

Sobre o Chef Guilherme Guzela

Formado em Turismo pela Universidade Positivo, o Chef é especialista em Gastronomia pela mesma universidade. Foi um dos finalistas no concurso “Chef Revelação” do 1º Prêmio Bom Gourmet, promovido pela Gazeta do Povo no estado do Paraná em 2010. Trabalhou com o Chef Celso Freire no Restaurante Boulevard e em 2 restaurantes estrelados pelo Guia Michelin na Itália (Locanda San Lorenzo e Tivoli). Desde 2007 faz parte da Federazione Italiana Cuochi, a única federação chancelada para representar a legítima cozinha italiana pelo mundo.

Desde 2012 é sócio da Eh Gastronomia Consultoria e Eventos. Trabalhou na implementação de diversas casas no estado do Paraná, entre elas, Café de la Musique, Curitiba Comedy Club, Empório Santa Genoveva, Emporio Aioli massas artesanais (Cascavel), Folkz Pizzas e saladas (Cascavel), Camelu’s Bistrô (Sorriso – MT), Bravo Café (Campo Largo) hotéis e restaurantes do Brasil. Trabalha como consultor para empreendimentos gastronômicos e é professor das disciplinas de Gestão estratégica de empreendimentos, Gestão financeira, Planejamento e organização de eventos, Cozinha regional brasileira, Cozinha internacional e Práticas de cozinha fria e clássica na Universidade Positivo em graduação e pós graduação e em outras faculdades do Paraná.

Realiza eventos, participa de programas de tv e participou em 2011 do programa Mais Você, na Rede Globo como convidado para ensinar cortes de legumes. Apresentou o Programa Bom Gourmet de 2014 a 2015 na ÓTV. Possui um canal de dicas e receitas no Youtube com 450 mil inscritos e 800 mil visualizações mensais. São mais de 420 vídeos de receitas e dicas de gastronomia. Além disso, é parceiro do canal Como Faz, onde tem mais de 200 vídeos, somando mais de 80 milhões de visualizações em seus vídeos.

É Chef da Tramontina no sul do país onde desenvolve treinamentos e divulgação de produtos de gastronomia de alto padrão (como a linha Tramontina by Breville, linha Lyon, facas e panelas de inox) para os clientes e lojas revendedoras da marca. Para a Tramontina também desenvolve receitas, testa novos produtos e faz trabalhos de gravação de vídeos e produção de fotos para os catálogos de produtos. Desde 2014 é sócio proprietário e Chef responsável pelo Olimpo Sport Bistrô, na Academia Gustavo Borges. É apaixonado por esportes e tem no triathlon sua válvula de escape para a cozinha. Em 2013 começou sua jornada pelo mundo dos triatlons de longa distância e em 2015 se tornou Ironman Finisher. Em 2020 inaugurou um novo espaço para eventos em Curitiba.