



www.anuga-brazil.com.br
SÃO PAULO, 08.-10.04.2025



PROGRAMAÇÃO AbraseISP E ESBRE
AbraseISP AND ESBRE PROGRAMME

PROGRAMAÇÃO COOKING SHOW
COOKING SHOW PROGRAMME

Data* Date*	Horário* Time*	Atração* Attraction*	Tema* Theme*	Palestrante* Speaker*	Acesso livre para Visitantes* Free access to visitors*
08/04/2025 8th April 2025	11h30 - 12h30 11:30 am to 12:30 PM	Chef Roberto Satoru	Receita: "Super Alimentos de Okinawa": Duroc pork com maionese de batata doce roxa e sunomono de goya. Recipe: "Okinawan Superfoods": Duroc pork with purple sweet potato mayonnaise and goya sunomono	Chef Roberto Satoru Restaurantes - Restaurants : Ícone Asiático, Bao'n'Sando e Hanako Botequim	Acesso livre para Visitantes Free access to Visitors
	13h - 14h 1:00 pm to 2:00 pm	Fábio Sussel	Case: Camarão congelado: o verdadeiro camarão fresco Case: Frozen prawns: the real fresh prawns	Fábio Sussel Pesquisador científico do Instituto de Pesca de São Paulo, Zootecnista formado pela Universidade Estadual de Maringá, Mestre pela UNESP de Botucatu e Doutor pela USP de Pirassununga Scientific Researcher at the São Paulo Fisheries Institute, Zootechnician (State University of Maringá), MSc (UNESP Botucatu), PhD (USP Pirassununga)	
	14h30 - 15h30 2:30 pm to 3:30 pm	Chef Raul Lemos	Receita: Arroz cremoso com camarão e brócolis Recipe: Creamy rice with prawns and broccoli	Chef Raul Lemos Fundador da Casalab Gastronomia Founder of Casalab Gastronomia	
	16h30 - 17h30 4:30 pm to 5:30 pm	Anouk Migotto	Receita: "Tartare" da Mantiqueira Recipe: "Tartare" from Mantiqueira	Anouk Migotto Sócia-proprietária do Restaurante Donna Pinha e Casa Bambuí Co-Owner of Donna Pinha Restaurant and Casa Bambuí	

*Programação atualizada até dia 04/04/2025, sujeita à alteração.

*Programme updated up to 04/04/2025, subject to change.



www.anuga-brazil.com.br
SÃO PAULO, 08.–10.04.2025



Data* Date*	Horário* Time*	Atração* Attraction*	Tema* Theme*	Palestrante* Speaker*	Acesso livre para Visitantes* Free access to visitors*
09/04/2025 9th April 2025	11h30 - 12h30 11:30 am to 12:30 PM	Régis Sasaki	Receita: Tapioca de pirarucu marinado com missô e creme de cogumelos <i>Recipe: Pirarucu-marinated tapioca with miso and mushroom cream</i>	Régis Sasaki Chef Sushman e Consultor no Restaurante Kame Kami e proprietário do Shiki Gastronomia <i>Sushi Chef & Consultant at Kame Kami Restaurant, and Owner of Shiki Gastronomia</i>	Acesso livre para Visitantes Free access to Visitors
	13h - 14h 1:00 pm to 2:00 pm	Vinicius Ikeda	Receita: Hamachi japonês - harmonização de sake com pescados japoneses <i>Recipe: Japanese hamachi - sake pairing with japanese fish</i>	Vinicius Ikeda Proprietário dos Restaurantes The Oriental Izakaya, The Oriental Sushiya e idealizador do "Omakase do Bem" <i>Owner of The Oriental Izakaya and The Oriental Sushiya restaurants, and creator of "Omakase do Bem"</i>	
	14h30 - 15h30 2:30 pm to 3:30 pm	Rafael Lopez	Receita: A banda de Tambaqui - Tesouro da Amazônia <i>Recipe: The tambaqui band - Treasure of the amazon</i>	Rafael Lopez Chef do Restaurante Da Selva, especializado em gastronomia amazônica. <i>Chef at Da Selva Restaurant, specialised in Amazonian cuisine.</i>	
	16h30 - 17h30 4:30 pm to 5:30 pm	Cadú de Oyá Chef do Mais Você / TV Globo <i>Chef at Mais Você / TV Globo</i>	Receita: Menu atrativo e saudável com reaproveitamento de alimentos: Crocante de polvilho com páprica defumada, pickles de casca melancia, maionese de abacate e sementes de abóbora tostada. Pesto de chuchu, com talos grelhados e raiz de coentro frita e empanada. <i>Recipe: Attractive & healthy menu using food upcycling: Cassava starch crisps with smoked paprika, watermelon rind pickles, avocado mayonnaise and toasted pumpkin seeds. Courgette pesto with grilled stems and fried breaded coriander root.</i>	Cadú de Oyá Chef do Mais Você / TV Globo <i>Chef at Mais Você / TV Globo</i>	
	17h30 - 18h30 5:30 pm to 6:30 pm	Matheus Nogueira	Case: Economia no cardápio - Ações para conter a inflação Estratégias de compras e substituições de alimentos, para evitar prejuízos. <i>Case study: Menu economics - Measures to control inflation</i> <i>Procurement strategies and ingredient substitutions to prevent losses.</i>	Matheus Nogueira CFO da Premium Essential Kitchen <i>CFO at Premium Essential Kitchen</i>	

*Programação atualizada até dia 04/04/2025, sujeita à alteração.

*Programme updated up to 04/04/2025, subject to change.



www.anuga-brazil.com.br
SÃO PAULO, 08.–10.04.2025



Data* Date*	Horário* Time*	Atração* Attraction*	Tema* Theme*	Palestrante* Speaker*	Acesso livre para Visitantes* Free access to visitors*
10/04/2025 10th April 2025	11h30 - 12h30 11:30 am to 12:30 PM	Hichel Rodrigues	<p>Receita: Crudo de tuna com espuma de ervilha fresca, salmão unilateral com molho de limão siciliano e chips de batata doce roxa. <i>Recipe: Tuna crudo with fresh pea foam, one-sided salmon with Sicilian lemon dressing, and purple sweet potato crisps.</i></p>	<p>Hichel Rodrigues Chef do Food truck Cozinha Zero Quinze e embaixador da D11Brasil Social <i>Chef at Food Truck Cozinha Zero Quinze & Ambassador for D11Brasil Social</i></p>	Acesso livre para Visitantes Free access to visitors
	13h - 14h 1:00 pm to 2:00 pm	Patrick San	<p>Receita: Namazuko: O caviar caiçara <i>Recipe: Namazuko - The Caiçara Caviar</i></p>	<p>Patrick San Pescador profissional, sushiman e proprietário do Nacanoa Sushi em Cananéia <i>Professional fisherman, sushi chef and owner of Nacanoa Sushi in Cananéia</i></p>	
	14h30 - 15h30 2:30 pm to 3:30 pm	Lincoln Nakasima	<p>Receita: Carpaccio de haddock defumado com queijo brie, mel trufado e ovas de peixe voador <i>Recipe: Smoked haddock carpaccio with brie cheese, truffle honey, and flying fish roe</i></p>	<p>Lincoln Nakasima Sócio Proprietário do restaurante Naka Sabor Oriental <i>Co-Owner of Naka Sabor Oriental Restaurant</i></p>	
	16h30 - 17h30 4:30 pm to 5:30 pm	<p>Cadú de Oyá Chef do Mais Você / TV Globo <i>Chef at Mais Você / TV Globo</i></p>	<p>Receita: Menu atrativo e saudável com reaproveitamento de alimentos. Cardápio: 1- Crocante de polvilho com páprica defumada, pickles de casca melancia, maionese de abacate e sementes de abóbora tostada. 2- Pesto de chuchu, com talos grelhados e raiz de coentro frita e empanada <i>Recipe: Attractive & healthy menu using food upcycling. Menu: 1 - Cassava starch crisps with smoked paprika, watermelon rind pickles, avocado mayo and toasted pumpkin seeds. 2 - Courgette pesto with grilled stems and crispy fried coriander root</i></p>	<p>Cadú de Oyá Chef do Mais Você / TV Globo <i>Chef at Mais Você / TV Globo</i></p>	
	17h30 - 18h30 5:30 pm to 6:30 pm	Matheus Nogueira	<p>Case: Como driblar a inflação dos alimentos Processos de compras com estratégias de substituição de alimentos, insumos Mix e inteligência de cardápio. <i>Case: How to outsmart food Inflation Procurement processes with ingredient substitution strategies, Mix inputs and menu engineering.</i></p>	<p>Matheus Nogueira CFO da Premium Essential Kitchen <i>CFO at Premium Essential Kitchen</i></p>	
<p>*Programação atualizada até dia 04/04/2025, sujeita à alteração. *Programme updated up to 04/04/2025, subject to change.</p>					



www.anuga-brazil.com.br
SÃO PAULO, 08.-10.04.2025



PROGRAMAÇÃO ESBRE – Escola de Bares e Restaurantes AbraselSP ESBRE PROGRAMME - AbraselSP School of Bars and Restaurants					
Data* Date*	Horário* Time*	Atração* Attraction*	Tema* Theme*	Palestrante* Speaker*	Acesso livre para Visitantes* Free access to Visitors*
08/04/2025 8th April 2025	14h - 15h 2:00 pm to 3:00 pm	Ligia Yokomizo	Precificação inteligente: como definir preços que vendem e dão lucro <i>Smart pricing: How to set prices that sell and turn a profit</i>	Ligia Yokomizo Economista com MBA Executivo pelo Insper e curso de preparação para Conselho na FIA. Consultora, fundadora da A&B Advisor <i>Economist with an Executive MBA from Insper and Board Preparation Course at FIA. Consultant, Founder of A&B Advisor</i>	Acesso livre para Visitantes Free access to Visitor
	15h - 16h 3:00 pm 4:00 pm	Alessandro Britto	Ladrão do Lucro: quem fatura e não vê dinheiro <i>Profit Thief: revenue without cash</i>	Alessandro Britto CEO do Hanada Barueri e Guardião do CMV <i>CEO at Hanada Barueri and Guardian of CMV</i>	
	16h - 17h 4:00 pm to 5:00 pm	Pablo Moya	Tendências do mercado de Bebidas no Brasil <i>Trends in Brazil's Beverage Industry</i>	Pablo Moya Empresário e mixologista sócio da Nib Bebidas e Frigobar Speakeasy <i>Entrepreneur and Mixologist, Partner at Nib Bebidas & Frigobar Speakeasy</i>	
	17h - 18h 5:00 pm to 6:00 pm	Mikaelle Duarte	Marketing para bares e restaurantes: Venda mais todos os dias <i>Marketing for bars & restaurants: Sell more every day</i>	Mikaelle Duarte Fundadora de uma consultoria especializada em marketing para restaurantes <i>Founder of a consultancy specialising in restaurant marketing</i>	
*Programação atualizada até dia 04/04/2025, sujeita à alteração. *Programme updated up to 04/04/2025, subject to change.					



www.anuga-brazil.com.br
SÃO PAULO, 08. – 10.04.2025



Data* Date*	Horário* Time*	Atração* Attraction*	Tema* Theme*	Palestrante* Speaker*	Acesso livre para Visitantes* Free access to Visitors*
09/04/2025 9th April 2025	14h - 15h 2:00 pm to 3:00 pm	Luís Fernando Nardi	Equipe Operacional: como engajar diferentes gerações e criar uma cultura de alta produtividade <i>Operational Team: how to engage different generations and create a high-productivity culture</i>	Luís Fernando Nardi Embaixador de Franquias da Anuga Select Brazil, especialista em franchising de food service e professor da ESBRE <i>Franchise Ambassador for Anuga Select Brazil, Food Service Franchising Specialist & Lecturer at ESBRE</i>	Acesso livre para Visitantes Free access to Visitor
	16h - 17h 4:00 pm to 5:00 pm	Renata Adoración e Suellen Martins	Carta de coquetéis: criação e desenvolvimento de cardápio autoral <i>Cocktail menu: creating and developing signature drinks</i>	Renata Adoración Gestora de bar e bebidas do grupo Fitó <i>Beverage Manager at Grupo Fitó</i> Suellen Martins Chefe de bar do Fitó Contemporânea <i>Head Bartender at Fitó Contemporânea</i>	
	17h - 18h 5:00 pm to 6:00 pm	Henrique Arantes	Engenharia de Cardápio, o resultado escondido nas suas vendas <i>Menu Engineering, The hidden result in your sales</i>	Henrique Arantes Parceiro da Abrasel oferecendo Assessoria e Cursos em engenharia de cardápio e ferramentas de inteligência de mercado <i>Partner at Abrasel, providing Menu Engineering Consultancy & Market Intelligence Tools Training"</i>	
10/04/2025 10th April 2025	14h - 15h 2:00 pm to 3:00 pm	Gerson Bonilha	Atendimento que gera lucro e fideliza: Transforme sua equipe em um time de vendas Atender bem já não basta <i>Service that drives profit and loyalty: Turn your team into a sales force</i> <i>Good service is no longer enough</i>	Gerson Bonilha Professor, consultor e treinador de equipes para bares e restaurantes <i>Professor, consultant and team trainer for bars and restaurants</i>	Acesso livre para Visitantes Free access to Visitor
	15h - 16h 3:00 pm to 4:00 pm	Fernanda Oliveira	Sabores com História: Criatividade, Ancestralidade e a Alma da Cozinha Brasileira <i>Flavours with History: Creativity, Ancestry & the Soul of Brazilian Cuisine</i>	Fernanda Oliveira Chef do Restaurante Fitó <i>Chef at Restaurante Fitó</i>	
<p>*Programação atualizada até dia 04/04/2025, sujeita à alteração. *Programme updated up to 04/04/2025, subject to change.</p>					