

ANUGA SELECT 2026

Cozinha Show: inovação e sustentabilidade em destaque

A Cozinha Show será um espaço dedicado a marcas parceiras que apresentarão receitas mais sustentáveis, inovadoras e criativas. O ambiente contará também com a participação de chefs renomados do setor, que compartilharão técnicas, tendências e novas abordagens gastronômicas, proporcionando uma experiência inspiradora ao público visitante.

Programação

07 de Abril

11h30-12h30: A Arte de Empanamento pelo Mundo - Chef Lili Aguiar, Zini

13h00-14h00: Corte inteligente: Afição Aplicada à Cozinha – Ricardo Yagui

14h30-15h30: Verão Mediterrâneo com Salmão – Chef Lisandro, Jamie Oliver

16h30-17h30: Ceviche de tambaqui – Chef Sasaki, Shiki Gastronomia

Dia 8 de Abril

11h30-12h30: Salmão cremoso de limão com raízes frescas – Claudeir do Carmo, aluno do EAJA Mackenzie

13h00-14h00: Hamburguer: Menos desperdício, mais sabor e mais lucro – Chef Pedro Facchini, Sliders

14h30-15h30: A Arte de Empanamento pelo Mundo – Chef Lili Aguiar, Zini

16h30-17h30: Talharim à Italiana – Nutri Chef Luciana Destra, Moscatel Osteria

Dia 9 de Abril

11h30-12h30: Carpaccio 2 Continentes – Chef Jordan

13h00-14h00: Koroke de Tambaqui – Chef Douglas Suzuki

14h30-15h30: A Arte de Empanamento pelo Mundo – Chef Lili Aguiar, Zini

16h30-17h30: Tataki de Língua com Purê de Wassabi e Casca de Batata – Chef Roberto Satoru, Ícone Asiático