

# Geo Bassani ganha prêmio na Torre Eiffel e vira primeiro chef brasileiro bi-campeão europeu

*O chef gaúcho radicado em Londres venceu duas vezes a Premiação Melhor do Brasil na Europa, virando primeiro chef bi-campeão europeu com o título.*

LONDON, UK, UK, March 30, 2023

/EINPresswire.com/ -- Geo Bassani é um gaúcho de Porto Alegre, pai do Noah e esposo da Joana. Radicado em Londres desde 2018, iniciou sua carreira aos 19 anos. Seu primeiro trabalho na terra da rainha foi em um restaurante de fast food que vendia peixe com batatas fritas, popularmente conhecidos como fish & chips no Reino Unido. Atualmente, é dono do restaurante Angel & Crown em Richmond, onde atua como chef.



Geo Bassani recebeu o prêmio de Luiza Brunet na Torre Eiffel

Segundo Geo: "A gastronomia está em meu sangue. Os tradicionais almoços em família na casa

“

da “nonna”. Foi aí então que eu descobri minha ligação e amor pela cozinha, vendo minha avó e minha mãe cozinhando por nós”.

*Bassani*

da “nonna” eram o programa favorito de toda família Bassani e desde muito cedo eu vivenciei este amor e admiração que os italianos têm pela comida. Foi aí então que eu descobri minha ligação e amor pela cozinha, vendo minha avó e minha mãe cozinhando por nós”.

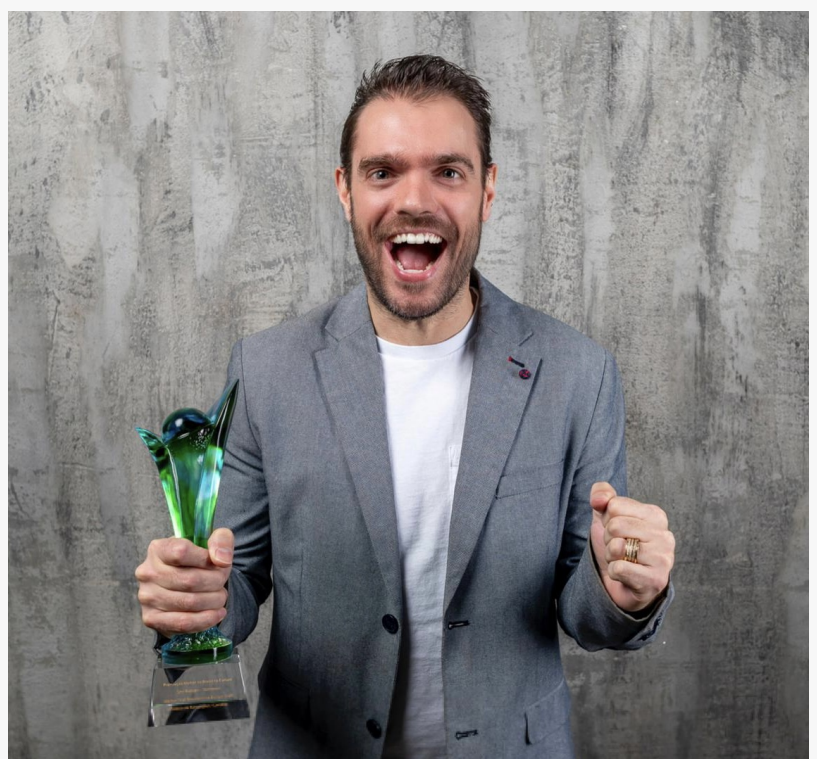
Muitos acreditam que cozinhar para alguém é uma forma carinhosa e criativa de expressar o amor. Aparentemente quando a comida é feita expressam-se os desejos, carinho e preocupação para quem vai ser servido.

Dentre suas conquistas, o Geo já foi eleito oito vezes entre os “50 Melhores Chefs Do Reino Unido” pelo Good Food Awards, a maior premiação para donos

de restaurantes no Reino Unido e se tornou recentemente o primeiro bicampeão da premiação “Melhor do Brasil na Europa” na categoria “Melhor Chef Brasileiro na Europa”. Já venceu três vezes o prêmio em Londres como Melhor Chef também. Seu sucesso o levou para a capa de duas revistas inglesas, including a [High Profile Magazine](#),

Ao ser questionado sobre a sensação de vencer pela segunda vez a Premiação Melhor do Brasil na Europa como “Melhor Chef Brasileiro na Europa”, que ocorreu dentro da Torre Eiffel em setembro de 2022, Geo relatou ser "Indescritível ... Foi na verdade um sonho. Eu jamais imaginaria, há 15 anos atrás, que chegaria onde cheguei com apenas 34 anos de idade. É gratificante demais ter o reconhecimento do nosso trabalho e olhar para trás e ver que tudo que eu passei valeu a pena. Que cada noite mal dormida, cada dia trabalhado de 16 horas em pé me fizeram chegar até aqui”.

Como resultado da dedicação que Geo coloca em cada refeição preparada por ele, e também de todo investimento em sua carreira, não é de se surpreender que Geo hoje colhe os frutos do seu sucesso. Após se tornar bicampeão, Geo vem sendo convidado para ministrar palestras em faculdades na Europa e no Brasil e dentre seus planos para 2023, inclui a abertura de mais um restaurante pub similar ao [The Crown & Angel](#), e que será uma fusão de culinária britânica e sul americana, trazendo um pouco mais da cultura brasileira para dentro do Reino Unido.



Geo Bassani nos bastidores da Premiação com seu troféu



Geo Bassani cozinhando em seu restaurante

Fotos/Creditos: Torre Eiffel - ABC International | Robson Denian | Acervo Pessoal

Andre Rafael dos Santos

High Profile Club

+44 7440 722301

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Instagram](#)

---

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/624931823>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2023 Newsmatics Inc. All Right Reserved.