



# Amanda Xavier

JORNALISTA  
EDITORA DE VÍDEOS  
PRODUTORA DE CONTEÚDO

jornalista • editora de vídeos • produtora de conteúdo

## SOBRE MIM

Amanda, 25 anos, jornalista formada pela ESPM-Sul, com cinco anos de experiência em produção de conteúdo, análise de dados e gerenciamento de redes sociais. Especializada em conteúdos para plataformas digitais, edição de vídeos e fotos, e produção de conteúdos sobre gastronomia



## EDUCAÇÃO

2015 - 2018 • Jornalismo - Escola Superior de Propaganda e Marketing (ESPM-Sul)

## IDIOMAS

- Inglês - avançados
- Espanhol - básico

## EXPERIÊNCIA

2019 -  
hoje

### DESTEMPERADOS - GRUPO RBS

#### ANALISTA DE CONTEÚDO

- Produção de conteúdos para a multiplataforma de gastronomia
- Planejamento de conteúdo semanal
- Edição de vídeos e fotos para as redes sociais
- Edição de matérias para site e jornal impresso
- Gerenciamento de redes sociais
- Análise de dados de audiência

out/  
2018

### FREELANCER - PCDOB

#### EDITORA DE VÍDEOS

- Edição de vídeos para a campanha de vice-presidente da candidata Manuela D'Ávila

jul/  
2017 -  
jan/  
2018

### LS8 CONSULTORIA DE IMPRESA

#### ESTÁGIO EM ASSESSORIA DE IMPRENSA

- Produção de conteúdos para clientes de diversos setores
- Elaboração de relatórios para mensuração de resultados
- Assessoramento de imprensa
- Contrução de mailing
- Clipagem

out/  
2016 -  
jul/  
2017

### POLÍCIA CIVIL DO RS

#### ESTÁGIO EM ASSESSORIA DE IMPRENSA

- Produção de conteúdo multiplataforma para comunicação interna e externa



# CAPAS

clique para ver completo

destemperados

ZERO HORA | SEXTA-FEIRA, 21 DE ABRIL DE 2023

VERSÁTILIDADE DO MILHO

Compartilhe essas receitas com o ingrediente

## CLÁSSICO DOS CARDÁPIOS

File à milanesa recheado com queijo, presunto e coberto com bastante molho de tomate. Como resistir a um bom parmeigiana? Das churrascarias às cantinas italianas, listamos lugares de Porto Alegre que contam com o prato em seus menus

destemperados

ZERO HORA | SEXTA-FEIRA, 17 DE MARÇO DE 2023

## A VEZ DAS ARTESANAIS

Levamos uma sommeliere de cervejas em um bar da Capital para nos ajudar a entender as siglas e as nomenclaturas da bebida mais amada pelos brasileiros

RECEITAS PARA ACOMPANHAR

Uma seleção de petiscos que vão bem em diferentes ocasiões

SAINT PATRICK'S DAY

Veja onde curtir a tradicional festa irlandesa em Porto Alegre

destemperados

ZERO HORA | DESTEMPERADOS | SEXTA-FEIRA, 14 DE JULHO DE 2023

## EXTREMAMENTE RECHEADO

Após fazer sucesso nas redes sociais, o croissant roll, uma versão doce e redonda da receita francesa, chegou ao Cardápio da Prestissierie, confeitaria de Porto Alegre. Conheça a origem e saiba como é preparada a iguaria

SOBREMESA NO MENU

Receitas de tortas para comemorar o aniversário do fim de semana

EM VOLTAS DO FOGO

Confira a estufa de Petri-churrascarias e veja o Brasil em uma só colherada

destemperados

ZERO HORA | SEXTA-FEIRA, 2 DE SETEMBRO DE 2022

## UM CLÁSSICO À PROVA DE ERROS

Em busca do filé à parmeigiana perfeito, visitamos restaurantes de Porto Alegre que preparam o prato com maestria

BATE-PAPO

Conheça a sommeliere que trouxe a fraldinha para o mundo dos vinhos

destemperados

ZERO HORA | SEXTA-FEIRA, 2 DE DEZEMBRO DE 2022

## MUITO ALÉM DO SUSHI

Ao longo dos últimos anos, a culinária japonesa ganhou toques de outros países e foi incrementada com novos ingredientes. Saiba mais sobre a evolução do movimento que tomou conta da mesa dos apaixonados por gastronomia

INSPIRAÇÃO NA COZINHA

Confira receitas com sabores e aromas orientais

destemperados

ZERO HORA | SEXTA-FEIRA, 19 DE MAIO DE 2023

## CLÁSSICO BRASILEIRO

A la minuta, uma das maiores unanimidades da nossa culinária, é daquelas opções infalíveis para um almoço rápido. Veja lugares em Porto Alegre que servem o prato no capricho

CARDÁPIO COMPLETO

Compartilhe essa receita para testar em casa

destemperados

ZERO HORA | SEXTA-FEIRA, 28 DE OUTUBRO DE 2022

## FRESCOR COMO INGREDIENTE

Convidamos mixologistas e bartenders de Porto Alegre para criarem drinks autorais para os dias de calor da primavera e do verão

VINHOS LARANJA

Saiba mais sobre a nova tendência de bebidas no mercado

destemperados

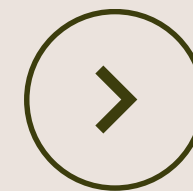
ZERO HORA | SEXTA-FEIRA, 23 DE JUNHO DE 2023

## ARRAIAL EM CASA

Milho, amendoim e coco são alguns dos ingredientes que estão presentes nas delícias típicas do mês de junho. Compartilhamos cinco receitas para testar nas comemorações de São João

PROGRAMAÇÃO COMPLETA

Veja onde curtir as festas juninas em Porto Alegre



# Publicada em ago/22 Matéria digital em GZH

# MATÉRIAS

clique na imagem para ver a matéria completa

## FICA A DICA

### AGASTRONOMIA DAS RUAS

Do cachorro-quente ao acarajá, a capital conta com **CLASSICOS NEGÓCIOS** que mantêm identidade fief e cardápios saborosos

ANANDA RAMA

Comida de rua não é apenas uma espécie rápida e barata para comer em dias corridos, é também um símbolo da gastronomia local. Para conhecer de verdade a cultura de um lugar é imprescindível passar por suas ruas típicas. Na França, por exemplo, se cruza facilmente entre um pequeno restaurante em uma rua estreita e um pequeno bar no meio da rua. No Brasil, devido à colonização, cada cidade tem sua própria gastronomia, e a maioria de rua se desenvolveu ao longo do tempo. Devido à colonização, cada cidade tem sua própria gastronomia, e a maioria de rua se desenvolveu ao longo do tempo.



**DOSS DE FORMIGA**  
Do doce brasileiro clássico, a formiga é feita com leite condensado e amendoim. Para fazer, basta misturar o leite com o amendoim e cozinhar em banho-maria.

**DOSS DE FORMIGA**  
Do doce brasileiro clássico, a formiga é feita com leite condensado e amendoim. Para fazer, basta misturar o leite com o amendoim e cozinhar em banho-maria.

**DOSS DE FORMIGA**  
Do doce brasileiro clássico, a formiga é feita com leite condensado e amendoim. Para fazer, basta misturar o leite com o amendoim e cozinhar em banho-maria.

**DOSS DE FORMIGA**  
Do doce brasileiro clássico, a formiga é feita com leite condensado e amendoim. Para fazer, basta misturar o leite com o amendoim e cozinhar em banho-maria.

**DOSS DE FORMIGA**  
Do doce brasileiro clássico, a formiga é feita com leite condensado e amendoim. Para fazer, basta misturar o leite com o amendoim e cozinhar em banho-maria.

**DOSS DE FORMIGA**  
Do doce brasileiro clássico, a formiga é feita com leite condensado e amendoim. Para fazer, basta misturar o leite com o amendoim e cozinhar em banho-maria.

# Publicada em jun/20 Matéria digital em GZH

### PORTA-COPOS

### VINHOS NATURAIS, ORGÂNICOS E BIODINÂMICOS

Enólogos especializados explicam os três tipos de produção do bebida

ANANDA RAMA

As práticas sustentáveis têm ganhado muito espaço no mundo da vinificação. Isso não é diferente. O consumo de vinho orgânico e biológico tem crescido rapidamente. Para os especialistas, o vinho orgânico é aquele produzido sem o uso de agrotóxicos e fertilizantes sintéticos. Já o vinho biológico é aquele produzido com técnicas que respeitam o equilíbrio natural da vinificação.

**VINHOS NATURAIS**  
Tem como conceito a elaboração do vinho com a mínima intervenção do produtor. Isso significa que o vinho é produzido apenas com as uvas e o fermento natural da vinificação.

**VINHOS ORGÂNICOS**  
Essa produção segue a mesma produção dos orgânicos, mas com o uso de técnicas que respeitam o equilíbrio natural da vinificação. Isso significa que o vinho é produzido sem o uso de agrotóxicos e fertilizantes sintéticos.

**VINHOS BIODINÂMICOS**  
Essa produção segue a mesma produção dos orgânicos, mas com o uso de técnicas que respeitam o equilíbrio natural da vinificação. Isso significa que o vinho é produzido sem o uso de agrotóxicos e fertilizantes sintéticos.

**VINHOS NATURAIS**  
Tem como conceito a elaboração do vinho com a mínima intervenção do produtor. Isso significa que o vinho é produzido apenas com as uvas e o fermento natural da vinificação.

**VINHOS ORGÂNICOS**  
Essa produção segue a mesma produção dos orgânicos, mas com o uso de técnicas que respeitam o equilíbrio natural da vinificação. Isso significa que o vinho é produzido sem o uso de agrotóxicos e fertilizantes sintéticos.

**VINHOS BIODINÂMICOS**  
Essa produção segue a mesma produção dos orgânicos, mas com o uso de técnicas que respeitam o equilíbrio natural da vinificação. Isso significa que o vinho é produzido sem o uso de agrotóxicos e fertilizantes sintéticos.

**VINHOS NATURAIS**  
Tem como conceito a elaboração do vinho com a mínima intervenção do produtor. Isso significa que o vinho é produzido apenas com as uvas e o fermento natural da vinificação.

# Publicada em jul/21 Matéria digital em GZH

### FICA A DICA

### MITOS E VERDADES

ANANDA RAMA

Uma das bebidas alcoólicas mais consumidas no Brasil é a cerveja. No entanto, muitas pessoas acreditam em mitos sobre a bebida. Alguns mitos são verdadeiros, enquanto outros são apenas histórias. Vamos explorar alguns dos mitos mais comuns sobre a cerveja.

**1 CERVEJA TEM MUITAS CALORIAS**  
Muitas pessoas acreditam que a cerveja é uma bebida muito calórica. No entanto, isso depende do tipo de cerveja. As cervejas sem álcool e as cervejas de baixa graduação têm menos calorias do que as cervejas tradicionais.

**2 NÃO EXISTE DIFERENÇA ENTRE CHOP E CERVEJA**  
Muitas pessoas acreditam que o chopp é apenas uma versão mais gelada da cerveja. Na verdade, o chopp é uma bebida diferente, feita com ingredientes diferentes e com um processo de produção único.

**3 COLARINHO É IMPORTANTE**  
Muitas pessoas acreditam que o colarinho da cerveja é importante para a qualidade da bebida. No entanto, isso não é verdade. O colarinho é apenas uma característica estética da embalagem.

**4 O COPO DEVE ESTAR VIRADO PARA SERVIR**  
Muitas pessoas acreditam que o copo deve estar virado para servir a cerveja. No entanto, isso não é verdade. O copo deve estar virado para manter a espuma da cerveja.

**5 CERVEJA DEIXADA GELDA MELHOR**  
Muitas pessoas acreditam que a cerveja fica melhor quando é deixada gelada por um longo tempo. No entanto, isso não é verdade. A cerveja deve ser servida imediatamente após a produção.

**6 TODA CERVEJA PRECISA SER SERVIDA SEM GELADA**  
Muitas pessoas acreditam que toda a cerveja deve ser servida sem gelada. No entanto, isso não é verdade. Algumas cervejas são servidas com gelo, enquanto outras não.

**7 CERVEJA ESCURA É MAIS FERVAZ E CLARA É MAIS FRACA**  
Muitas pessoas acreditam que a cerveja escura é mais forte e a clara é mais fraca. No entanto, isso não é verdade. A força da cerveja depende da graduação e não da cor.

**8 PODE SER SERVIDA EM QUALQUER COPO**  
Muitas pessoas acreditam que a cerveja pode ser servida em qualquer tipo de copo. No entanto, isso não é verdade. Cada tipo de cerveja tem um copo específico para ser servido.

### EMPREENDIMENTO

### CERVEJA É COM ELAS

Mulheres cervejeiras se unem para criar um bar totalmente dedicado ao **EMPODERAMENTO FEMININO** na Capital

ANANDA RAMA

Para muitas mulheres, a cerveja é mais do que uma bebida, é uma forma de expressão. No Brasil, o movimento das mulheres cervejeiras tem ganhado força, com muitas mulheres criando suas próprias marcas e estabelecimentos.

**SOBRE O BUNKER**  
O Bunker é um espaço dedicado às mulheres, onde elas podem se reunir, conversar e compartilhar experiências. O espaço é totalmente feminino e oferece um ambiente acolhedor e seguro.

**SOBRE O BUNKER**  
O Bunker é um espaço dedicado às mulheres, onde elas podem se reunir, conversar e compartilhar experiências. O espaço é totalmente feminino e oferece um ambiente acolhedor e seguro.

**SOBRE O BUNKER**  
O Bunker é um espaço dedicado às mulheres, onde elas podem se reunir, conversar e compartilhar experiências. O espaço é totalmente feminino e oferece um ambiente acolhedor e seguro.

**SOBRE O BUNKER**  
O Bunker é um espaço dedicado às mulheres, onde elas podem se reunir, conversar e compartilhar experiências. O espaço é totalmente feminino e oferece um ambiente acolhedor e seguro.

**SOBRE O BUNKER**  
O Bunker é um espaço dedicado às mulheres, onde elas podem se reunir, conversar e compartilhar experiências. O espaço é totalmente feminino e oferece um ambiente acolhedor e seguro.

**SOBRE O BUNKER**  
O Bunker é um espaço dedicado às mulheres, onde elas podem se reunir, conversar e compartilhar experiências. O espaço é totalmente feminino e oferece um ambiente acolhedor e seguro.

**SOBRE O BUNKER**  
O Bunker é um espaço dedicado às mulheres, onde elas podem se reunir, conversar e compartilhar experiências. O espaço é totalmente feminino e oferece um ambiente acolhedor e seguro.

**SOBRE O BUNKER**  
O Bunker é um espaço dedicado às mulheres, onde elas podem se reunir, conversar e compartilhar experiências. O espaço é totalmente feminino e oferece um ambiente acolhedor e seguro.

# Publicada em out/21 Matéria digital em GZH

## EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA

### JANTAR EXCLUSIVO

Com apenas quatro mesas por noite, a **COYA UNO** é as **CULINÁRIAS JAPONESA E PERUANA** em um menu degustação surpresa

ANANDA RAMA

Em uma noite, é possível experimentar a melhor gastronomia japonesa e peruana em um único jantar. A Coya Uno oferece um menu degustação exclusivo com pratos inspirados nas tradições culinárias de ambos os países.

**COYA UNO**  
A Coya Uno é um restaurante exclusivo que oferece uma experiência gastronômica única. O menu é composto por pratos selecionados pelos chefs, que combinam técnicas japonesas e peruanas.

**COYA UNO**  
A Coya Uno é um restaurante exclusivo que oferece uma experiência gastronômica única. O menu é composto por pratos selecionados pelos chefs, que combinam técnicas japonesas e peruanas.

**COYA UNO**  
A Coya Uno é um restaurante exclusivo que oferece uma experiência gastronômica única. O menu é composto por pratos selecionados pelos chefs, que combinam técnicas japonesas e peruanas.

**COYA UNO**  
A Coya Uno é um restaurante exclusivo que oferece uma experiência gastronômica única. O menu é composto por pratos selecionados pelos chefs, que combinam técnicas japonesas e peruanas.

**COYA UNO**  
A Coya Uno é um restaurante exclusivo que oferece uma experiência gastronômica única. O menu é composto por pratos selecionados pelos chefs, que combinam técnicas japonesas e peruanas.

**COYA UNO**  
A Coya Uno é um restaurante exclusivo que oferece uma experiência gastronômica única. O menu é composto por pratos selecionados pelos chefs, que combinam técnicas japonesas e peruanas.

**COYA UNO**  
A Coya Uno é um restaurante exclusivo que oferece uma experiência gastronômica única. O menu é composto por pratos selecionados pelos chefs, que combinam técnicas japonesas e peruanas.

**COYA UNO**  
A Coya Uno é um restaurante exclusivo que oferece uma experiência gastronômica única. O menu é composto por pratos selecionados pelos chefs, que combinam técnicas japonesas e peruanas.

## SAIBA MAIS

### AZEITE DE OLIVA EM DESTAQUE

A produção do ingrediente milenar está em constante crescimento no Estado. Confira suas características e **DESCUBRA CURIOSIDADES**

ANANDA RAMA

O azeite de oliva é um ingrediente essencial na culinária mediterrânea e tem ganhado destaque no mercado brasileiro. Sua produção no Brasil tem crescido significativamente nos últimos anos, graças ao aumento da demanda por alimentos saudáveis.

**SOBRE O AZEITE**  
O azeite de oliva é produzido a partir das sementes da oliveira. Existem dois tipos principais: o azeite de oliva extra virgem e o azeite de oliva comum.

**SOBRE O AZEITE**  
O azeite de oliva é produzido a partir das sementes da oliveira. Existem dois tipos principais: o azeite de oliva extra virgem e o azeite de oliva comum.

**SOBRE O AZEITE**  
O azeite de oliva é produzido a partir das sementes da oliveira. Existem dois tipos principais: o azeite de oliva extra virgem e o azeite de oliva comum.

**SOBRE O AZEITE**  
O azeite de oliva é produzido a partir das sementes da oliveira. Existem dois tipos principais: o azeite de oliva extra virgem e o azeite de oliva comum.

**SOBRE O AZEITE**  
O azeite de oliva é produzido a partir das sementes da oliveira. Existem dois tipos principais: o azeite de oliva extra virgem e o azeite de oliva comum.

**SOBRE O AZEITE**  
O azeite de oliva é produzido a partir das sementes da oliveira. Existem dois tipos principais: o azeite de oliva extra virgem e o azeite de oliva comum.

**SOBRE O AZEITE**  
O azeite de oliva é produzido a partir das sementes da oliveira. Existem dois tipos principais: o azeite de oliva extra virgem e o azeite de oliva comum.

**SOBRE O AZEITE**  
O azeite de oliva é produzido a partir das sementes da oliveira. Existem dois tipos principais: o azeite de oliva extra virgem e o azeite de oliva comum.

**SOBRE O AZEITE**  
O azeite de oliva é produzido a partir das sementes da oliveira. Existem dois tipos principais: o azeite de oliva extra virgem e o azeite de oliva comum.

# Publicada em mar/21 Matéria digital em GZH

# Publicada em dez/21 Matéria digital em GZH

# Publicada em mar/22 Materia digital em GZH

# Publicada em mar/22 Matéria digital em GZH





clique na imagem para ver a matéria completa

**ENTREVISTA**

## PAOLA É INSPIRAÇÃO

A cozinheira e empresária argentina relembra o início da carreira e reflete sobre o cenário atual da gastronomia



**AMANDA XAVIER**  
amanda.xavier@zerohora.com.br

A cozinha sempre foi o seu lugar preferido da casa e, como ela mesma diz, do mundo inteiro. Cozinhar a preenchiu e serviu como terapia desde a sua adolescência. Natural de Buenos Aires, capital da Argentina, Paola Carosella vem de uma família de imigrantes italianos com mulheres que plantavam, colhiam e cozinhavam intensamente. E são as duas avós, Mimi e Maria, que Paola tem como suas maiores referências culinárias.

Na infância, ela fugia que o aquecedor de água, em frente à bancada da cozinha, era uma câmera de TV, e que ela era a cozinheira famosa apresentando um prato que preparava de verdade. Mesmo sem saber, as brincadeiras foram construindo aos poucos a Paola que conhecemos hoje: cozinheira, chef de cozinha, empresária, mãe, escritora, apresentadora e muitas mais.

Somente no início dos anos 1990, Paola começou na cozinha profissional. Na época, na Argentina, existiam poucos restaurantes e nenhum curso de gastronomia. Então, decidiu pela administração hoteleira, opção que não durou muito tempo. Depois de muita persistência, encontrou um restaurante que cobrava um salário mínimo para que ela estagiasse na cozinha.

Ainda em Buenos Aires, trabalhou com grandes cozinheiros, como Paul Azema e Francis Mallman. Alguns anos depois, morou e cozinhou em restaurantes de Paris, na França, de Mafkorada no Uruguai, de Mendoza, na Argentina, e de Nova York e São Francisco, nos Estados Unidos.

Apenas em 2001, Paola chegou a São Paulo para abrir e dirigir a cozinha do Figueira Rubiary, ao lado de Francis Mallman e Berlarmiro Fernandes Iglesias. Em 2003, abriu as portas do seu próprio restaurante: o Julia Cocina, uma homenagem a Julia Child, célebre apresentadora de televisão americana, e autora de livros de culinária. O lugar era pequeno, com um cardápio que mudava quase toda dia - e que lhe rendeu diversos prêmios. Após tirar dois anos sabáticos, depois de fechar o Julia Cocina, abriu o Arturito, em 2008, restaurante com foco na cozinha mediterrânea descomplicada. Há cerca de nove anos, mesmo tendo sete sócios, a casa passou por muitas dificuldades financeiras. Inconformada com a situação, Paola foi ao banco pedir um empréstimo para comprar as partes dos sócios e, a partir dali, passou a fazer tudo do seu jeito. Nessa época, a chef só não cozinha. Então, resolveu que, toda sexta-feira, iria comandar as panelas. Foi assim que ela criou as receitas compartilhadas em seu livro *Todas as Semanas*, publicada em 2016.

Em um dia de operação do restaurante, a cozinheira preparou empanadas para o almoço, que tiveram que ser repetidas no jantar. O sucesso foi tanto que surgiu o La Guapa, para vender as iguarias e doces salgados.

Nesta semana, em homenagem ao Dia Internacional da Mulher, conversamos com a chef sobre a sua carreira e a presença das mulheres na gastronomia.

ZERO HORA | DESTEMPERADOS | SEXTA-FEIRA, 5 DE MARÇO DE 2021

**Paola Carosella**  
Publicada em mar/21  
Matéria digital em GZH

**ENTREVISTA**

## MESTRE NO SABOR E NA CIÊNCIA



**AMANDA XAVIER**  
amanda.xavier@zerohora.com.br

Antes de se tornar chef de cozinha, **LEONARDO PAIXÃO** se formou em Medicina, mas nunca deixou o amor pela gastronomia de lado. Hoje, é considerado um dos principais nomes da culinária brasileira autoral e afetiva

**AMANDA XAVIER**  
amanda.xavier@zerohora.com.br

Técnicas precisas da alta gastronomia e o sabor inconfundível da culinária mineira são os dois pilares do trabalho de Leonardo Paixão. O nome à frente de um dos restaurantes mais renomados de Minas Gerais é também um dos chefs mais populares da gastronomia brasileira atual e um dos jurados do reality show da TV Globo e do GNT, o *Mestre do Sabor*, que estreia a sua terceira temporada na próxima quinta-feira, dia 4 de maio.

Quem o assiste no programa ou o acompanha nas redes sociais provavelmente não imagina que, antes de se tornar chef, o cozinheiro se formou em Medicina. Mas o amor pelas panelas sempre falou mais alto. Amor esse que surgiu com o avô, que, aos finais de semana, reunia a família em volta do fogão. Aos poucos, o então chef foi treinando o seu paladar e se encantando pela arte da gastronomia. Leo conta que, embora sempre fosse um apaixonado pela cozinha, quando foi prestar vestibular não havia a possibilidade de seguir uma carreira profissional. Não existiam muitos cursos ou escolas de gastronomia no Brasil e, como a medicina era um sonho de família, decidiu seguir pelo lado da ciência.

Mas a vontade de se tornar cozinheiro prevaleceu e, no meio da faculdade, fez estágios em alguns restaurantes de Belo Horizonte e começou a cogitar a possibilidade de estudar fora do país. E foi exatamente o que aconteceu.

Depois de formado, trabalhou como médico e juntou dinheiro para estudar em Paris, na França, na École Grégoire-Ferrandi, uma das principais escolas de cozinha profissional da Europa. Dali para frente, Paixão foi construindo a sua própria trajetória. O resultado é uma culinária precisa e sofisticada, com a base nos sabores mineiros e na cozinha afetiva, como aprendeu com o avô.

Desta forma, o chef leva a sua expertise para os quatro cantos do Brasil. Do no dos restaurantes Gloston, Ninita, Nicolau e Nico Sanduíches, todos na capital mineira, já recebeu diversos prêmios importantes, entre eles o 50 Best Discovery em alguns restaurantes de Belo Horizonte e o Chef do Ano pela Revista Guia 4 Rodas e o Chef do Ano pela Revista Veja por sete temporadas consecutivas.

A participação no *Mestre do Sabor* trouxe um reconhecimento ainda maior do público e agregou muitos seguidores em suas redes sociais, que, hoje, somam mais de 800 mil pessoas. Com o fechamento de seus restaurantes durante a pandemia, Paixão passou a realizar lives e a publicar vídeos no Instagram (@leomandopaicao) ensinando os pratos caseiros, que prepara para a sua família, de forma descomplicada e descontraída.

Ao lado de Cláudio Troigros, Batista, Kátia Barbosa e Rafael Costa e Silva, Leonardo dos restaurantes Gloston, Ninita, Nicolau e Nico Sanduíches, todos na capital mineira, já recebeu diversos prêmios importantes, entre eles o 50 Best Discovery em alguns restaurantes de Belo Horizonte e o Chef do Ano pela Revista Guia 4 Rodas e o Chef do Ano pela Revista Veja por sete temporadas consecutivas.

A participação no *Mestre do Sabor* trouxe um reconhecimento ainda maior do público e agregou muitos seguidores em suas redes sociais, que, hoje, somam mais de 800 mil pessoas. Com o fechamento de seus restaurantes durante a pandemia, Paixão passou a realizar lives e a publicar vídeos no Instagram (@leomandopaicao) ensinando os pratos caseiros, que prepara para a sua família, de forma descomplicada e descontraída.

Ao lado de Cláudio Troigros, Batista, Kátia Barbosa e Rafael Costa e Silva, Leonardo dos restaurantes Gloston, Ninita, Nicolau e Nico Sanduíches, todos na capital mineira, já recebeu diversos prêmios importantes, entre eles o 50 Best Discovery em alguns restaurantes de Belo Horizonte e o Chef do Ano pela Revista Guia 4 Rodas e o Chef do Ano pela Revista Veja por sete temporadas consecutivas.

A participação no *Mestre do Sabor* trouxe um reconhecimento ainda maior do público e agregou muitos seguidores em suas redes sociais, que, hoje, somam mais de 800 mil pessoas. Com o fechamento de seus restaurantes durante a pandemia, Paixão passou a realizar lives e a publicar vídeos no Instagram (@leomandopaicao) ensinando os pratos caseiros, que prepara para a sua família, de forma descomplicada e descontraída.

ZERO HORA | DESTEMPERADOS | SEXTA-FEIRA, 30 DE ABRIL DE 2021

**Léo Paixão**  
Publicada em abr/21  
Matéria digital em GZH

**CAPA**

## DE VOLTA ÀS ORIGENS

À frente do Sud, restaurante que está entre os 10 melhores do mundo, a gaúcha **ROBERTA SUDBRACK** dispensou as pompas da alta gastronomia e passou a apostar na simplicidade da cozinha e na essência dos ingredientes brasileiros

**AMANDA XAVIER**  
Reportagem

Quando criança, ela dispensava os gibis e passava horas lendo livros de receitas, mas não se atrevia a entrar na cozinha - sua avó era a soberana desse lugar da casa. Roberta Sudbrack, gaúcha, que hoje mora no Rio de Janeiro, só recebeu o chamado das panelas quando foi morar sozinha, nos Estados Unidos, para fazer um curso de veterinária. Foi na busca de um outro sonho que descobriu a paixão pela gastronomia e se tornou uma das chefs mais renomadas do Brasil. Roberta também foi a primeira mulher a comandar a cozinha do Palácio da Alvorada, durante o governo de Fernando Henrique Cardoso.

O que começou com a venda de cachorro-quente nas ruas da Capital Federal para viabilizar o curso nos EUA, hoje é a paixão da chef com reconhecimentos internacionais. Os sete anos em que pilotou o fogão do Palácio da Alvorada a estimulou a abrir, em 2005, o restaurante que levava o seu nome, o RS, na capital carioca. Sofisticado, com toda a pompa que a alta gastronomia exigia, o lugar a fez colecionar inúmeros prêmios, inclusive três estrelas do Guia Quatro Rodas e uma estrela Michelin, tão sonhadas por muitos. Em 2015, foi eleita a melhor chef mulher da América Latina, pela revista inglesa Restaurant.

Mas, em 2017, Roberta olhou para trás e percebeu que estava caminhando para o lado oposto de tudo o que acreditava sobre a gastronomia, e tomou a decisão de fechar o RS.

- Eu rompi com a forma da alta gastronomia, ou seja, com aquele restaurante de elementos muito caros, muitos talheres, copos, muitas pessoas trabalhando. Estava tudo demais. Eu achei que precisava dar uma parada - conta a chef.

Um ano depois, decidiu dar mais um passo na sua carreira, mas, desta vez, de volta às origens, de volta à cozinha da avó. Ela decidiu que não queria mais ser cozinheira, mas sim cozinhar. Ela decidiu que não queria mais ser cozinheira, mas sim cozinhar. Ela decidiu que não queria mais ser cozinheira, mas sim cozinhar.

- O Sud é aquele passinho para trás, que, na verdade, são vários passos para frente - explica Sudbrack.

Depois de uma mudança total de rumo e de conceito, em 2020, o restaurante, que não aceita reservas e conta com apenas 12 mesas, foi eleito um dos 10 melhores do mundo, pela revista Food & Wine.

- A comida é como comida caseira, que foi preparada pelo seu amigo mais talentoso na culinária com acesso aos mais belos produtos que você possa imaginar", assim descreveu Beshu Rodell, uma das críticas responsáveis pela lista. Os avaliadores são totalmente anônimos e um dos critérios utilizados é a forma como os restaurantes se comunicam com a comunidade em que estão inseridos.

Conversamos com Roberta, que é nosso colunista e madrinha, para conhecer um pouco mais sobre a sua história e sua cozinha, além de entender como o Sud está se adaptando ao novo momento.

**Quais são as suas primeiras lembranças na cozinha?**

Minhas melhores lembranças, quando criança, são da cozinha da minha tia-avó, Jacara, em Pequiá, Minas Gerais. O fogão à lenha estava sempre aceso. Ela e a minha avó trancavam a cozinha e tagarelavam o dia inteiro, colocando as fofocas do ano em dia. Era uma cena deliciosa, meio poética. Eu ficava sentada ao pé da escada da cozinha ouvindo todas aquelas histórias e tentando decifrar os cheiros que vinham de dentro. O meu prato preferido sempre foi o frango ensopado com polenta que minha vó fazia. O dela sempre teve batatas sujinhas no molho e, por mais que parecesse redundância dois carboidratos, sempre parece que a polenta sem a batata fica meio éfê.

**Qual era a sua ligação com a cozinha antes de você se tornar chef? Você sempre gostou de cozinhar?**

Eu sempre gostei de livros de cozinha, eram como gibis para mim. Mas não me atrevia a entrar. Minha avó era soberana naquele lugar. Ela tinha modos de fadas, delicadíssimas, tanto para os preparos quanto para a estética. Só me aventurei quando fui morar sozinha, muitos anos depois, nos EUA, e precisei cozinhar para mim mesma. Foi quando recebi, digamos assim, o chamado.

**Como você avalia a relação das pessoas com a gastronomia hoje? Você acredita que as pessoas sempre definiam essa atenção ou isso é algo que tem surgido recentemente?**

Culturalmente, temos uma ligação muito própria com a cozinha e com o jeito de nos alimentarmos. Essa relação é muito forte, mas de um jeito nosso, muito mais conectado com a comida caseira do que à ideia de ir a um restaurante. Com o tempo, isso foi mudando. Hoje, a nossa relação se divide entre esses dois momentos. Acho que o interesse cresce a cada dia. Viajamos mais, temos acesso a tudo muito mais rápido e fácil. A profissão de cozinheiro também passou a ser muito mais respeitada e isso ajudou a despertar um interesse maior.

**Com o RS você já havia conquistado muitos prêmios, inclusive uma estrela Michelin. Hoje, o Sud entra na lista de melhores do mundo. O que mudou de lá para cá?**

Tudo mudou. A minha relação com a cozinha, com a minha equipe, com a minha vida. A decisão de fechar o RS teve justamente a ver com o fato de achar que tudo estava demais. Deixei para trás os excessos. Me instalei numa casinha discreta, sem placa na porta, difícil até de encontrar. Aboli os excessos para poder manter a qualidade, a relação com os pequenos produtores, a proximidade com o campo, com quem planta e com quem colhe. Nossa maior vontade é cozinhar com total liberdade, sem amarras e sem estarmos presos a nenhuma regra. O Sud nasceu justamente da vontade de romper com o que eu acredito que esteja demais, em excesso, sobrando. Mas as revistas Food & Wine e Travel and Leisure são muito sérias. Obviamente, nesse momento tão delicado, o reconhecimento nos deixou muito honrados e felizes.

**A chef mudou sua relação com a cozinha depois de fechar o RS e abrir o Sud? Você mudou sua rotina e sua rotina mudou sua relação com a cozinha?**

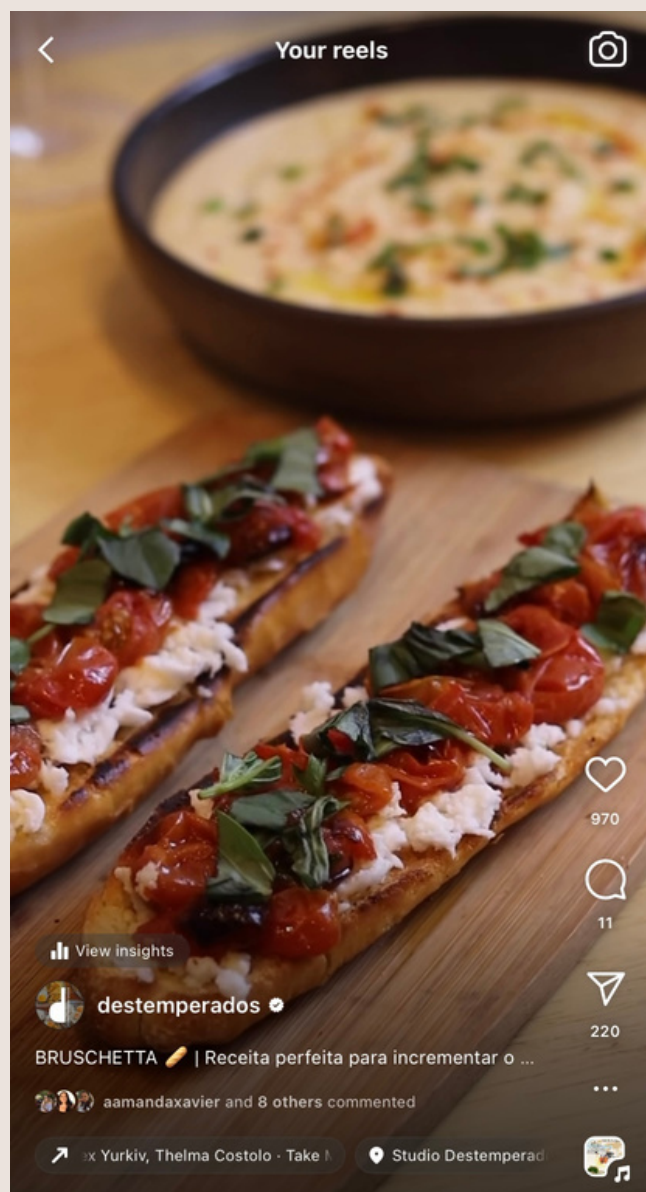
ZERO HORA | DESTEMPERADOS | SEXTA-FEIRA, 4 DE SETEMBRO DE 2020

**Roberta Sudbrack**  
Publicada em set/20  
Matéria digital em GZH



# VÍDEOS

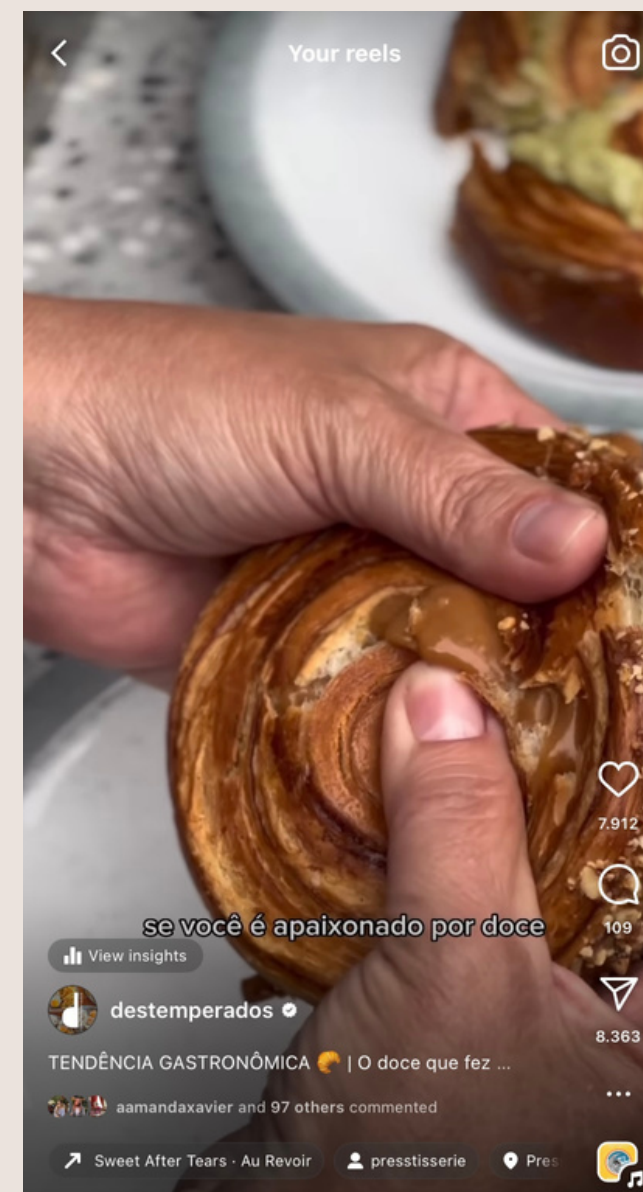
editados e captados por mim



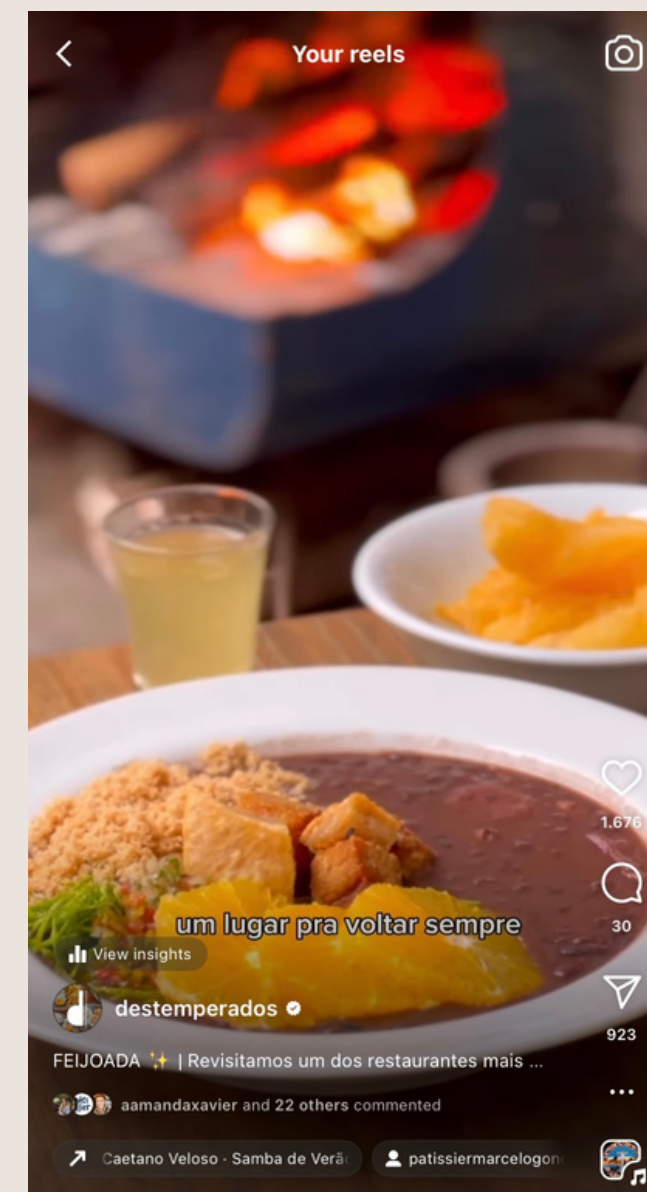
Receita de bruschetta  
Publicado em  
@destemperados



Bar do Walter  
Publicado em  
@destemperados



Croissant Rolls  
Publicado em  
@destemperados



Pâtissier  
Publicado em  
@destemperados



# VÍDEOS

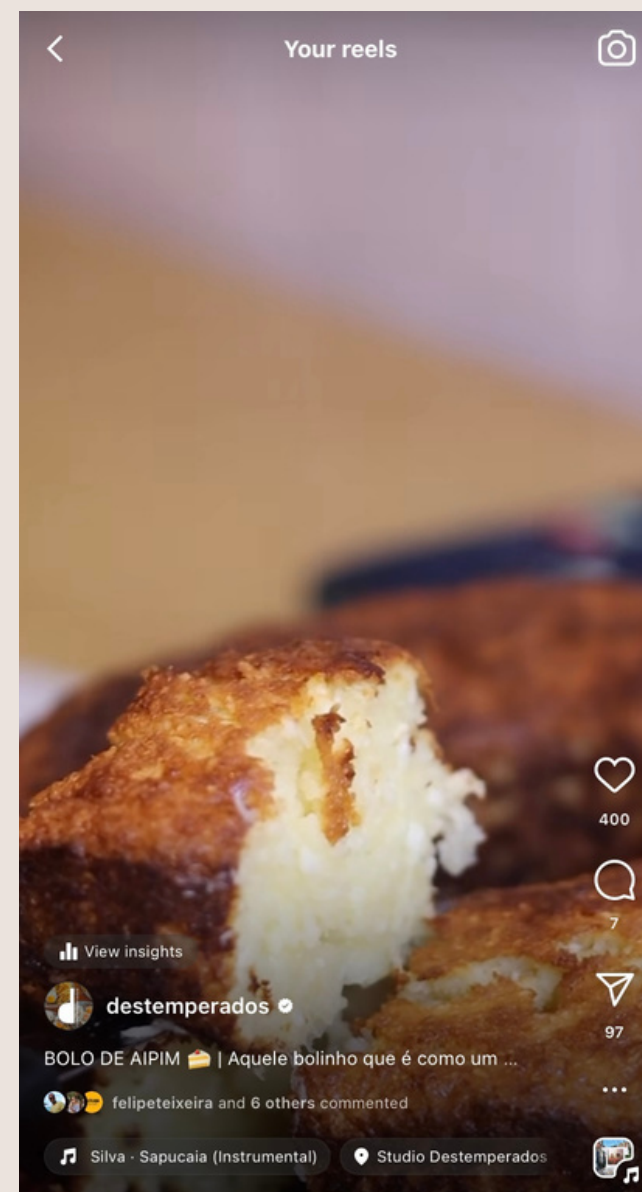
editados e captados por mim



Rocks  
Publicado em  
@destemperados



A La Minuta da Terezinha  
Publicado em  
@destemperados



Receita de bolo de aipim  
Publicado em  
@destemperados



Isso ou aquilo?  
Publicado em  
@destemperados



# VÍDEOS

editados por mim



Grupo Cortel  
Série Fale-me mais sobre isso



Grupo Cortel  
Série Fale-me mais sobre isso



Grupo Cortel  
Série Fale-me mais sobre isso



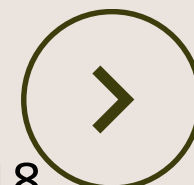
Manuela D'Ávila  
Vídeos para campanha eleitoral 2018



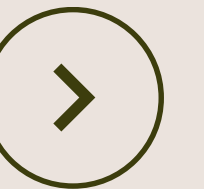
Manuela D'Ávila  
Vídeos para campanha eleitoral 2018



Manuela D'Ávila  
Vídeos para campanha eleitoral 2018



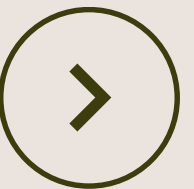
# FOTOS



# FOTOS



# FOTOS



# estou por aqui :)

## E-mail

amandaxavies@gmail.com

## Instagram

@aamandaxavier

## Linkedin

[linkedin.com/in/xavieramanda/](https://www.linkedin.com/in/xavieramanda/)

## Telefone

(54) 99989-0710