

Novelas



DIVULGAÇÃO

MALHAÇÃO

▶ 17h45 | GLOBO | Livre

■ Bianca e Duca começam a se entender. Gael afirma a Heideguer que descobrirá quem estava com Duca na foto. Gael tenta se desculpar com Dandara. Heideguer e Lobão se enfrentam.

A VIDA DA GENTE

▶ 18h30 | GLOBO | Livre

■ Júlia entrega o desenho para Ana, que se emociona. Alice fala com orgulho sobre as fotos de Renato e Suzana se impressiona. Júlia pede para Ana deitar em sua cama.

SALVE-SE QUEM PUDE

▶ 19h30 | GLOBO | 12 anos

■ Bia entra para a equipe de Isaac, e Dionice não gosta. Os filhos de Alan zombam da atuação de Petra na novela. Helena incentiva Micaela a viver a paixão que sente por Bruno.

CHIQUITITAS

▶ 20h50 | SBT | 10 anos

■ As chiquititas tentam vender bolinhos sem açúcar na porta do orfanato. As vendas são um sucesso. No orfanato, Duda conversa com Pata.



DIVULGAÇÃO

GÊNESIS

▶ 21h | RECORD | 12 anos

■ Agar encontra o anjo Gabriel no deserto. Depois de alguns meses, ela dá à luz Ismael. Sarai fica decepcionada com o comportamento de Agar. Oito anos se passam.

IMPÉRIO

▶ 21h30 | GLOBO | 14 anos

■ Danielle diz a José Pedro que não se intimidará com a chegada de Amanda. Maria Marta fala para Salviano suas reais intenções com a volta de Amanda.



BATISTA

DIVULGAÇÃO



KÁTIA BARBOSA



LEO PAIXÃO



RAFA COSTA E SILVA

QUE VENÇA A CULINÁRIA BRASILEIRA

Terceira temporada do 'Mestre do Sabor' valoriza a gastronomia nacional e a técnica dos participantes. Claude Troisgros e mentores falam dos desafios da competição

TÁBATA UCHOA | tabata.uchoa@odia.com.br

Após a fase de seleção dos 18 chefs, a terceira temporada de 'Mestre do Sabor', reality show culinário da Globo, entra hoje em uma saborosa disputa, que valoriza a gastronomia brasileira reunindo receitas criativas a partir de ingredientes simples e diferentes técnicas. Os participantes vão mostrar suas habilidades em sete fases: Prato de Entrada; Na Pressão; Duelos; Repescagem; Na Peneira; Semifinal; e Final.

Os 18 selecionados estão divididos em três times, comandados pelos mestres Kátia Barbosa, Leo Paixão e Rafa Costa e Silva. Quatro finalistas participarão da final ao vivo, prevista para julho, e o grande vencedor receberá o prêmio de R\$ 250 mil, além do título de Mestre do Sabor.

Comandando a apresentação do reality desde a primeira temporada, Claude Troisgros afirma que, a cada edição, a disputa fica ainda mais acirrada por conta da qualidade técnica dos participantes. "Quando falamos de terceira temporada, significa que os competidores que estão entrando no 'Mestre do Sabor' já viram as duas edições anteriores e se preparam, de alguma maneira, considerando o perfil do programa. Eles entram com muita força, sabedoria e treinamento", avalia.

Batista, fiel escudeiro de Claude, reforça o valor dos ingredientes presentes na competição e a habilidade dos participantes em usá-los de diferentes formas na preparação dos pratos. "O programa permite mostrar para o público que é possível cozinhar e fazer grandes receitas com ingredientes do dia a dia do brasileiro. Acho que isso vem encantando as pessoas e essa temporada tem participantes de muitas regiões querendo mostrar o que cada uma delas tem de melhor", aposta. Para Batista, o 'Mestre do Sabor' é especial por "valorizar a cozinha brasileira com sofisticação e, ao mesmo tempo, de forma simples".

MÃEZONA

A chef Kátia Barbosa aposta no equilíbrio entre emoção e competição para aconselhar os participantes. "Para mim, é muito fácil. Nas observações que faço aos participantes, eu falo como se estivesse falando com as minhas filhas. Quero o bem deles. O que eu sempre digo é que meu papel nesse trabalho está muito definido: não é ganhar, exatamente, mas levá-los até a final. Eu dou uns puxõezinhos de orelha. É como o puxão de orelha para um filho que deixa armário desorganizado. Mas, no final, fica bem claro isso, porque ao mesmo tempo que a gente dá o puxão de orelha, a gente abraça, dá carinho, dá aquele apoio para o cara seguir em frente com coragem. O público vai ver a Kátia de sempre, a mãezona que briga, que vibra. Não é a pessoa mais competitiva do mundo, mas é a pessoa que quer que esses chefs se deem bem", explica Kátia, que exalta o companheirismo com os outros chefs.

"Por incrível que pareça, a gente se ajuda. Estamos ali buscando cada um o melhor para o seu time, mas a gente troca muito. O Claude é aquele paizão, maravilhoso. Batista é pessoa mais doce que alguém pode ter por perto. É uma troca muito boa. Somos muito amigos, construímos uma amizade. A gente está ali, cada um com sua equipe, mas o que a gente quer de fato é que a gastronomia vença. É maravilhoso, eu costumo dizer que quem ganha mesmo é a comida brasileira, é a cultura da gastronomia".

QUE VENÇA O MELHOR

Em sua segunda temporada no programa, o chef Rafa Costa e Silva está ainda mais animado com a competição. "Eu adoro o programa e adorei a experiência do ano passado. Essa será minha segunda temporada como Mestre, e agora eu já conheço bem como funciona o programa, conheço meus colegas e vou com tudo. Quem sabe este

ano o vencedor não venha do meu time? Vou trabalhar focado para que o participante mais preparado vença, independentemente de ser do meu time ou não. Sou competitivo, mas sempre torço para que a pessoa mais preparada vença e possa deslanchar na carreira", garante.

Para Rafa, a perfeição é impossível, mas é importante buscar sempre o melhor. "Como cozinheiros, estamos sempre buscando a perfeição, mas chegar ao prato perfeito ou ao time perfeito nós sabemos que é impossível, nunca estamos satisfeitos. Participar de um programa nacional, em que você dá visibilidade para seu trabalho, realmente é um desafio que mexe com as pessoas. Então, ajudar os participantes a lidar com a emoção e focar no profissional para extrair seu melhor e aperfeiçoar suas técnicas, em tão pouco tempo, com certeza é nosso maior desafio. Eu sempre foco no sabor, nunca na estratégia".

DIVERSÃO

O chef Leo Paixão faz um trocadilho para explicar sua relação com a gastronomia. "Gosto de brincar que não é amor, é paixão pela culinária, um trocadilho com meu nome", brinca. "Sou muito entusiasmado com a cozinha do 'Mestre do Sabor', me divirto muito, principalmente quando estou dentro da cozinha com a minha equipe, solto, com um monte de gente tendo ideias diferentes, e eu tentando 'arrebatar' as ideias, dando as minhas também para poder direcioná-los a algum caminho. Como mentor de uma equipe, tento fazer com que eles compreendam o jogo", diz.

O chef ressalta que o ambiente de competição é diferente da realidade de uma cozinha profissional. "É muito diferente o ambiente da competição e a realidade de uma cozinha. Em 'Mestre do Sabor', a gente sempre trabalha contra o relógio e muitos processos culinários mais sofisticados precisam de muito tempo. Fico muito entusiasmado com o tanto de coisa legal que tem no programa. Tem muito sentimento, muita emoção, muita história envolvida com a gastronomia brasileira, com a história de vida de cada um. A gente sempre dá uma choradinha, também, com os convidados que vêm apresentar alguma coisa. É sempre muito bonito, muito emocionante, totalmente envolvente. Durante as gravações, isso aqui passa a ser nossa vida, e a gente só respira, só vive e só fala sobre isso enquanto (a gente) está aqui".

CLAUDE TROISGROS:
"Participantes entram com muita força e treinamento", diz



FOTOS JOAO COTTA / TV GLOBO