



Biografia **Bela Gil**

Bela Gil é chef de cozinha natural e busca destacar a importância da alimentação saudável e consciente através de diversos projetos.

Desde sua formação, em 2006, em “Master Class of Healthy Cooking” pela The New School, Bela vem se especializando em Nutrição Holística. De lá pra cá foram cursos de Ayurveda e Nutrição pelo Ayurveda Center of New York, Chef de Cozinha pelo Natural Gourmet Institute, Iridologia pelo New York Center for Iridology, permacultura, além da faculdade de Ciência da Nutrição, pela Hunter College .

Bela é apresentadora do programa Bela Cozinha, sucesso de audiência do canal GNT, onde recebe celebridades, pequenos produtores e especialistas em alimentação natural. Em uma das edições especiais, teve como convidado Jamie Oliver, com quem bateu papo, trocou conhecimento e apresentou algumas de suas receitas nutritivas e deliciosas.

Buscando estreitar a relação com o público, a chef de cozinha lançou o “Canal da Bela”, no Youtube. Lá são abordados todos os temas ligados à vida saudável, consumo consciente e claro, comida de verdade.

Bela Gil levanta o tempo todo a bandeira da comida de qualidade todo dia na mesa de todos. Por isso, uni-se a parceiros que também tem o mesmo norte, lançou uma linha de produtos com a Mãe Terra, o melado de cana orgânico com a monama e até mesmo um brownie orgânico com o Brownie do Luiz .

Recentemente, foi a loja Cantão que se rendeu às cores e encantos da chef de cozinha, lançando uma coleção inspirada nas estampas e texturas que ela tanto adora e tendo o nome dela nas peças.

No Rio de Janeiro, Bela Gil assina o cardápio dos restaurantes “Da Bela”, localizados em duas unidades - Arpoador e Barra - de uma grande rede internacional de hotéis. A proposta dos pratos é que os hóspedes e clientes possam ter comida saudável, nutritiva e saborosa, do café da manhã ao jantar, sem esquecer dos snacks.

A chef de cozinha também dividiu seu conhecimento através dos livros “Bela Cozinha - As Receitas” , “Bela Cozinha 2” e “Bela Cozinha - Ingredientes do Brasil”. Já foram mais de 600 mil exemplares vendidos Brasil a fora. Lançado em 2015, o primeiro livro recebeu o prêmio de melhor livro de culinária brasileira de autor estreante pela gourmand international awards e foi o livro de culinária mais vendido nos anos de 2014 e 2015. O segundo livro foi premiado como melhor livro de fotografia de culinária brasileira em 2015, sendo o livro de

culinária mais vendido no ano de 2016. Bela, além disso, é colunista da revista Casa & Comida.

Diante de tantos feitos em tão pouco tempo, Bela Gil recebeu em 2015 o Prêmio Cariocas do Ano, da revista Veja Rio por sua importância na disseminação da ideia da alimentação saudável; em 2016, o The Brazilian Awards e também a Ordem ao Mérito da Gastronomia.

A filha de Flora e Gilberto Gil apóia diversos projetos sociais e faz a parte dela à frente do Bela Infância, que ensina crianças de escolas públicas e particulares de todo o Brasil a se alimentarem melhor e combaterem a obesidade infantil. Bela também é conselheira da ONG Gastromotiva - uma iniciativa do chef David Hertz - e do projeto Até, do chef Alex Atala.

A mãe de Flor e Nino, casada com o empresário João Paulo Demasi, também ministra aulas de culinária e palestras por todo o Brasil. Seu mais recente projeto para tv é o lifestyle “Vida+Bela”, no GNT, onde além de receitas, Bela mostra um pouco do dia a dia da família Gil Demasi.