Bela Gil

Bio

Bela Gil é mestra em Ciências Gastronômicas pela Universidade de Ciências Gastronômicas da Itália (Unisg), com ênfase no sistema global da alimentação. É bacharelada em nutrição pela Hunter College em Nova York.

Em sua trajetória acadêmica, especializou-se em alimentação e nutrição holística, cursando Nutrição Ayurveda pelo Ayurveda Center of New York; Iridologia pelo New York Center for Iridology; Macrobiótica pelo Centro Internacional de Auto-Educação Vitalícia (CIAEV); Permacultura; Agroecologia e tornou-se Chef de cozinha pelo Natural Gourmet Institute em Nova York.

Atualmente é vice-presidente do Instituto Brasil Orgânico (IBO), apresentadora, chef de cozinha natural, escritora, ativista e professora convidada do programa de pós-graduação online da PUC-RS.

Bela é sucesso de audiência como apresentadora do canal GNT. Nos seus programas, Bela Cozinha, Vida mais Bela e Refazenda, abre espaço para celebridades, pequenos produtores e especialistas em alimentação natural. Jamie Oliver foi o convidado de uma das edições especiais, com quem bateu papo, trocou conhecimento e apresentou algumas de suas receitas nutritivas e deliciosas. Bela também apresenta o programa Bela Raízes no canal Futura.

Com mais de 2 milhões de seguidores em suas redes sociais, Bela estreita ainda mais a relação com o seu público através do "canal da Bela", no YouTube. Lá são abordados todos os temas ligados à vida saudável, consumo consciente, maternidade... E é claro, comida de verdade! Na plataforma do Curseria, ministra um curso online em que ensina sobre a alimentação saudável.

Uma de suas bandeiras é a importância de levar comida, produtos de qualidade e sustentáveis para o dia a dia de todos. Assim, uniu-se à parceiros com o mesmo ideal e assina uma linha de produtos orgânicos com a Mãe Terra®; o brownie orgânico com o Brownie do Luiz®; um

azeite orgânico com a Andorinha® e um sabão vegano e biodegradável em pasta, com óleo de Coco de Babaçu com a BioWash®.

Em parceria com a Morada da Floresta®, tem uma coleção de fraldas de pano, ecoabsorventes de pano e um miniberço de papelão chamado de "Bela Baby Box". Com a Koriu®, assina uma linha de calcinhas absorventes.

Com mais de 430 mil exemplares vendidos no Brasil e Portugal, a chef de cozinha divide seu conhecimento através da publicação dos livros:

Bela cozinha - As receitas (2014) – foi best seller no ano de 2014-2015, além de ter proporcionado à autora o prêmio na categoria de melhor livro de culinária brasileira de autor estreante, pela Gourmand International Awards. Bela cozinha 2 (2015) – foi best seller no ano de 2016 e foi premiado como melhor livro de fotografia de culinária brasileira em 2015. Em 2017, o livro foi lançado em Portugal. Bela cozinha - Ingredientes do Brasil (2016) – foi indicado para o prêmio Jabuti na categoria gastronomia no ano de 2017. Bela maternidade (2018) – a autora fala sobre sua experiência com a maternidade de seus dois filhos. Bela Cozinha – Da raiz à Flor (2019) – a autora ensina receitas que evitam o desperdício dos alimentos. Simplesmente Bela (2020) – a autora compartilha dicas e receitas para o corpo, a casa e o planeta.

Seu ativismo pela busca da alimentação saudável e consciente se dá através de diversos projetos e rendeu à Bela Gil o prêmio Cariocas do Ano em 2015, da revista Veja Rio. Em 2016, recebeu a Medalha da Ordem ao Mérito da gastronomia. Em 2018 lhe foi concedida a medalha do Mérito 2 de Julho, pelo expoente que se tornou em defesa da Agroecologia e pelo seu engajamento com as questões sociais.

À frente do Bela Infância, ensina crianças e merendeiras de escolas públicas e particulares de todo o Brasil a ter uma alimentação consciente, ao implementar receitas mais saudáveis. Assim, combate a desnutrição e a obesidade infantil, palestrando às crianças e seus pais sobre o que é uma alimentação verdadeiramente saudável.

Bela Gil

Em 2018, a Bela foi convida pela Sociedade Vegetariana Brasileira e pela prefeitura de São Paulo para ajudar na formulação do Cardápio Escolar Sustentável. Disponibilizando um cardápio com receitas vegetarianas para todas as creches e escolas da rede pública de São Paulo. Assim, são mais de 2,2 milhões de crianças atendidas por dia.

A filha de Flora e Gilberto Gil, é a mãe de Flor e Nino e é casada com o seu empresário, João Paulo Demasi. Além de ministrar aulas de culinária e palestras por todo o mundo, também apoia diversos projetos sociais e faz a sua parte perante as pessoas e o Planeta.

Mini Bio

Bela Gil é chef, nutricionista, ativista de alimentos e autora de 6 livros, incluindo 2 best sellers no Brasil. Mestra em Gastronomia pela Universidade de Ciências Gastronômicas da Itália (Unisg). Bacharelada em Nutrição pela Hunter College em Nova York. Diplomada em arte culinária pelo Natural Gourmet Institute em Nova York. Atualmente, é vice-presidente do Instituto Brasil Orgânico (IBO). Ela também é escritora e apresentadora de um programa de culinária. Bela tem como objetivo informar e conscientizar seu publico sobre a importância da culinária saudável, buscando o equilíbrio entre a vida humana e o Planeta.

Mini Bio

Bela Gil é mestra em Ciências Gastronômicas (Unisg), formada em nutrição (Hunter College), chef de culinária natural, escritora e apresentadora. É vice-presidente do Instituto Brasil Orgânico (IBO). Defensora do consumo consciente, da comida de verdade, da agricultura familiar, da produção orgânica e de base agroecológica.