Chefs Week

By Gula · CNN BRASIL

25 JUL — 2 AGO

Rio de Janeiro



PROGRAMA

Uma semana. Experiências inesquecíveis.
Banquetes Michelin, Wine Experience, masterclasses, festas exclusivas, degustações de vinhos e petiscos na Orla Rio e uma grande rota gastronómica pelos melhores restaurantes.

APOIO PRINCIPAL

visit Portugal

Rio de Janeiro · TurisRio · Secretaria de Turismo · Governo do Estado Rio de Janeiro

PARCEIROS PORTUGAL

Vinhos de Portugal · TASCA · AHRESP · COMPETE 2030 · Cofinanciado pela União Europeia

CIDADE INTERNACIONAL CONVIDADA

Porto.

TAÇA OFICIAL

RIEDEL

APOIOS BRASIL

Niterói · nettur · Real · Prefeitura de Maricá · Amar · Aviva · Maré · Codemar · Orla Rio · Powered by tagme · Consulado-Geral de Portugal no Rio de Janeiro

PARCEIROS

Frescatto · Art & Caves · Land Rio · Range Rover

MEDIA PARTNERS

CNN Brasil · Revista de Vinhos · Gula · Travel · Renascença · A Essência

NOS NOSSOS EVENTOS MENOS É MAIS. BEBA COM MODERAÇÃO.

Chefs Week
Rio de Janeiro



25 JUL — 2 AGO
PROGRAMA

Onde o mundo se encontra à mesa

Gastronomia, vinho e cultura no cenário mais extraordinário do mundo.

Durante uma semana, o mundo senta-se à mesa do Rio.

O **Chefs Week Rio de Janeiro** nasce com a ambição de posicionar o Estado do Rio de Janeiro como um dos grandes palcos internacionais da gastronomia e do vinho.

Chefs premiados com estrelas Michelin, produtores icônicos, representantes de instituições, jornalistas, empresários e apaixonados pela boa mesa reúnem-se para celebrar aquilo que Portugal e o Brasil têm de mais autêntico: a hospitalidade, a criatividade e a capacidade de criar experiências memoráveis.

O **Chefs Week Rio de Janeiro** convida você a descobrir uma programação única, em que cada experiência foi cuidadosamente concebida para aproximar pessoas, territórios e culturas por meio da gastronomia, do vinho e da partilha.

Portugal, País Convidado de Honra

Berço de uma das mais ricas tradições gastronômicas e vinícolas do mundo, Portugal é o país convidado de honra do Chefs Week Rio 2026. Ao longo do festival, chefs premiados, vinhos de referência e sabores autênticos portugueses encontram os extraordinários produtos rurais do Estado do Rio de Janeiro, promovendo um diálogo único entre duas culturas unidas pela história, pela língua e pela paixão pela boa mesa. Uma celebração da excelência, da tradição e da inovação, à mesa, juntos.

23 de julho / Paraty

20h Jantar **Chefs Week Rio**

24ª Festa Literária Internacional de Paraty – FLIP

Antes da abertura oficial do Chefs Week Rio, Paraty recebe um jantar exclusivo que celebra o encontro entre literatura, cultura e gastronomia.

Preparado pela chef **Rita Magro** (Porto) e pelo chef **Vinícius Gouveia** (Paraty), este encontro inaugura simbolicamente o Chefs Week Rio em um dos mais importantes eventos culturais do Brasil, reforçando a histórica conexão entre Portugal e o Brasil.

De 25 de julho a 2 de agosto

Rota dos Restaurantes Chefs Week

Menu Chefs Week & Vinhos de Portugal

Mais de **40 restaurantes** do Rio de Janeiro e de Niterói apresentam menus exclusivos harmonizados com Vinhos de Portugal.

Uma verdadeira rota gastronômica que convida o público a descobrir diferentes interpretações da cozinha brasileira durante toda a semana do festival.

Almoço e jantar

Menu com preço fixo: R$ 250 (entrada, prato principal e sobremesa | bebidas não incluídas).

Reservas, informações, menus e restaurantes aderentes em **www.revistagula.com.br**

Chefs Week
Rio de Janeiro



25 JUL — 2 AGO
PROGRAMA

25 de julho / Museu de Arte Contemporânea de Niterói (MAC Niemeyer)

18h00 Coquetel & Festa de Abertura

O Chefs Week Rio de Janeiro começa onde arquitetura, arte e paisagem se encontram de forma absolutamente única.

Com a Baía de Guanabara como cenário e o pôr do sol sobre o Rio de Janeiro ao fundo, o icônico Museu de Arte Contemporânea de Niterói recebe a grande festa de abertura do festival.

Em um ambiente **tropical chic**, descontraído e elegante, chefs, produtores, jornalistas, empresários e convidados especiais brindam ao início de uma semana dedicada à gastronomia, ao vinho e às grandes experiências. Música ao vivo, coquetéis, criações gastronômicas e uma atmosfera vibrante transformam este primeiro encontro em uma celebração do bem viver, da criatividade e do prazer de estar à mesa.

O coquetel será preparado pelos chefs:

Alexandre Henriques |
Gruta de Santo Antônio, Niterói

Vicente Maia | Bistrô MAC, Niterói

26 e 27 Julho / Serra Fluminense Enoturismo | Território | Experiências

Descobrindo o novo destino do vinho brasileiro.

Durante dois dias, os participantes mergulham na realidade da Serra Fluminense, uma região em plena ascensão no cenário do enoturismo brasileiro. A programação inclui visitas a vinícolas, fazendas históricas e projetos inovadores de enoturismo, proporcionando encontros com produtores, degustações comentadas e experiências autênticas que revelam o enorme potencial desse território, onde vinho, paisagem, gastronomia e história se encontram de forma única.

27 de julho / Orla Rio

19h30 Jantar / Dumare - Copacabana

TASCA / Chef Pedro Lemos (1 Estrela Michelin)

A gastronomia portuguesa de raiz chega à Orla Rio em uma noite dedicada aos petiscos, ao vinho e à partilha.

Inspirado nas tradicionais tascas portuguesas, o chef **Pedro Lemos (1 Estrela Michelin)** apresenta um jantar de sabores autênticos, simples e genuínos, acompanhado pelos Vinhos de Portugal.

28 de julho – Manhã / Palácio de São Clemente

9h às 13h15 Chefs Week Summit Rio 2026

Residência Oficial da Cônsul-Geral de Portugal no Rio de Janeiro

O **Chefs Week Summit Rio 2026** nasce com a ambição de afirmar a gastronomia, o vinho, a comunicação e o turismo como instrumentos estratégicos de desenvolvimento econômico, valorização dos territórios e promoção internacional dos destinos.

Em um momento em que a autenticidade, a identidade cultural e a qualidade das experiências assumem um papel cada vez mais decisivo na escolha de um destino, o Summit propõe um espaço de reflexão e troca de conhecimento entre Portugal e Brasil, reunindo líderes institucionais, gestores públicos,

Chefs Week
Rio de Janeiro



25 JUL — 2 AGO
PROGRAMA

empresários, acadêmicos, chefs, produtores, jornalistas e especialistas do setor.

28 de julho / Copacabana Palace

19h Banquete das Cidades

Porto & Rio de Janeiro

Uma das noites mais aguardadas do festival.

No icônico Copacabana Palace, cerca de 150 convidados vivem uma experiência imersiva que celebra o melhor da gastronomia, do vinho e da hospitalidade. Um jantar inesquecível, em que alta gastronomia, grandes vinhos, produtos de excelência, música ao vivo e um ambiente cuidadosamente concebido se unem para criar uma noite verdadeiramente memorável.

O menu será preparado por quatro grandes nomes da gastronomia:

Pedro Lemos | 1 Estrela Michelin (Porto)

Vítor Matos | 6 Estrelas Michelin (Porto)

João Paulo Frankenfeld | 1 Estrela Michelin (Rio)

Jéssica Trindade | 1 Estrela Michelin (Rio)

Uma criação a oito mãos concebida exclusivamente para o Chefs Week Rio de Janeiro.

29 de julho / Orla Rio

12h30 Almoço / Casa Fuego - Copacabana

Vinhos de Portugal

Um almoço descontraído à beira-mar que celebra a cozinha brasileira harmonizada com Vinhos de Portugal.

29 de julho / Copacabana Palace

19h Banquete A Mesa Atlântica

Portugal & Rio

Uma experiência de luxo, imersiva e inesquecível, dedicada à ligação histórica, cultural e gastronômica entre Portugal e o Rio de Janeiro.

No cenário icônico do Copacabana Palace, grandes chefs, grandes vinhos, produtos de excelência, performances, música ao vivo e DJs unem-se em uma noite criada para celebrar o encontro entre dois territórios ligados pela cultura, pela mesa e pela arte de receber.

O jantar será preparado por:

João Oliveira | 1 Estrela Michelin (Algarve)

Marlene Vieira | 1 Estrela Michelin (Lisboa)

Thomas Troisgros | 1 Estrela Michelin (Rio)

Alberto Morisawa | 1 Estrela Michelin (Rio)

Uma criação exclusiva a oito mãos, em que Portugal e Rio de Janeiro se encontram em uma das noites mais especiais do Chefs Week Rio 2026.

Chefs Week
Rio de Janeiro



25 JUL — 2 AGO
PROGRAMA

30 de julho / Copacabana Palace

9h às 20h30 Masterclasses Exclusivas

Ao longo do dia será realizado um dos mais exclusivos programas de degustação de vinhos já promovidos no Brasil.

Um número bastante limitado de participantes terá acesso a provas conduzidas por especialistas internacionais, dedicadas a alguns dos maiores vinhos do mundo.

9h às 10h30
SALÃO CARIOCA

Itália em Estado Puro
Gaja vs Sassicaia
com Alexandre Lalas e Pedro Hermeto da revista Gula

Dois produtores que mudaram para sempre a história do vinho italiano e conquistaram o mundo.

SALÃO RIO DE JANEIRO

A Nobreza de Montalcino
Casanova di Neri
com Gianlorenzo Neri, Gianni Tartari da Clarets e José João Santos da Revista de Vinhos

Uma viagem por Montalcino através de uma das casas mais respeitadas do Brunello.

11h30 às 13h
SALÃO CARIOCA

A Força de Rioja
Artadi
com Patrícia Lópes de Lacalle, Gianni Tartari da Clarets e Pedro Hermeto da revista Gula

Uma masterclass dedicada a uma das vinícolas que redefiniu a expressão moderna de Rioja.

SALÃO RIO DE JANEIRO

O Encontro dos Andes
Almaviva
com Manuel Lousada e Alexandre Lalas da revista Gula

Uma viagem ao Vale do Maipo por meio de um dos maiores vinhos da América do Sul.

13h30 às 15h
SALÃO CARIOCA

Dois Mitos do Vinho Mundial
Château Margaux vs Vega Sicilia
com Alexandre Lalas da revista Gula e José João Santos da Revista de Vinhos

Bordeaux encontra a Ribera del Duero em uma prova inesquecível entre dois dos maiores ícones da história do vinho.

14h às 15h30
SALÃO RIO DE JANEIRO

Mendoza em Estado de Arte
Viña Cobos
com Gustavo Peroni e Eduardo Araújo da revista Gula

Criada por Paul Hobbs, a Viña Cobos representa uma das expressões mais sofisticadas dos grandes vinhos argentinos.

15h30 às 17h
SALÃO CARIOCA

Como se Constrói um Ícone
Barca Velha
com Joana Pais e José João Santos da Revista de Vinhos

Uma masterclass exclusiva para descobrir a origem e a evolução do vinho mais emblemático de Portugal. Na prova, Vinha Grande, Quinta da Leda, Casa Ferreirinha Reserva Especial e o mítico Barca Velha revelam as diferentes etapas da construção de um verdadeiro ícone.

Chefs Week
Rio de Janeiro



25 JUL — 2 AGO
PROGRAMA

16h30 às 18h
SALÃO RIO DE JANEIRO

A Alma da Ilha da Madeira
Barbeito
com Ricardo Diogo Freitas e Alexandre Lalas da revista Gula

Uma viagem pelos extraordinários Vinhos da Madeira e pela longevidade de um dos maiores patrimônios vínicos portugueses.

18h às 19h30
SALÃO CARIOCA

A Elegância de Mendoza
Catena Zapata
com Giuliana Ferreira e Eduardo Araújo da revista Gula

Altitude, identidade e precisão da vinícola mais admirada da Argentina.

19h às 20h30
SALÃO RIO DE JANEIRO

O Novo Uruguai
Garzón
com Germán Bruzzone e Eduardo Araújo da revista Gula

O produtor que revolucionou o vinho uruguaio e colocou o país entre os grandes destinos do vinho mundial.

20h às 21h30
SALÃO CARIOCA

Vinhos do Porto de Sonho
Uma Viagem pelas Grandes Safras
com José João Santos da Revista de Vinhos e Alexandre Lalas da revista Gula

Uma prova histórica reunindo alguns dos mais extraordinários Vinhos do Porto já produzidos. Uma experiência absolutamente inesquecível.

30 de julho / Copacabana Palace

19h30 às 22h Copa Wine Experience

Ao final da tarde, o Copacabana Palace transforma-se no grande ponto de encontro do vinho, da gastronomia e do lifestyle.

No exclusivo **Luxury Lounge Chefs Week**, produtores de referência, convidados nacionais e internacionais, jornalistas, sommeliers e profissionais do setor encontram-se para uma experiência de degustação que reúne alguns dos maiores vinhos do mundo, um sofisticado coquetel gastronômico preparado por chefs convidados, música ao vivo, DJ e a presença de marcas de luxo, criando um ambiente único de celebração, networking e elegância.

Nota:
O ingresso da Wine Experience dá acesso exclusivamente à área de degustação do evento e não inclui participação nas masterclasses, que possuem ingressos individuais e vagas limitadas.
Os rótulos disponíveis para degustação na Wine Experience podem ser diferentes daqueles apresentados nas masterclasses, que contam com seleções exclusivas preparadas especialmente para cada sessão.

31 de julho / Orla Rio

12h30 Almoço / Clássico - Barra da Tijuca

Vinhos de Portugal

Um convite para descobrir novas harmonizações entre a cozinha brasileira e os Vinhos de Portugal à beira do Atlântico.

19h30 Jantar / Muah - Barra

TASCA by Vítor Sobral

O chef Vítor Sobral apresenta um jantar inspirado nas tradicionais tabernas portuguesas, valorizando sabores autênticos e a cultura da partilha.

Chefs Week
Rio de Janeiro



25 JUL — 2 AGO

PROGRAMA

1 de agosto / Orla Rio

19h30 Jantar / Clássico - Barra da Tijuca

Vinhos de Portugal

Uma noite dedicada aos Vinhos de Portugal, em que convidados compartilham histórias, sabores e experiências à beira-mar.

2 de agosto / Orla Rio

12h30 Almoço / Casa Fuego - Copacabana

Vinhos de Portugal

O Chefs Week Rio despede-se com um almoço de celebração, encerrando uma semana de encontros, amizade e partilha entre Portugal e o Brasil.

De 25 de julho a 25 de agosto

Vinhos de Portugal e Tasca - Gastronomia Portuguesa Autêntica na Orla Rio

Mesmo após o encerramento oficial do festival, o Chefs Week continua presente na cidade.

Durante um mês, 15 quiosques da Orla Rio destacam cartas especiais de Vinhos de Portugal, permitindo que milhares de cariocas e visitantes descubram diferentes regiões, produtores e castas portuguesas em um dos cenários mais emblemáticos do mundo.

Dois desses quiosques recebem o conceito Tasca – Gastronomia Portuguesa Autêntica, com menus exclusivos inspirados na tradição gastronômica de Portugal. Uma experiência que transporta a autenticidade das tascas portuguesas para a orla carioca, celebrando os sabores, a hospitalidade e a cultura à mesa, com vista para o mar.

CHEFS CONFIRMADOS

Portugal

Vítor Matos | 6 Estrelas Michelin (Porto)
João Oliveira | 1 Estrela Michelin (Algarve)
Pedro Lemos | 1 Estrela Michelin (Porto)
Marlene Vieira | 1 Estrela Michelin (Lisboa)
Vítor Sobral (Lisboa)
Rita Magro (Porto)

Brasil

Rio de Janeiro

Thomas Troisgros | 1 Estrela Michelin
João Paulo Frankenfeld | 1 Estrela Michelin
Alberto Morisawa | 1 Estrela Michelin
Jéssica Trindade | 1 Estrela Michelin

Niterói

Alexandre Henriques
Vicente Maia

Paraty

Rita Magro
Vinícius Gouveia

Todas as informações sobre o Chefs Week, os restaurantes e quiosques participantes, a compra de ingressos e as reservas nos restaurantes estão disponíveis em **www.revistagula.com.br**

Chefs Week Rio de Janeiro



25 JUL — 2 AGO

PROGRAMA

Os Grandes Números do Chefs Week Rio 2026

1 mês
DE EXPERIÊNCIAS GASTRONÔMICAS NA ORLA RIO

9 dias
DIAS DE PROGRAMAÇÃO OFICIAL

+15 LENDAS DO VINHO
RÓTULOS ICÓNICOS. OS NOMES MAIS RESPEITADOS DO MUNDO DO VINHO

10 masterclasses
EXCLUSIVAS

13 chefs
CONFIRMADOS

+20 JORNALISTAS NACIONAIS E INTERNACIONAIS CONVIDADOS

WINE EXPERIENCE
COM PRODUTORES ICÔNICOS

15 Quiosques
DEDICADOS AOS VINHOS DE PORTUGAL

+40 restaurantes
ADERENTES DE NITEROI E DO RIO DE JANEIRO

ESTADO DO RIO DE JANEIRO, O ANFITRIÃO

PORTUGAL COMO PAÍS CONVIDADO DE HONRA

PORTO COMO CIDADE INTER-NACIONAL CONVIDADA

14 Estrelas Michelin
REPRESENTADAS

CNN BRASIL · Revista de Vinhos · Revista Gula · Travel

A CNN Brasil e a revista Gula serão parceiras oficiais do Chefs Week Rio de Janeiro, desempenhando um papel estratégico na divulgação e projeção do evento.

A cobertura incluirá entrevistas, reportagens, transmissões ao vivo e gravadas, conteúdos especiais e uma ampla amplificação editorial e digital em diferentes plataformas.

Essa parceria proporcionará ao Chefs Week Rio de Janeiro uma visibilidade nacional de grande alcance, reforçando o posicionamento do evento e do Estado do Rio de Janeiro como referência internacional em gastronomia, vinhos, turismo e experiências de excelência.

Alcance estimado

Com base na audiência dos veículos parceiros e na estratégia de divulgação prevista para televisão, meios digitais, redes sociais e imprensa, estima-se que o Chefs Week Rio de Janeiro alcance entre 5 e 10 milhões de pessoas, consolidando-se como um projeto de grande visibilidade mediática da gastronomia na América Latina.

Um evento sem comparação

Uma semana construída em torno do melhor da gastronomia e do vinho, com experiências exclusivas, luxo, banquetes assinados por chefs estrelados, os melhores restaurantes, experiências únicas na Orla Rio, masterclasses e momentos verdadeiramente inesquecíveis.

Chefs Week

By Gula | CNN BRASIL

25 JUL — 2 AGO

Rio de Janeiro



VISTA ALEGRE 1824

+info: www.revistagula.com.br

APOIO PRINCIPAL

visit Portugal

RIO DE JANEIRO | TurisRio | Secretaria de Turismo | GOVERNO DO ESTADO RIO DE JANEIRO

PARCEIROS PORTUGAL

Vinhos de Portugal | TASCA | AHRESP | COMPETE 2030 | Cofinanciado pela União Europeia

CIDADE INTERNACIONAL CONVIDADA

Porto.

TAÇA OFICIAL

RIEDEL

APOIOS BRASIL

Prefeitura de Niterói | Niterói Empresa de Lazer e Turismo | ORLA | Prefeitura de Maricá | AMAR | AVIVA | Maré | CODEMAR | Orla Rio | acq | Powered by tagme | Consulado-Geral de Portugal no Rio de Janeiro

PARCEIROS

FRESCATTO | ART DES CAVES | LAND RIO | RANGE ROVER

MEDIA PARTNERS

CNN BRASIL | Revista Vinhos | Gula | Travel | Renascença | A ESSÊNCIA

NOS NOSSOS EVENTOS MENOS É MAIS. BEBA COM MODERAÇÃO.