

CONHEÇA A SUA PROFESSORA.

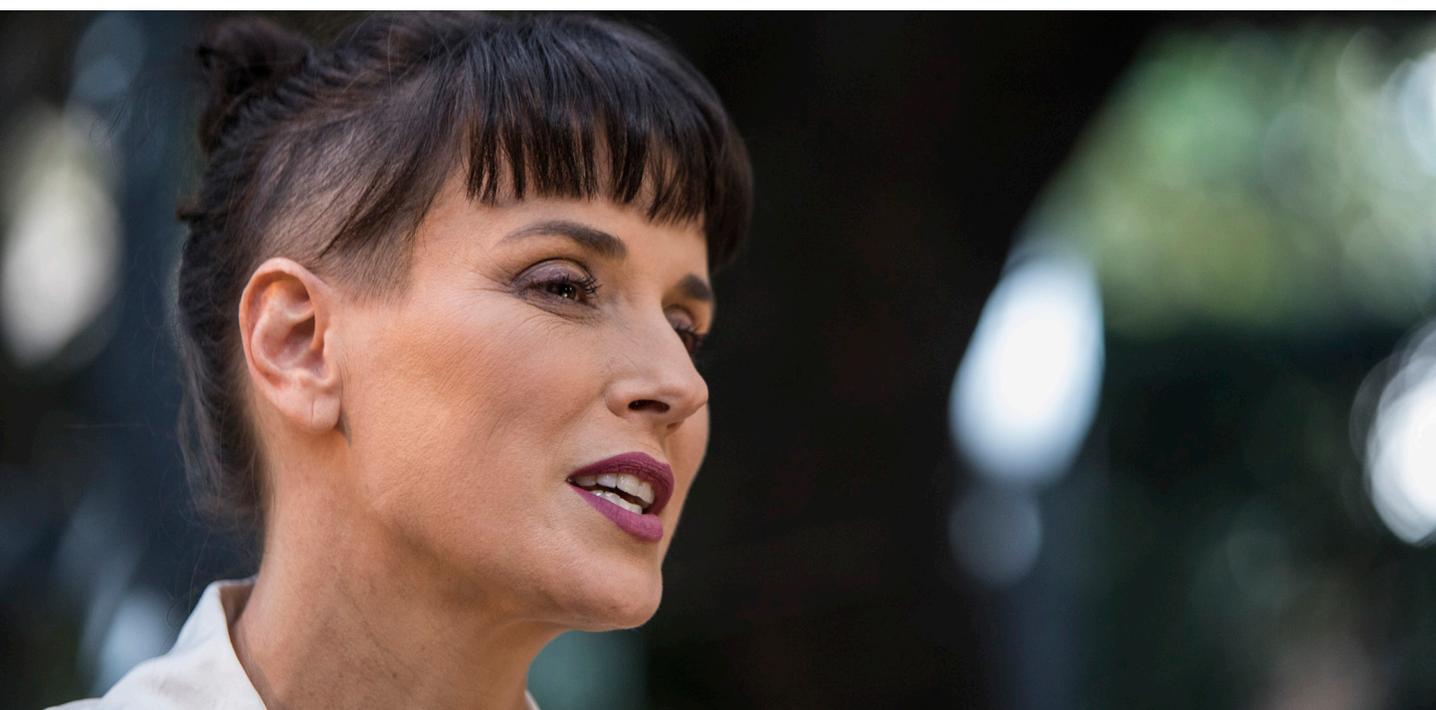


Foto: Ricardo D'Angelo

“Eu acho que cozinhar tem a ver com o encantamento pelo mundo natural, pela natureza.” - Helena Rizzo.

A CHEF, A ARTISTA

Helena Rizzo é gaúcha e sua veia artística se manifestou ainda na infância, a partir de desenhos, colecionando caderninhos com suas criações. Ao se formar no colégio, a paixão pela arte a levou para a faculdade de arquitetura, mas logo percebeu que seu destino era

longe da casa dos pais em Porto Alegre, e se mudou para São Paulo aos 18 anos, para trabalhar como modelo.

A comida sempre esteve presente nas memórias afetivas de Helena. Com seu avô, aprendeu a buscar os ingredientes na natureza e a olhar para os alimentos como algo a ser explorado. Em São Paulo, começou a trabalhar com Neka Menna Barreto, uma chef famosa por realizar banquetes irreverentes. É nesse momento que nasce o seu desejo de atuar profissionalmente na gastronomia.

Após estagiar com o chef Emmanuel Bassoleil e no restaurante Gero, do Grupo Fasano, Helena é convidada para chefiar sua primeira cozinha, aos 21 anos. Seu talento e visão única já eram notáveis e ela então decide alçar vôos mais altos, se mudando para a Europa onde estagiou em restaurantes como La Torre e Sadler, ambos na Itália, até aterrissar no melhor restaurante do mundo - El Celler de Can Roca, em Girona, na Espanha, onde aprendeu que a comida poderia ser um meio de expressão artística.

De volta ao Brasil, em 2006, Helena abre seu primeiro restaurante, o Maní, onde inicia a sua trajetória como uma das maiores chefs de cozinha do Brasil, a única mulher a receber a estrela Michelin, eleita, em 2014, a Melhor Chef Mulher do Mundo pela revista "Restaurant". Seu olhar sensível ultrapassa suas criações na cozinha, além de comandar três restaurantes, a chef ainda coleciona desenhos em caderninhos que estão nas paredes de seus restaurantes.