

# Raízes Gastronômicas

By Chef Ruth Almeida



PORTFÓLIO



(63) 9 8442-3516

# DADOS PESSOAIS

**Responsável:** Ruth Almeida, proprietária do Raízes Gastronômicas

**Contato:** (63) 9 8442-3516

**Instagram:** @chefrut

(<https://www.instagram.com/chefrut/>)

**Facebook:** Maria Ruth Sousa Almeida

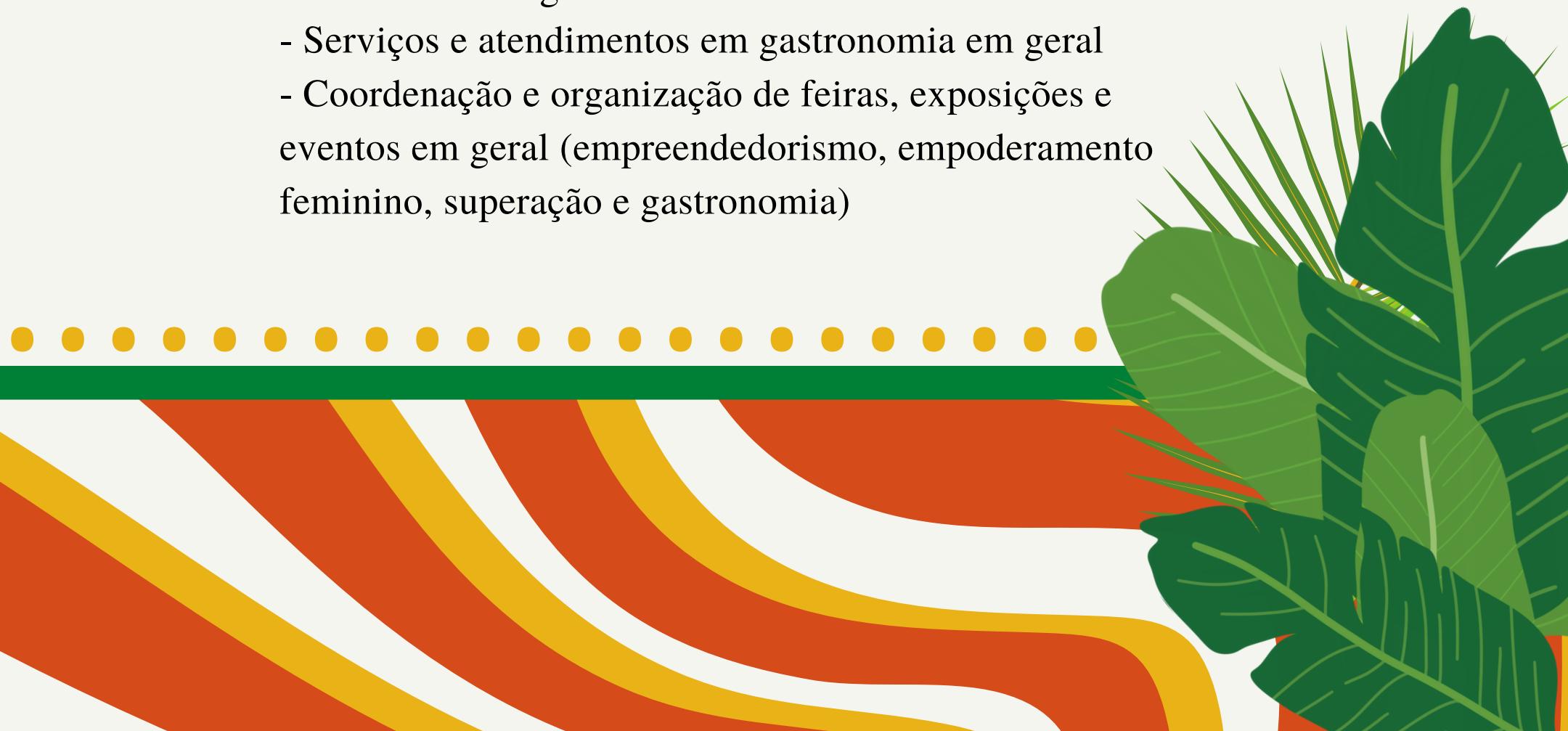
(<https://www.facebook.com/mariaruth.sousaalmeidalima.1>)

# O RAÍZES

Gastronomia criativa como estilo de vida com boas pitadas de amor, por meio da gastronomia amazônica, de raiz e com memória afetiva. Serviços em culinária, palestras, oficinas, cursos, cozinha-show, empreendedorismo e realização de eventos. Seja em atividades para marcas, empresas, congressos, feiras, festas sociais ou um simples jantar a dois,  
**trabalhamos para dar sabor em cada sonho, desejo ou planejamento.**

# ATIVIDADES

- Palestras e cursos (empreendedorismo, empoderamento feminino, superação e gastronomia)
- Oficinas (gastronomia e empoderamento feminino)
- Cozinha Show
- Videoaulas de gastronomia
- Serviços e atendimentos em gastronomia em geral
- Coordenação e organização de feiras, exposições e eventos em geral (empreendedorismo, empoderamento feminino, superação e gastronomia)



# BIOGRAFIA

**Ruth Almeida** Nascida em Porto Franco (MA) e criada na região do Bico do Papagaio no Tocantins, Ruth Almeida é filha de trabalhadores rurais analfabetos que comandaram uma família de nove irmãos. O pai (Laurenço Almeida) era pescador e a mãe (Maria José de Sousa Almeida) – que apesar do pouco estudo e condições financeiras tinha um dom empresarial natural – vendia os peixes ou os trocava em outros produtos para consumo familiar. A mãe era apaixonada por culinária e já ensinava os dons para filha Ruth Almeida, desde criança. Assim, para não ver os filhos passar fome, Maria José transformava os alimentos nos melhores cardápios, como um milho verde do quintal do vizinho que hidratado se transformava em cuscuz ou lambari com coco babaçu.

Ainda adolescente, Ruth Almeida começou a cozinhar para fazendeiros da região com os produtos colhidos na própria roça. Porém, a malária atrapalhou o trabalho durante a gravidez do primeiro bebê, onde Ruth chegou à beira da morte. Após a recuperação, ela virou quebradeira de coco para ajudar no sustento da família, mas nunca deixou de lado a paixão pela culinária, cozinhando no fogão a lenha para os familiares e seguindo os passos da mãe na culinária com produtos da roça.

No ano de 1991, Ruth Almeida decidiu partir para Palmas. Montou um barraco de lona na região Sul da Capital e começou a trabalhar como doméstica, lavadeira, cuidadora de crianças, merendeira em escolas públicas e cozinheira em hotéis da Capital. Até que um dia, os filhos a inscreveram no programa “Cozinheiros em Ação”, do Canal GNT. Dentre milhares de inscrições, Ruth foi escolhida entre os 15 competidores e garantiu a segunda colocação no programa, ao produzir pratos que valorizavam a culinária brasileira, nortista e da roça, definido pelo chef francês e apresentador do programa, Oliveir Anquier, como uma “cozinha de amor”.

Foi aí que Ruth Almeida decidiu criar garra e abrir o seu próprio restaurante – o Raízes Gastronômicas, que valoriza a cozinha regional, com produtos do pequeno produtor, que posteriormente se transformou em sua marca na realização de palestras, oficinas, cursos, eventos e estilo de vida.

## Prêmios

Ruth Almeida foi consagrada com o prêmio de Melhor Chef de Cozinha do Tocantins, pelo Prêmio Dolmã 2018. Considerado o Oscar da gastronomia brasileira. Em 2017, Ruth foi escolhida como chef de cozinha representante da região Norte na 2ª edição do “Fórum Turistc Brasil”, considerado um dos mais consagrados eventos de turismo da América Latina.



**Chef Ruth Almeida**  
(63) 9 8442-3516

## PRÊMIO DOLMÃ

A chef de cozinha tocantinense Ruth Almeida venceu o Oscar da Gastronomia Brasileira, o Prêmio Dolmã, durante o Festival Enchefs Brasil, realizado na capital Belém (PA). Com pintura indígena nos olhos, turbante, e acessórios de capim dourado, a ex-quebradeira de coco pisou no tapete vermelho mostrando a força da culinária regional.



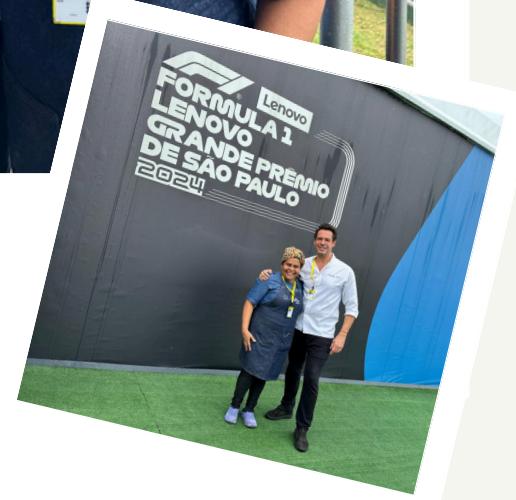
## PRÊMIO BERTHA LUTZ



Ruth foi indicada pela senadora Kátia Abreu (PP-TO) para o Diploma Bertha Luz. “A história de Ruth Almeida é notável: ex-quebradeira de coco, merendeira, doméstica e cuidadora de crianças, ela conquistou inúmeros prêmios na área de gastronomia, a exemplo do título de Melhor Chef de Cozinha do Brasil, o Prêmio Dolmã 2021, considerado o Oscar da gastronomia brasileira”, destacou a senadora.

## NA FÓRMULA 1 DE INTERLAGOS, CHEF DO TOCANTINS

A Chef Ruth Almeida, do Raízes Gastronômicas, participaram da Fórmula 1, em Interlagos (SP), com ofertas de serviços de gastronomia para um público de mais de 2 mil pessoas. A convite do renomado chef Vini Rogo, da Go Mama ESG Catering, as chefs do Raízes Gastronômicas vivenciaram uma imersão e aprendizado na organização e produção de eventos de grande porte.



## ENCERRAMENTO DO MASTER CHEF BRASIL 2023



A chef de cozinha Ruth Almeida, da empresa Raízes Gastronômicas, sediada em Palmas, foi convidada especial da solenidade de encerramento do Master Chef Brasil 2023, que aconteceu no dia 12 de setembro, na Band, em São Paulo. O convite partiu de um dos principais jurados do programa, o chef Erick Jacquin, que esteve recentemente no Tocantins como atração nacional do Cozinha Show do Festival Gastronômico de Taquaruçu, ciceroneado pela chef Ruth Almeida. “Amei o ossobuco (chambari) da chef Ruth Almeida e mais ainda a simpatia com a qual ela me recebeu. Então, quis recompensar todo o carinho”, disse o chef de cozinha.

## FESTIVAL GASTRONÔMICO COZINHA SHOW



No cenário efervescente da gastronomia, onde sabores se misturam e aromas encantam, a renomada chef de cozinha Ruth Almeida prestigiou o lançamento da 17ª edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu, realizado no prestigiado 4ZERO2 Gastrobar. O evento, com o tema "Sabor, Memória e Amor", acontecerá de 6 a 10 de setembro, oferecendo uma jornada culinária emotiva.



Em celebração aos 28 anos da cidade de Aguiarnópolis, localizada no Bico do Papagaio, o 1º Festival Gastronômico de Aguiarnópolis. A Chef de cozinha Ruth Almeida coordena o festival gastronômico e ministrou oficinas no primeiro dia de programação. “Estar de volta às minhas raízes para fazer o que eu mais amo, que é trabalhar com gastronomia, é um momento de muita emoção, pois foi aqui que ainda criança minha mãe me ensinou a conhecer a riqueza dos nossos produtos do Cerrado”



“O Cerrado tem riquezas que levadas à gastronomia resgatam identidade, história e memória da nossa região.” É com este olhar de valorização da identidade gastronômica brasileira e tocantinense que a chef de cozinha Ruth Almeida abriu o festival gastronômico Gurupi TEM, na noite de quinta-feira, 04, na cidade de Gurupi, no Sul do Estado. O evento é uma realização do Sebrae Tocantins em parceria com a Prefeitura Municipal de Gurupi.



Pratos típicos, artesanato e muita música. O público poderá aproveitar tudo isso no I Festival Gastronômico e Cultural de Dianópolis, no sudeste do Tocantins. De acordo com a prefeitura, no primeiro dia do evento, haverá apresentação cultural, cozinha show e oficina gastronômica gratuita com os chefes nacionais e os embaixadores da gastronomia, Ruth Almeida.

**Chef Ruth Almeida**

(63) 9 8442-3516

# CLIENTES



Grupo Os  
Melhores do  
Mundo



Humorista Fábio Porchat e equipe Record



Humorista Paulo Vieira



DJ Alok



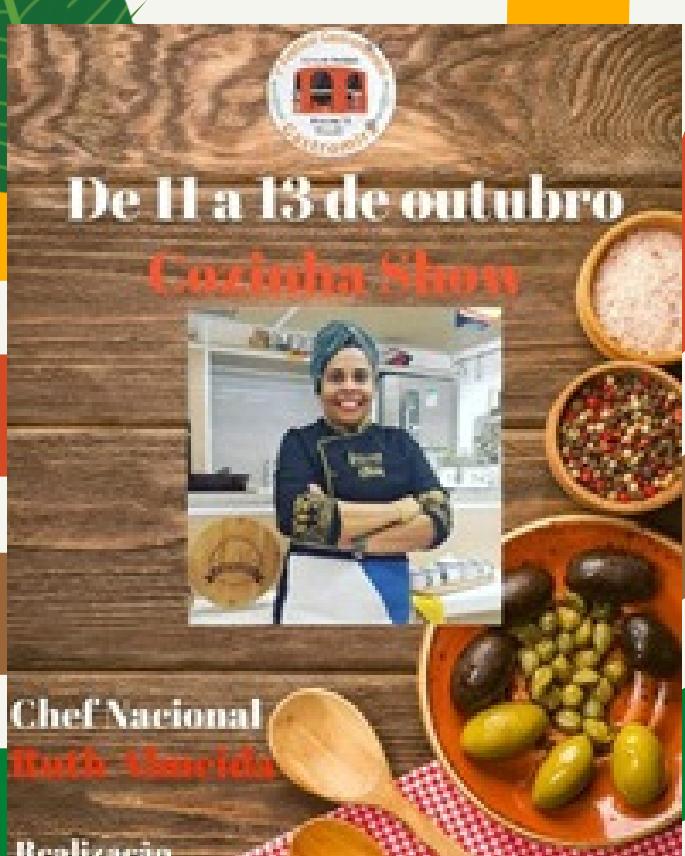
Atriz Luana Piovani e equipe Rede Globo



Miss Tocantins 2018

# CHEF DE COZINHA

- Embaixadora da gastronomia do estado do Tocantins
- Pesquisadora da culinária indígena e quilombola.
- Vários trabalhos publicados em jornais e revistas regionais
- Revista prazeres da mesa –Sabores do Xingu
- Vivência em aldeias indígenas da Ilha do Bananal e Parque do Xingu
- Vivência e pesquisas em comunidades quilombolas
- Participação do programa Fantástico – melhor Estrogonoff do Brasil
- Vencedora do Prêmio Dolmã 2018
- Festival Fartura Brasil Fortaleza (CE), Belém (PA) e Belo Horizonte (MG)
- Festival Cozinhas Brasileiras/ restaurante Quitéria (Rio de Janeiro - RJ)
- Cozinha Show Festival Gastronômico de Taquaruçu (2017, 2018, 2019)
- Coordenação do Festival Gastronômico de Dianópolis (2019)
- Fórum Touristic Brasil
- Finalista melhor estrogonofe do Brasil (Fantástico/ Rede Globo)
- 3º lugar no reality show Cozinheiros em Ação (GNT - 2016)



**Chef Ruth Almeida**  
(63) 9 8442-3516

# PALESTRAS, OFICINAS E CURSOS

- Fartura – São Paulo – Sustentabilidade, com produtores
- Fecomércio – Tocantins – Superando as dificuldades
- SENAC – Tocantins - Empoderamento Feminino
- FIETO - Tocantins - Supere as frustrações e resistência
- Palestra para a equipe SKY – Empreendedorismo e superação: "Uma Vida Após os 40"
- Casa Abrigo – Casa abrigo para mulheres em situação de risco.
- Defensoria Pública: Palestra Uma Vida após os 40 em presídios femininos
- CRAS /Palmas Tocantins – mulheres em vulnerabilidade social - veja a oportunidade em meio a dificuldade
- Ceulp/Ulbra: Empreendedorismo sustentável



# PALESTRAS



**"Uma Vida Após os 40"**: De forma divertida, Ruth mostra como é possível se reerguer em qualquer momento da vida, independentemente da condição financeira ou da idade. Assim, ela conta como decidiu mudar de vida ao completar seus 40 anos, momento em que começou a cuidar da saúde e emagreceu quase 30 quilos, decidiu pela separação de um casamento de mais de 20 anos, usou maquiagem e fez as unhas pela primeira vez, aprendeu a se cuidar, a se amar, além, é claro, de se tornar a Melhor Chef de Cozinha do Tocantins.



## Outros temas:

- Empoderamento feminino
- Empreendedorismo
- Sustentabilidade
- Gastronomia
- Superação

# OFICINAS

## OFICINA: cozinhando e transformando sebrae Tocantins Força mulher

As oficinas terão a participação de Ruth Almeida, chef nacionalmente premiada, inclusive com o dólma considerado o “óscar da gastronomia”, compartilhará sua experiência de vida e receitas regionais e sustentáveis, com requintes gastronômicos, para atrair muitos clientes.

O objetivo da ação é promover a inclusão produtiva das mulheres em situação de vulnerabilidade social no Estado, por meio da metodologia do Força Mulher.

Ele ainda menciona que o programa já atendeu, desde 2021, mais de duas mil mulheres em 98 municípios do Tocantins, com oficinas sócio profissionalizantes, palestras de empreendedorismo, cursos de gestão de pequenos negócios e mentoria empreendedora. “Por meio deste projeto, as participantes, de norte a sul do Estado, tiveram a oportunidade de acessar o mercado através da geração de renda e emprego”, pontua.



# PRINCIPAIS TRABALHOS VOLUNTÁRIOS

- IEQ/Congresso de Jovens- Cozinhar para 600 pessoas durante 3 dias de evento
- Escola Estadual Santa Rita de Cassia/ Para alunos - como usar os ingredientes Regionais
- UFT Campos Palmas/ alunos de Nutrição - identidade da culinária do Tocantins
- CRÁS Setor sul/ Chá com a comunidade - Oficina de Biscoitos e Bolos
- Escola Salesiano/ jovens e adolescentes - Culinária Quilombola
- Escola Estadual Augusto dos Anjos/ Dia das Mães – Almoço para a comunidade
- IEQ/ Retiro de jovens – Cozinhar para 400 jovens durante 3 dias de evento



**Chef Ruth Almeida**

(63) 9 8442-3516



# PROJETO SABORES E SABERES DO CERRADO

Mulheres quilombolas de comunidades do entorno do Jalapão foram capacitadas pelo projeto Sabores e Saberes do Cerrado, pela empresa Raízes Gastronômicas com patrocínio da Lei Aldir Blanc, para aproveitar os modos de fazer e produtos alimentícios que acessam facilmente e transformá-los em alta gastronomia para geração de renda. Durante 10 dias, oficinas teóricas e práticas com foco na identidade gastronômica do Tocantins foram levadas às comunidades do Mumbuca, Prata, Boa Esperança e Barra da Aroeira.

Em razão da pandemia, as oficinas foram ofertadas com redução de público, sendo 10 participantes por comunidade, especialmente para profissionais que já atuam no campo de gastronomia. A caravana do projeto levou receitas e técnicas diferenciadas de gastronomia com produtos típicos do Cerrado, como a galinha caipira, a abóbora, o pequi, o peixe e o chambari, valorizando a agrodiversidade em receitas culinárias sustentáveis, atrativas e comerciais.

Além das oficinas, em cada comunidade, artistas locais foram contratados para apresentações culturais no encerramento de cada edição, oportunizando uma troca de saberes e experiências. O objetivo foi de dar visibilidade e fortalecer os povos quilombolas do Parque Estadual do Jalapão (Tocantins), na contramão do conceito geral de que o único patrimônio do Jalapão são as belezas naturais.



# PROJETO SABORES E SABERES DO CERRADO

## DEPOIMENTOS



★★★★★ „

"Foi uma grande troca de experiências em um projeto de muito potencial, que eu tenho a certeza de que ainda renderá muitos frutos e parcerias em prol do fortalecimento dessas comunidades, pelo empreendedorismo feminino e educação alimentar. Saio recarregado para liderar um time que estará se posicionando para novos caminhos possíveis da cozinha solidária"

Chef e empreendedor social:  
David Hertz (ONG Gastromotiva - Rio de Janeiro (RJ):



★★★★★ „

"O Jalapão é incrível como pólo turístico não só com os atrativos naturais, mas temos um patrimônio ainda maior que são os nossos povos ancestrais, com a sua cultura, as suas raízes, história e, claro, a gastronomia"

Ruth Almeida:



★★★★★ „

"Foi muito importante elas aprenderem com produtos que acessam até no quintal de casa, facilitando a geração de renda para essas mulheres. É muito gratificante ver o brilho no olhar de cada uma e a vontade de crescer como mulheres fortes e empreendedoras".

Ivete Pereira, primeira-dama da cidade de São Félix do Tocantins e quilombola do povoado do Prata

## DEPOIMENTOS



★★★★★ „

"A Ruth já tinha passado aqui no ano passado e me ensinou a fazer temperos mais atrativos aos turistas. Hoje eu estou vendendo tão bem que já trouxe minha filha para me ajudar na produção e tem hora que não dou conta da demanda. Esse retorno é muito especial porque agora podemos aprender muito mais e vou expandir meu negócio".

Patricia Maria Rodrigues, comerciante na Barra da Aroeira:



★★★★★ „

"Estamos muito gratas porque a caravana não olhou para a dificuldade de acesso ao povoado, mas sim para as vidas que estão aqui e também merecem capacitação. A ponte vai chegar e teremos muitas casas aqui prontas para alimentar os turistas com comida da melhor qualidade".

Joana Ferreira, moradora do povoado de Boa Esperança:



★★★★★ „

"Recebemos muitos turistas aqui no restaurante e, a partir de agora, vamos oferecer pratos ainda mais especiais e diferenciados para agradá-lo. Estou empolgada, cheia de ideias e ansiosa para colocar em prática o que aprendemos".

Josiene Tavares, proprietária do restaurante Viola de Buriti, no povoado do Mumbuca:



Ruth Almeida (Foto: Abreu 3D/Divulgação)

**Ruth Almeida, chef do Raízes Gastronômicas (Palmas, Tocantins)**

Também consultora e pesquisadora da **culinária**

**Chef Ruth Almeida**

(63) 9 8442-3516

# PROJETO SABOR QUE TOCA

Idealizado pela chef de cozinha Ruth Almeida com apoyo do Sebrae Tocantins, as oficinas do projeto “Sabor que Toca” tiveram início no mês com transmissão de lives para oficinas online, em novembro de 201, onde foram trabalhadas identidades do Jalapão, Serras Gerais, Taquaruçu e Palmas, com o compartilhamento de várias dicas sobre seleção e preparação de ingredientes, cortes de carnes, tratamento e cortes de peixes, temperos regionais, reaproveitamento de ingredientes, culinária afetiva, identidade regional e gastronomia criativa. As, além de destacar a importância de se levar à mesa as receitas que resgatam a memória dos ancestrais dessas comunidades, a chef de cozinha ensina técnicas simples sobre reaproveitamento de alimentos e, principalmente, sobre a valorização de produtos raízes, como a técnica do revestimento de alimentos na folha de bananeira. “A folha de bananeira é acessível, pode ser utilizada para revestir pratos salgados e doces, ir ao fogo e ainda é lindo para apresentação e ornamentação à mesa”, descreve Ruth Almeida. A chef de cozinha destaca que é perceptível nos tipos de alimentos, no cuidado com a terra, na comunhão das comunidades a luta pela preservação de sua cultura, gerando uma conexão da gastronomia com os saberes e sabores ancestrais. “Toda comida carrega uma história, uma identidade, então, cozinhar é também um ato de resistência. E é essa história e resistência que trabalhamos em cada prato, cada receita, de forma que esses quilombolas possam resgatar a sua identidade, de seus ancestrais e levar essas memórias à mesa”, declara. Em dezembro de 2019, tiveram início as edições presenciais.



**Chef Ruth Almeida**  
(63) 9 8442-3516

# JANTARES AFRO-INDÍGENAS



**Chef Ruth Almeida**  
(63) 9 8442-3516



## De boia fria a chef premiada: conheça a trajetória de Ruth Almeida

Serviço colocado no programa "Cozinheiros em ação", de Olivier Anquier, no GNT, ela participa da 3ª edição do Cozinhais Brasileiros neste quarta-feira, no Catarina, em Ipanema, servindo pratos típicos do Norte do país

Ana Beatriz Marins  
26/09/2018 - 12:35 | Atualizado em 26/09/2018 - 14:55

[Facebook](#) [Twitter](#) [WhatsApp](#) | [Newsletter](#)



A chef Ruth Almeida, dona do restaurante Raizes Brasileiras, no Rio. Foto: Divulgação

RIO — Quando criança, no interior do Tocantins, a menina Ruth Almeida via a mãe fazer uma galinha caipira que demorava cerca de dez dias para ficar preta. E o pai cozinhava mandioca na brasa e preparava o peixe moqueado na palha de banana. O que anos depois o chef Olivier Anquier chamaria de bônus pessoais, para ele eram apenas medos naturais de fazer os alimentos, já que a família era muito pobre, "morava no mato e tinha que sobreviver com o que havia". Foi boia fria,



**NOTÍCIAS DO DIA** | **AGROPECUÁRIO** | **ECONOMIA** | **GENTE DE CLASSE** | **CRÔNICAS** | **MÚSICA** | **POLÍTICA** | **FOLHETOS** | **EVENTOS** | **ORLA MAGAZINE**

**RUTH ALMEIDA: DE EX-QUEBRADEIRA DE COCO A MELHOR CHEF DE COZINHA DO TOCANTINS**

Ruth Almeida conquistou o título de melhor chef de cozinha do Tocantins 2018 - Foto: divulgação

Na noite desta quinta-feira, 01, em Fortaleza - (CE), o resultado da escolha do melhor chef de cozinha do ano colocou o Tocantins mais uma vez no mapa. E dessa vez pelas mãos talentosas de Ruth Almeida, que conquistou o Prêmio Dólmã 2018, na categoria estadual. Ficou com o título de melhor chef de cozinha do Tocantins 2018.



Ruth é proprietária do restaurante Raizes Gastronômicas, em Palmas, e trabalha com elementos da culinária regional, elaborando pratos que valorizam produtos típicos do Tocantins e alimentos do pequeno produtor. Natural de Porto Franco (MT), foi criada na região do Bico do Papagaio, no Tocantins. Ruth Almeida é filha de trabalhadores rurais que fizeram que comandaram uma família de nove irmãos. O pai era pescador e a mãe vendia os peixes ou os trocava em outros produtos para consumo familiar. Ainda adolescente, Ruth Almeida começou a cozinhar no fogão a lenha para fazendeiros da região com os produtos colhidos na própria roça. Para contribuir no sustento da família, ela virou também quebra-cadeira de coco, mas nunca deixou de lado a paixão pela culinária. No ano de 1991, Ruth Almeida decidiu morar em Palmas (TO), onde montou um barracão de lona na região sul da Capital e começou a trabalhar como

**RECEBA NOTÍCIAS**

Digite seu e-mail

**INSCREVA-SE**

**CONFIRA O CALENDÁRIO DA BOLSA FAMÍLIA PARA 2020. FAMÍLIAS SÃO BENEFICIADAS**

3 de janeiro de 2020

**\*QUEM PEGOU, PEGOU, PEGOU! SERTANEJO HENRIQUE E JULIA EM PALMAS**

3 de dezembro de 2019

**FIJUNIS NUVENS NESSAS PÁGINAS**

26 de janeiro de 2020

**GALERIA DE DESENHOS: VILA DE CARTOONS 'LEMONIE'**

22 de outubro de 2019

**FALMAS CAPITAL DA FÉ 2020 JÁ TEM ATRAÇÕES CONFIRMADAS: CONHEÇA A LISTA**

26 de janeiro de 2020



# SIGA-NOS

**Facebook: Raízes Gastronômicas**

**Instagram: @raizesgastronomicasto / @cheffrut**

**Youtube: Raízes Gastronômicas**

