



"A utilização integral dos alimentos deve nortear a tendência neste e nos próximos anos. O consumo consciente dos alimentos tem ganhado cada vez mais espaço na dieta dos brasileiros. O aumento do consumo de vegetais e de cortes menos comuns de carne, faz parte desta tendência que também visa um estilo de vida mais saudável. Somos o que comemos

Felipe Schmidt
Dona Conceição



"Aposto na popularização e no aumento do consumo do Dry Aged pelos brasileiros. A carne maturada tem conquistado o paladar dos clientes nos últimos meses e deve crescer ainda mais em 2024. O processo de maturação agrega novos sabores, suculência e maciez à carne, proporcionando uma experiência incrível para quem prova esse tipo de carne

José Domingos Neto, o Netão
Parrilla Netão Bom Beef



"Pratos que preservam a identidade autêntica, por meio de releituras, serão uma tendência. Em minha casa, pretendo resgatar os sabores de Santos, combinando tradição gastronômica com técnicas modernas. Essa abordagem se tornará ainda mais popular este ano

Daniel Stucchi
CeStU



"Depois de ver muita coisa ir e vir, a simplicidade é certa se bem feita. Mais do que uma tendência, há um grande desafio que é garantir que seu cliente sempre saia satisfeito sem precisar banalizar seu trabalho, mantendo o conceito e a mensagem sem precisar impor

Dário Costa
Restaurantes Madé e Paru



"A gestão automatizada, que otimiza custos e oferece maior controle, é uma tendência que oferece melhores preços também para o cliente. Além de possibilitar programas de cashbacks e fidelidade. Já adotamos na cantina e tem dado muito certo. Também há a preocupação com o saudável, com menos industrializados e mais orgânicos, além da introdução de pratos para pessoas com restrições alimentares. Isso deve crescer muito

Américo Junior
Babbo Américo



"O ano de 2024 promete trazer variedade de opções saudáveis e muitos pequenos prazeres. A maior tendência para o ano será a do crescimento da procura, com as receitas de alimentos plant-based (à base de vegetais) naturais e integrais, sem tanto processamento. Por meio deles, poderemos oferecer nossa diversidade de produtos orgânicos. Pimentas de distintas partes do mundo integradas a pratos equilibrados com sabores novos e geradores de explosões na boca vão dar muito do que falar. Os vinhos peruanos também vêm ganhando muito terreno internacional

Carlos Moscol Paredes
Costazul Seafood



"A gastronomia imersiva vem com uma proposta divertida, que mistura aquele real com o virtual. Ela vem com as novidades tecnológicas, com as questões sensoriais, através das projeções, do 3D, que transportam para cenários. Tudo junto com a comida, com a música. Os alimentos planted-based vão se fortalecer ainda mais, vindo de uma forma menos processada, mais natural. A comida e sua relação com a saúde e com a sustentabilidade serão maiores. Os restaurantes terão que investir em orgânico e em opções vegetarianas e veganas. Outra tendência que vem forte é o mercado de luxo gastronômico, de pequenos prazeres que a gente se permite às vezes, como um macaron mais caro

Virginia Fonseca
Wine Bar Laticínios Marcello



"O comfort food e a cozinha de inspiração, que traz a ancestralidade, vão se destacar ainda mais. Hoje, a gente tem a inteligência artificial na gastronomia e vai praticar uma cozinha com ainda mais fusão. Uma cozinha que traz a preocupação com as intolerâncias alimentares, com o social, com a questão financeira. Procurar produtos sazonais, que têm melhor preço e qualidade e são mais sustentáveis. Tem que acolher vegetarianos e veganos. E essa a fusão: juntar tudo que vem acontecendo. A preocupação deve ser com a acolhida a mesa

Katia Lopes
Casa da Villa

Neste ano, a preocupação dos restaurantes com o impacto ambiental e o consumo consciente ganha mais força com as mudanças climáticas se tornando uma questão urgente. O olhar para a alimentação saudável, com menos processados e acolhimento de vegetarianos, veganos e pessoas com restrições alimentares se fortalece. Proporcionar experiências diferenciadas ganha importância. O consumidor tem procurado tanto a comida afetiva quanto os pequenos luxos. Isso acontece tanto na gastronomia como na enologia e na coquetelaria. A tecnologia se apresenta desde a melhora da gestão até em experiências virtuais e sensoriais. Veja o que diz quem entende do assunto.



"Destaco a cultura dos pequenos prazeres em alimentos e bebidas, com ênfase na enogastronomia. Explora-se desde a tradição dos queijos à preparação de pratos clássicos, como a focaccia e a caponata, realçando harmonizações e o enriquecimento cultural dos vinhos. Essa tendência visa criar conexões entre sabores, momentos prazerosos e pessoas

Juliana Doglio
QDV Casa de Vinhos



"Nossa aposta é seguir a tendência em uma coquetelaria mais leve em álcool e refrescante, além da nossa premissa básica do minimalismo, com coquetéis que focam na qualidade, técnica e criatividade ao invés da quantidade

Aline Araújo
Hideout Speakeasy e Fizz



"O mundo do vinho está agora nas mãos da nova geração. Enólogos e bebedores jovens, ambos procuram práticas de vitivinicultura mais sustentáveis, vinhedos de agricultura orgânica que resultem em vinhos leves, refrescantes, com baixo teor alcoólico e prontos para beber, tanto tintos, brancos e rosés. Destaco ainda a procura dos vinhos varietais, com uma única uva em sua composição, os quais têm grande procura por sua simples identificação e a curiosidade por uvas diferentes, como as autóctones. Chamo atenção para os espumantes sem álcool, opção para quem tem restrições à bebida. Sem deixar, obviamente de exaltar os grandes rótulos, que para os velhos bebedores sempre serão aclamados

Claudia Oliveira
Sommelière e colunista do domingo+



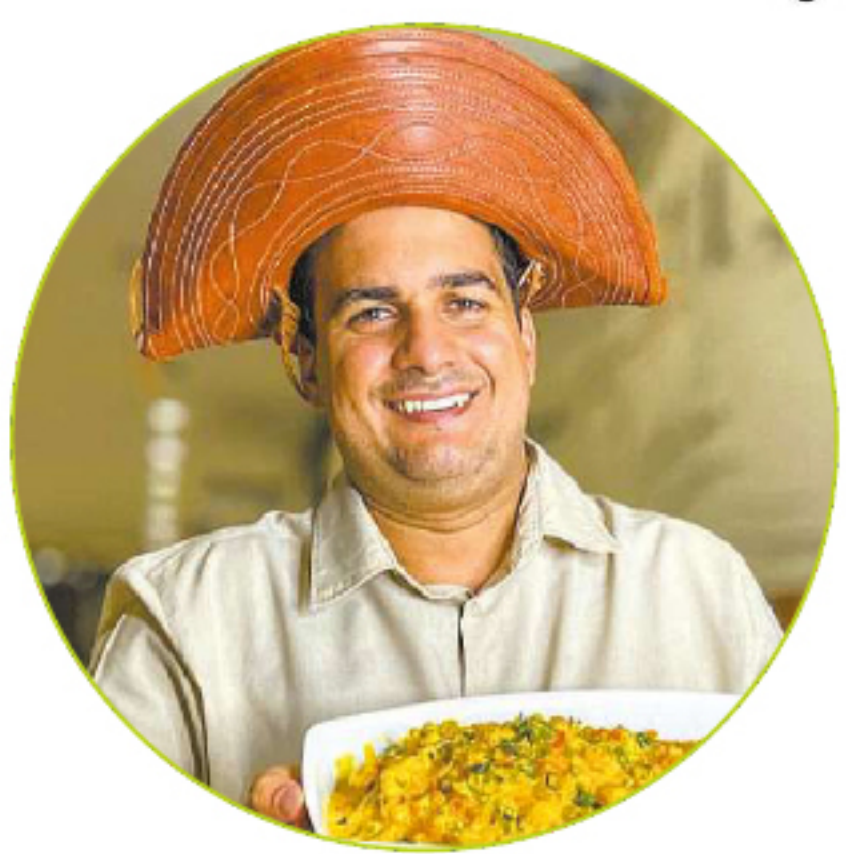
"A procura por alimentos direto do produtor para a mesa segue em alta, com a preocupação de sustentabilidade em foco. Pequenos snacks de origem vegetal e ricos em proteína são cada vez mais procurados. Pequenos deleites gastronômicos e ingredientes considerados de luxo vão crescer muito em 2024

Eduardo Lascane
Terminal BBO



"A comida afetiva, da vovó, com um pouquinho menos técnica e mais emoção, é uma tendência. O Brasil está precisando disso: mais emoção e menos teatro na comida. Aquele feijãozinho cremoso, que é difícil de achar em qualquer lugar, o arroz soltinho, o bifeinho bem feito, ao invés de cardápios longos e falando um monte de coisa que parece complicada. As pessoas querem o simples bem feito

Helio Marques
Lyon Gastronomia Afetiva



"A tendência para este ano aponta para uma diminuição no uso da carne seca, em razão dos conservantes presentes em seu processo de preparo. Por outro lado, observa-se um crescimento no consumo da carne de sol, pela sua associação a métodos mais naturais de conservação, alinhando-se à busca por opções alimentares mais saudáveis e autênticas

Gabriel Sousa
Rota Nordestina



"Os smash e slide burgers estão se tornando a grande tendência deste ano, contrastando com a preferência, há algum tempo, por hambúrgueres de gramatura mais alta. O consumidor está cada vez mais inclinado a escolher opções mini e hambúrgueres mais finos

Douglas Benício
Heróis Burgers Santos



"Há uma abordagem mais moderna do que em 2023, mantendo-se no comfort food, porém com técnicas mais refinadas e maior atenção aos detalhes ao usar ingredientes locais. Eles nunca saem de moda, mas serão utilizados com mais cuidado e destaque

Danilo Rocha
Santos Sabores Massas e Pizzas



"Acreditamos que em 2024 haverá uma convergência maior com cozinhas diversas. Isso é algo que já trabalhamos há algum tempo, criando hambúrgueres com influências das culinárias asiáticas, mediterrânea e africanas, utilizando temperos e ingredientes diferentes

Fernando Russell
Seven Kings Burgers N'Beers

Tendências gastronômicas para 2024