

---

Mídia **kit**  
*Flávia Di*



---

2023

@rede.interacao





Quem é

**Flávia  
Di?**

Flávia Di, 36 anos, mãe da Jamillie Ohana, mixologista, natural do Rio de Janeiro.

Há 13 anos no mercado de A&B, em funções de maitre, bartender, chef de bar e gerente. Totalmente imersa em projetos femininos diversos, como coletivos e feiras de moda e gastronomia. Atualmente proprietária da BAR DREAMS, como responsável principal e mixologista.

"Amo fazer drinks com personalidade artesanal e sabores intensos. Drinks com experiências sensoriais visuais, olfativas e gustativas."





# POR ONDE ANDEI?



Proprietária

Bar Dreams

Melhor Bartender

Prêmio Gastronomia Preta 2022

Colunista

Revista Closet, do grupo MNB  
(Mulheres Nasceram Para Brilhar)

Apresentadora

Programa Wesley Bak, na Rádio Bicuda FM

História de vida publicada

Livro Gastronomia Preta vol. 1 2022

Jurada da Categoria “Bartender”

Prêmio Gastronomia Preta 2023





REDE INTERAÇÃO

# Flávia Di





# SAIU NA MÍDIA

## CULTURA

As narrativas dos indicados também ajudam a resgatar a ancestralidade da gastronomia brasileira, como acontece no Nossas Raízes Bistrô, em Niterói, da chef Francis Tavares, indicado na categoria Melhor Restaurante. Por lá, pratos como angu à baiana, bobô de camarão e feijoada são servidos com uma boa dose de história como acompanhamento. “Muitas vezes, falamos das influências italianas ou francesas nos nossos pratos e deixamos de citar as heranças africanas. É o caso do nosso manjar, uma iguaria salgada que, por interferência das pessoas pretas, ganhou uma versão em sobremesa a partir da adição de leite de coco”, ela ilustra.

O nome do restaurante evoca a tradição que atravessa as gerações de matriarcas que formam a árvore genealógica de Francis. “Minha mãe sempre cozinhou, e aprendi muita coisa com ela”, conta. E essa herança, salienta, tem mais a ver com a forma como os pratos são preparados do que com segredos mirabolantes. Uma prova? “Muitos restaurantes têm feito a tal feijoada light. Mas aqui, além das carnes nobres, mantemos a orelha, o rabo e a garganta do porco. Afinal, as cartilagens dão sabor”, diz ela, que sabe ter acertado nas escolhas pelas



Flávia Di é indicada como Melhor Bartender. Ao lado, o bolinho de costela que concorreu a Melhor Criação



Flávia Di

[@drinksflaviadi](#)

Flávia começou sua carreira em 2010 no icônico Rio Rock & Blues Club, bar no Rio de Janeiro onde nasceu a Escola do Entretenimento. Lá, ela fez seu primeiro treinamento para se tornar bartender e de lá para cá não parou mais. Trabalhou em diversas casas, assinou cartas de drinks, palestrou em eventos como a Rio Expo Foods representando a International Bartenders Association – IBA, montou sua empresa, a *Bar Dreams*, e foi vencedora do prêmio Gastronomia Preta que valoriza a gastronomia afrodescendente no Rio.

## Sexo Frágil? Mulheres comandam a mixologia nos balcões do Rio

A história da coquetelaria começou através delas; séculos depois, esse legado é mantido em dezenas de bares cariocas

Por Lela Forti

Atualizado em 27 jul 2023, 13h49 - Publicado em 27 jul 2023, 13h42

### Cocktails & Dreams

O nome é forte, a personalidade também. Por isso que **a bartender Flávia Di se tornou referência no atual mundo da coquetelaria feminina.** Hoje ela comanda seu negócio, a *Bar Dreams*, que já superou aquele estigma de bar para eventos. Essa mulher tem uma história que já foi retratada até em livro. Para ser ter ideia, essa carioca porreta tem mil facetas. Tem uma coluna na revista *Closet*, 100% voltada para o público feminino, faz parte do grupo *in100tivar*, grupo com centenas de mulheres empreendedoras, tem um quadro no programa *Welsley*

“Cozinhas Plurais”

na revista O Globo

SAIBA MAIS

“Mulheres Mixologistas”

na revista Quero Ser Bartender

SAIBA MAIS

Sexo Frágil? Mulheres  
Comandam a Mixologia  
nos Balcões do Rio

na revista Veja Rio

SAIBA MAIS





# SAIU NA MÍDIA



Entrevista  
no programa Globo Comunidade  
SAIBA MAIS



Entrevista  
no Programa Mistura Fina,  
TV Metropolitana Rio  
SAIBA MAIS



“Prêmio reconhece e exalta o  
protagonismo de pessoas  
negras, pardas e indígenas no  
setor gastronômico”

no Site O Globo  
SAIBA MAIS





# SAIU NA MÍDIA



“Prêmio Gastronomia Preta divulga a lista de vencedores”

na site Mundo Negro

SAIBA MAIS



“Drinque leva vinho Moscatel De Setúbal e toque de laranja”

na revista Casa e Jardim

SAIBA MAIS



“As vencedoras e Vencedores de 2022”

no site Gastronomia Preta

SAIBA MAIS





# SAIU NA MÍDIA

## Prêmio Gastronomia Preta divulga os vencedores

© PUBLICADO EM: 29/11/2022 • TEMPO ESTIMADO DE LEITURA: 1 MINUTO(S)

Foram 22 categorias, além de 16 menções honrosas cedidas para quem faz um trabalho exemplar fora da cidade e do estado do Rio de Janeiro



### ÚLTIMAS NOTÍCIAS

Empréstimos do Pronampe têm prazo de pagamento ampliado

Relator propõe dobrar limite da dívida no rotativo se bancos não cortarem juros

Márcio Blak - Revolução da inteligência artificial em restaurantes

Cristina Souza - Aprendizados do 35º Congresso Nacional Abrasel

Caio Tucunduva - A relação cada vez mais estreita entre drinques e café

Gestão eficiente e valorização de

JORNAL DO SOL

INFORMAÇÃO COM CREDIBILIDADE

NOTÍCIAS ▾ CALENDÁRIO DE EVENTOS TROMBONE CLASSIFICADOS MEMÓRIA ▾ OPINIÃO ▾

REDAÇÃO CULTURA 14 OUTUBRO 2022 ACESSOS: 1257

## Livro Gastronomia Preta exalta profissionais negros do Brasil



“Prêmio Gastronomia Preta divulga os vencedores”

na revista Abrasel

SAIBA MAIS

“Livro Gastronomia Preta exalta profissionais negros do Brasil”

no Jornal do Sol

SAIBA MAIS

## Economia Pretagonista no Natal e Ano Novo – vamos juntos?

© Breno Cruz dezembro 15, 2022



“Economia Pretagonista no Natal e Ano Novo – vamos juntos?”

no Site O Globo

SAIBA MAIS





# *DIFERENCIAL*

Amar o que faz é um diferencial, entender que mínimos detalhes são importantes, desde a apresentação pessoal até a entrega além do que foi esperado pelos nossos clientes com um mega sorriso. Reconhecer também a importância dos colaboradores diretos e indiretos da empresa, onde somente as boas energias são aceitas. Amo fazer drinks com personalidade artesanal e sabores intensos. Drinks com experiências sensoriais visuais, olfativas e gustativas





# no que eu acredito?

Entendo que represento a força da mulher, até por ser fora de padrão no mercado que atuo. A maioria das empresas de Openbar do RJ são geridas por homens brancos de meia idade, é difícil quebrar alguns padrões sociais, mas estou em crescimento exponencial.

Dentro dessa inspiração que algumas mulheres relatam, surgiram alguns convites e formas de incentivar e influenciar mais pessoas.

Tenho atualmente uma coluna numa revista 100% feminina chamada Closet do grupo MNB (mulheres nasceram pra brilhar); faço parte do grupo in100tivar, um grupo com mais de 100 mulheres empreendedoras;

Recebi de presente um quadro na rádio Bicuda FM, chamado CLOSE ETÍLICO, aos domingos ao meio-dia no programa Wesley Bak e você; Sou atual embaixadora da Kalvelage no RJ, tendo estado presente no BCB desse ano representando o RJ com a Kalvelage e acabei de sair em uma matéria na Veja Rio falando sobre mixologia.







# o que podemos fazer juntos?

- Presença em eventos
- Publipost
- Publi história
- Recebidos
- Storytelling
- Receitas







*E AÍ, VAMOS  
FECHAR?*



+55 21 991113328  
[redeinteracao.com.br](https://redeinteracao.com.br)

