

CLARA GAEHWILER, 1997, PIRENÓPOLIS - GOIÁS

Olá, meu nome é Clara Gaehwiler, me formei em gastronomia na **UEG (Universidade Estadual de Goiás)** e tenho um pequeno restaurante em Pirenópolis, que mescla sabores suíços e brasileiros. Filha de brasileira e pai suíço, que produz queijos maturados no cerrado brasileiro.

Em 15 de maio de 2023 tive a oportunidade de participar do 1º Concurso da Melhor Fondue do Brasil, em São Paulo. Conquistando o primeiro lugar, fui classificada para participar do Mundial de Fondue, no dia 18 de novembro em Tartegnin, cantão de Vaud.

Tive a oportunidade de transmitir aos jurados meus conhecimentos e o desenvolvimento que realizei nesse trabalho. Me dediquei em harmonizar sabores, aromas e texturas. Fiz uma fondue clássica suíça, com o toque dos nossos queijos, produzidos no cerrado

Estou treinando e me preparando para participar da final, empenhada para representar adequadamente os suíços brasileiros, o meu estado e o meu país no Mundial.



Preparando a fondue durante o concurso no Brasil - Residência Consular Suíça.



Reportagem sobre o concurso no Brasil.



Capa da revista suíça Coopzeitung (a revista do maior supermercado da Suíça), edição de outubro de 2023, vol. 40.



Acesse a revista Coopzeitung.