar como atendente da Varig no aeroporto de Guarulhos, destacado para o atendimento aos passageiros japoneses, assumiu a cozinha da família especializada em Bentôs no bairro da Liberdade. Lá, adquiriu tanto a parte técnica quanto a cultura da gastronomia japonesa, quando o lojista ao lado que vendia alimentos japoneses, vendeu a ponto. Assumindo a nova loja, reparou numa garrafa de sake no canto da prateleira. Como não bebia na época, precisou estudar o produto para conseguir vender. Os estudos foram se intensificando a ponto de juntar 4 cadernos e resolveu divulgar gratuitamente em um site. Fundou a **“Adega de Sake”** e reuniu mais de 100 diferentes rótulos e tipos de sakes. Em 2011, foi certificado KIKISAKE-SHI pela SSI Sake Service Institute e um ano depois convidado para fazer parte do corpo docente da ABS Associação Brasileira de Sommeliers. Já em 2015, sob recomendação do presidente da fábrica de Sake NANBU BIJIN, Sr. Kosuke Kuji, foi condecorado SAKÉ SAMURAI. Em 2017, levou um grupo de brasileiros para uma imersão nas fábricas de sakes, restaurantes e bares de sakes. No ano de 2018, foi nomeado Diretor da JSA Japan Sake Association e formou até hoje, 204 novos Sake Experts pelo Brasil e exterior. Em 2020, criou o Projeto KOMÊ para divulgar não só o Sake, mas a cultura do Washoku para os brasileiros nas redes sociais. Atualmente, atua em parceria para vários eventos, palestras e seminários ligados ao Governo Japonês e recentemente, condecorado **Embaixador da Boa Vontade para a Difusão da Gastronomia Japonesa**.

Comentários de Tatsuya Iida Alexandre

“Para mim, é uma honra participar de eventos ligados ao Governo Japonês para difundir ainda mais, a gastronomia japonesa no Brasil”.

Informações para a imprensa

FleishmanHillard Brasil
Ms. Roberta Schiazza

Ms. Milene Barros

Tel: 11 99676-0680

Email :roberta.schiazza@fleishman.com.br

Tel: 11 98988-2007

Email :milene.barros@fleishman.com.br