



O CONTEÚDO MAIS
SABOROSO DO BRASIL.

A CHEF TV



A CHEF TV



A Chef TV é o primeiro canal de gastronomia do Brasil.

Com uma programação exclusiva, exhibe programas gravados em diversos países e lugares, trazendo o melhor da cozinha mundial.

Mas o ponto alto do projeto é a produção nacional, responsável por 80% da programação. A Chef TV tem como foco o sabor, os temperos e a diversidade e riqueza do paladar do brasileiro, sem deixar de lado a alta gastronomia.

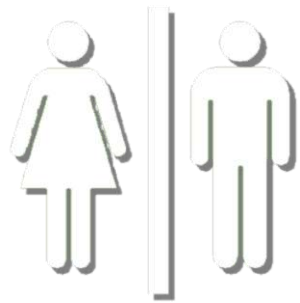
Tem um comprometimento com a alimentação saudável e sustentável, mostrando os benefícios dos orgânicos e outras tendências da boa alimentação.

Outros destaques do canal são: o mundo das bebidas, como a comida se relaciona com a saúde, o universo dos temperos e ingredientes e tudo relativo a este tema fascinante.



PERFIL DE AUDIÊNCIA

 Público predominantemente feminino, qualificado e adulto.



55% 45%



Classes ABC



35 e 55 anos



ABRANGÊNCIA



- Cobertura Nacional
- Alcance: 7 milhões de telespectadores, presente em mais de 3 milhões de domicílios
- Pode ser assistida na TV, tablets, computadores e celulares
- TV por assinatura, ao vivo pelo site, YouTube e app Chef TV Play

Número dos Canais:

Vivo TV – Canais: A Cabo 17 SP – DTH 554 e 76 Fora SP – Fibra 25 / 631 SP

Oi TV – Canais: Satélite 105 ou 139 (Brasil)

Nossa TV – Canal 57 (Brasil)

Costa do Sol – Canal 116 (Cabo Frio / RJ)

TV Light – Canal 98 (Varginha/MG)



PLATAFORMAS DIGITAIS



@cheftvbrasil – 106.000 curtidas



@cheftvbrasil – 9.428 seguidores



Chef TV Brasil – 25.000 seguidores



@cheftvbrasil – 10.400 seguidores



APP Cheft TV Play – 1.006 inscritos



PRINCIPAIS PROGRAMAS



PRINCIPAIS PROGRAMAS



Sucos e Saladinhas

O programa Sucos & Saladinhas está de cara nova! Apresentado pela nutricionista Renata Saffioti, fala tudo sobre saúde, paladar e o que comprar na feira ou ter na sua horta! O programa ensina sucos, saladas e o universo orgânico de forma rápida, saudável e divertida. Você vai ver como podemos aproveitar o melhor de frutas, verduras, legumes, oleaginosas e proteínas em receitas saborosas e funcionais. Prepare seu liquidificador, centrífuga e os acessórios da cozinha porque as dicas vão começar!



Passa o Açúcar

As produções de confeitaria da Chef Lu Costa têm riqueza gastronômica, resultado de um composto de inspiração, delicadeza, experiência no uso das técnicas e seleção de matérias-primas de qualidade.



Rota do Vinho

Com a sommelière Daniella Romano, o programa traz as melhores dicas sobre vinhos e afins para curiosos e admiradores. Um bate-papo com produtores, enólogos, chefs, importadores e pessoas influentes nesse universo. Tudo sempre muito bem acompanhado com harmonizações sugeridas pela especialista.



Cinco Sentidos

O novo Cinco Sentidos mostra que comer bem e com sabor é para qualquer seguidor de tendências gastronômicas. Os amantes da cozinha vegana ou vegetariana vão ver que o sabor de defumado também pode entrar nos pratos naturais. A chef Mariane Sato ensina os segredinhos e a versatilidade de ingredientes muitas vezes deixados em segundo plano. Não importa a temática da cozinha, deixe o 'pré-conceito' de lado. Tudo pode ser gostoso, depende do jeito que vai fazer!

PRINCIPAIS PROGRAMAS



Condimentos

A diversidade cultural do Brasil está em cada canto do país. Com seus sabores, seus ingredientes tradicionais e uma infinidade de influências, essa riqueza se transforma em pratos maravilhosos nas mãos da chef Elzinha Nunes. Você irá conhecer o melhor da culinária regional em receitas que mostram um pouco da história e dos costumes que foram passados de geração em geração e que Elzinha nos revela com muito talento e sensibilidade. Condimentos, o sabor das várias culturas que compõem a nossa brasilidade.

bon appétit!



Bon Appétit

Os segredos da maravilhosa cozinha francesa servidos de bandeja para você. A cada temporada, um chef francês ensina como elaborar pratos tradicionais da culinária mais famosa do mundo, como crepes e mousses, e a preparar baguettes e croissants, além de outras delícias que fazem da cozinha francesa uma das mais ricas e apreciadas pelos verdadeiros gourmets.



Aqui tem Peixe

No programa Aqui tem Peixe, Fernando Corsi ensina a fazer deliciosos pratos com diversos tipos de peixes. Aqui, você vai ficar por dentro de como limpar um peixe e como preparar receitas especiais, revelando os segredos de cada região do Brasil e do mundo!



Doce sem Culpa

O programa mostra receitas simples e saborosas elaboradas pela confeitadeira Otavia Somavilla, que transforma o universo dos doces através de pesquisas de novos ingredientes e criatividade, fazendo com que você saboreie seu doce sem culpa!



NOSSOS APRESENTADORES



PRINCIPAIS APRESENTADORES



RENATA SAFFIOTI

Nutricionista, especialista em nutrição esportiva e mestre pela faculdade de Medicina da USP. É socioproprietária da empresa Sabor Integral Consultoria e docente em graduação e pós-graduação em Nutrição.

Apaixonada pela alimentação no todo, em tudo o que faz leva o conhecimento da ciência, o amor pela culinária e a sabedoria para uma boa saúde.



LU COSTA

Formada em Confeitaria e Panificação pela Anhembi Morumbi, a Chef Lu Costa desenvolve sobremesas, bolos, doces, *fingers*, pães, entre outros, primando por suas características artesanais, cuidado e delicadeza no uso das técnicas e seleção de matérias-primas de qualidade, como detalhes que conferem a riqueza gastronômica desejada aos produtos. Lu Costa tem um rol de sobremesas e produtos comercializados em restaurantes de São Paulo e empórios da Granja Viana.



DANIELLA ROMANO

Tem certificação em Sommelière pela Escola Italiana com sede no Piemonte – FISAR. Passou pelas Universidades de Davis (EUA), Université du Vin Souse La Rousse (França), Excell La Rioja (Espanha), Italian Tasters (Itália). Dirige o Wine Institute Brasil, escola internacional de formação vitivinícola. Criou o primeiro guia de avaliação de vinhos no Brasil, o Guia de Vinhos Selo 7 Sommeliers – que avalia e pontua os rótulos que estão à venda no mercado brasileiro. É também uma das Sommelières do Clube Paladar, do jornal O Estado de São Paulo.



MARIANE SATO

Formada em “Tecnologia em Gastronomia” com cursos de especialização no Brasil e na Europa, atuou como *sous chef* em restaurantes de São Paulo. Foi uma das quatro finalistas do Programa Super Chef 2009. Ministrou aulas na Universidade São Francisco, é pós-graduada em Gestão de Negócios e Docência para o Ensino Superior, coordenou e lecionou na Y&S Escola Gastronômica, em sociedade com Luís Yscava.

PRINCIPAIS APRESENTADORES



ELZINHA NUNES

Fundadora e primeira presidente do Clube da Cozinha Brasileira. Ministrou aulas no Instituto de Culinária da América (CIA), na Califórnia e no Salone Del Gusto, Turim. Representou o Brasil no Slow Food e cozinhou no Castelo de Verduno em Alba. É associada à AREGALA Brasil e a ACLA Internacional. Professora nos cursos livres de Gastronomia da FAAP.



JEAN-CHRISTOPHE
BURLAUD

Chef de cozinha do Hotel Pullman, uma das marcas upscale da Accor Hotels. Acumula experiências que incluem restaurantes renomados no Brasil e na França, bufês, até a abertura de seu próprio restaurante. Representou a França no festival global Gôut de France.



FERNANDO CORSI

Chef e professor especializado em culinária francesa contemporânea e asiática, é também consultor de restaurantes e empresas de renome. Filho da renomada chef Maria Rita Corsi (UMA Refeitório, Via Tavares, Spa Sete Voltas), Fernando sempre foi familiarizado com a gastronomia de diferentes culturas, como a peruana, mexicana, indiana, tailandesa e a cultura gastronômica americana.



OTAVIA SOMMAVILLA

Confeiteira e escritora, lançou com Morena Leite o livro Doce Brasil - Bem Bolado. Faz bolos para momentos especiais e momentos que não têm data para acontecer - aniversários, homenagens, casamentos, inaugurações e festas. Presentes especiais, deliciosos e surpreendentes. Tudo feito absolutamente sob medida.

Departamento Comercial

Luciane Silveira

11 99986 1485

luciane@midiaodobrasil.com

Marcelo Nassin

11 99905 1977

md.nassin@cheftv.com.br

Márcio Curti

11 99641 2963

marcio.curti@cheftv.com.br

CHEF TV BRASIL

Alameda Jaú, 1742, conj. 12

Jardim Paulista - São Paulo – SP

CEP:01420-002