

INTRODUÇÃO E ÉTICA AO PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA

Prof. Esp. Cláudio Da Silva Junior



Aline Quenis



Ana P. Fracarolli



Cristiane Antunes



Wellington Cesar

PESQUISA SOBRE CHEFES DE COZINHA BRASILEIROS:

CHEF RODRIGO OLIVEIRA



Rodrigo Oliveira nasceu em 1980 no estado de Pernambuco. Filho mais velho de 14 irmãos. Descendente da linhagem Oliveira do distrito do Mulungu, perdido no agreste pernambucano a uns 200 quilômetros de Recife. Filho de Lourdes e Jose Oliveira de Almeida, mais conhecido como Seu Zé Almeida.

Tudo começou quando Zé Almeida, que é natural do pequeno vilarejo do sertão pernambucano Mulungu no distrito de Sanharó, veio para São Paulo aos 25 anos. Após trabalhar com metalúrgica, malharia, fundição e uma fábrica de laticínios, Zé decidiu abrir, em 1973, junto de dois irmãos (Gercino e Gilvan) a "Casa do Norte Irmãos Almeida". Após um ano da abertura da Casa do Norte, Zé montou seu bar na Vila Medeiros, bairro onde até hoje encontra-se o Mocotó. E é aí que a história de sucesso começa. As pessoas se acotovavam para tomar o caldo de mocotó, servido em copos.

Com o tempo, o bar ficou pequeno e foi preciso uma filial, do outro lado da calçada. Rodrigo ajudava, fazendo um pouco de tudo. Como o pai queria filho formado, foi cursar Engenharia Ambiental. Seu Almeida, então, teve de viajar a Pernambuco por algumas semanas. O jovem largou a faculdade e passou madrugadas trabalhando na reforma do restaurante. Na volta, o pai levou um susto e deu bronca. Rodrigo, então, começou o curso de Gestão Ambiental, mas o contato com um sujeito que estudava Gastronomia o fez mudar de rumo definitivamente. Formou-se em Gastronomia, fez estágios e percorreu o país em busca de referências.

SOBRE CHEF RODRIGO OLIVEIRA

Após se formar, Rodrigo foi convidado pelo chef Laurent Suadeau para fazer um estágio em sua escola. Nesse mesmo ano, ele passou por uma das experiências que definiu o seu rumo.

Durante 50 dias viajou sozinho pelo Nordeste, visitando mercados, feiras, restaurantes, alambiques, vinícolas, produtores e donas de casa em busca de receitas, ingredientes e histórias.

Em 2004, Rodrigo assumiu o

comando do restaurante, tornando-o conhecido por oferecer pratos tradicionais do nordeste - executados com simplicidade e perfeição, valorização de ingredientes típicos e por acolher todo tipo de público.



TRABALHO DO CHEF RODRIGO OLIVEIRA - RESTAURANTE MOCOTO



Mocotó (moccotó com Favada)

Kikunae Ikeda.

Agraciado com diversos prêmios entre eles o selo de Bib Gourmand pelo Guia Michelin e o melhor Restaurante Bom e Barato pela revista Veja São Paulo. O

Especializado em comidas nordestinas, o chef compartilha a sua relação próxima com o umami.

Mas o que seria o Umami? É o quinto gosto básico do paladar humano, descoberto em 1908 pelo cientista japonês

Mocotó tem se destacado tanto nos últimos anos que entrou em uma lista na Newsweek como um dos 101 lugares para se comer no mundo, além de ter sido eleito o 16º melhor restaurante da América Latina pela revista britânica Restaurant. O chef foi ganhador do Cozinheiro do Ano pela INFOOD 2016, sendo bicampeão em 2017, disputando com dois grandes chefs: Marcelo Correa Bastos e Felipe Bronze.



Dadinhos de Tapioca com geleia de gengibre



“Paulistano de nascimento, pernambucano de coração, zona norte desde que existo”

O FUTURO

Recentemente lançou o livro “Mocotó – O pai, o filho e o restaurante” onde mostra a trajetória do seu pai, sua e do restaurante e traz ainda 111 receitas criadas por eles. Hoje comanda mais quatro casas além do Mocotó: o Esquina, o Mocotó Café no Mercado de Pinheiros e no Shopping D, o Mocotó na Rua, food truck que passeia por diversos cantos da cidade e o Balaio, dentro do Instituto Moreira Salles. Um dos planos para o futuro e levar o Mocotó para Los Angeles que ficara aos cuidados de seu amigo Vitor Vasconcelos.