

LEONARDO BOTTO

CHEF DE COZINHA



CHEF

RESTAURANTER

CRIATIVO



Léo Botto se dedica à evolução da consciência alimentar por meio da comida. Para ele, a cozinha é uma forma de compreender e de se relacionar com a natureza e a cultura. Daí a busca por ingredientes sustentáveis produzidos localmente e por técnicas que os valorizem. Aos 40 anos, já foi garçom, mordomo e gerente até passar ao fogão. Tornou-se chef como braço direito de Paola Carosella, no Julia Cocina, passou por restaurantes renomados, como Gero, Martín Fierro, La Frontera e Il Buco (Nova Iorque), foi chef e sócio do Grupo Chez (Chez Mis, Chez Lorena, Casa Nero e Chez Oscar). Hoje, defende a culinária natural em tours gastronômicos (as Expedições ao Léo), eventos e no projeto do seu novo restaurante autoral, o Boto.

LEO
NAS
REDES



15k

@leobotto

CHURRASCO CULINÁRIA
CONSUMO CONSCIENTE EXPEDIÇÕES
ORGÂNICOS CULTURA
DOMÍNIO DO FOGO CAIÇARA

56%



44%

idade média

35 a 44 anos

principais cidades

São Paulo
Rio de Janeiro
Belo Horizonte
Brasília

CLIPPING

comida

Cogumelos da cidade são aposta para gastronomia

Chef coleta fungos no Pacaembu; na zona sul, espécies da Mata Atlântica podem impulsionar produção rural

Em matéria de jan de 2021, página inteira da Folha de SP os cogumelos que o chef colhe são apontados como a vanguarda 100% paulista de alta gastronomia.

<https://www1.folha.uol.com.br/amp/comida/2021/01/cogumelos-silvestres-paulista-nos-sao-aposta-para-a-gastronomia-do-futuro.shtml>



Um Uudemansiella cubensis preparado por Leo Botto com óleo virgem de coco, sal e mel

comida

Cogumelos da cidade são aposta para gastronomia

Chef coleta fungos no Pacaembu; na zona sul, espécies da Mata Atlântica podem impulsionar produção rural

Manoel Nogueira

Um mundo cheio de fungos — mas nem todos são comestíveis. O chef de cozinha paulista Leo Botto, que trabalha no restaurante de luxo do Pacaembu, afirma que a coleta de cogumelos silvestres é uma atividade que pode ser feita em qualquer lugar da cidade. Ele afirma que a coleta de cogumelos silvestres é uma atividade que pode ser feita em qualquer lugar da cidade. Ele afirma que a coleta de cogumelos silvestres é uma atividade que pode ser feita em qualquer lugar da cidade.

Chef coleta fungos no Pacaembu; na zona sul, espécies da Mata Atlântica podem impulsionar produção rural



Um Uudemansiella cubensis preparado por Leo Botto com óleo virgem de coco, sal e mel

Chef coleta fungos no Pacaembu; na zona sul, espécies da Mata Atlântica podem impulsionar produção rural

Chef coleta fungos no Pacaembu; na zona sul, espécies da Mata Atlântica podem impulsionar produção rural



Chef coleta fungos no Pacaembu; na zona sul, espécies da Mata Atlântica podem impulsionar produção rural

Chef coleta fungos no Pacaembu; na zona sul, espécies da Mata Atlântica podem impulsionar produção rural

Chef coleta fungos no Pacaembu; na zona sul, espécies da Mata Atlântica podem impulsionar produção rural

Chef coleta fungos no Pacaembu; na zona sul, espécies da Mata Atlântica podem impulsionar produção rural

Chef coleta fungos no Pacaembu; na zona sul, espécies da Mata Atlântica podem impulsionar produção rural

Curso on-line investiga relação entre escrita e culinária

Mônica. Não abre a boca e não se move. É a primeira coisa que se vê ao entrar no restaurante de luxo do Pacaembu. O chef de cozinha paulista Leo Botto, que trabalha no restaurante de luxo do Pacaembu, afirma que a coleta de cogumelos silvestres é uma atividade que pode ser feita em qualquer lugar da cidade. Ele afirma que a coleta de cogumelos silvestres é uma atividade que pode ser feita em qualquer lugar da cidade.

Quem é? Vitorino e o que faz

Quem é Vitorino e o que faz? Vitorino é um chef de cozinha paulista que trabalha no restaurante de luxo do Pacaembu. Ele afirma que a coleta de cogumelos silvestres é uma atividade que pode ser feita em qualquer lugar da cidade. Ele afirma que a coleta de cogumelos silvestres é uma atividade que pode ser feita em qualquer lugar da cidade.

Adão: São Paulo

Adão: São Paulo. Adão é um chef de cozinha paulista que trabalha no restaurante de luxo do Pacaembu. Ele afirma que a coleta de cogumelos silvestres é uma atividade que pode ser feita em qualquer lugar da cidade. Ele afirma que a coleta de cogumelos silvestres é uma atividade que pode ser feita em qualquer lugar da cidade.

Adão: São Paulo

Adão: São Paulo. Adão é um chef de cozinha paulista que trabalha no restaurante de luxo do Pacaembu. Ele afirma que a coleta de cogumelos silvestres é uma atividade que pode ser feita em qualquer lugar da cidade. Ele afirma que a coleta de cogumelos silvestres é uma atividade que pode ser feita em qualquer lugar da cidade.

Adão: São Paulo

Adão: São Paulo. Adão é um chef de cozinha paulista que trabalha no restaurante de luxo do Pacaembu. Ele afirma que a coleta de cogumelos silvestres é uma atividade que pode ser feita em qualquer lugar da cidade. Ele afirma que a coleta de cogumelos silvestres é uma atividade que pode ser feita em qualquer lugar da cidade.

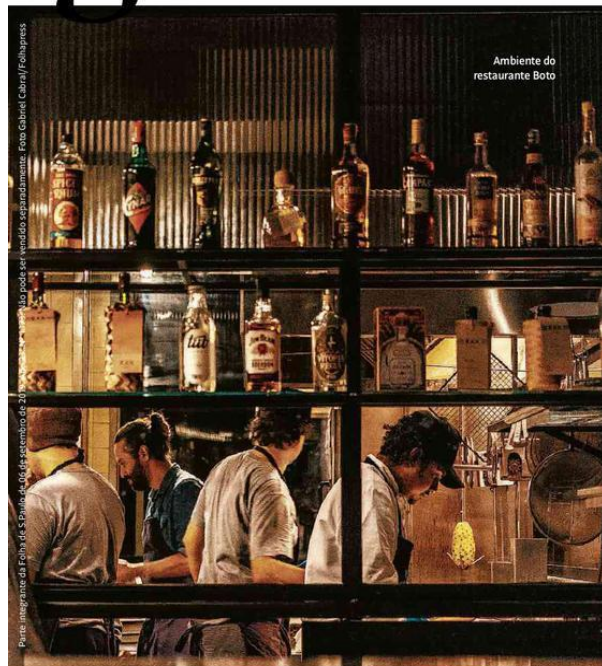
Adão: São Paulo

Adão: São Paulo. Adão é um chef de cozinha paulista que trabalha no restaurante de luxo do Pacaembu. Ele afirma que a coleta de cogumelos silvestres é uma atividade que pode ser feita em qualquer lugar da cidade. Ele afirma que a coleta de cogumelos silvestres é uma atividade que pode ser feita em qualquer lugar da cidade.

Adão: São Paulo

Adão: São Paulo. Adão é um chef de cozinha paulista que trabalha no restaurante de luxo do Pacaembu. Ele afirma que a coleta de cogumelos silvestres é uma atividade que pode ser feita em qualquer lugar da cidade. Ele afirma que a coleta de cogumelos silvestres é uma atividade que pode ser feita em qualquer lugar da cidade.

CLIPPING



Parte integrante da 1ª edição do Guia de São Paulo de 6 a 12 de setembro de 2019. As fotos são vendidas separadamente. Foto: Gabriel Carval/Folhapress

Pinheiros no plural

Só neste ano são 56 novos endereços dos mais variados estilos para comer, beber e badalar no bairro **pág. 6**

shows Festival Coala reúne artistas novatos e consagrados no Memorial **pág. 41**
especial Shell Open Air exibe de 'E.T.' a 'Vingadores' em telona no Jockey **pág. 49**



Entrada do restaurante Boto tem mandioca na pedra, pó de couve e mel nativo **Bruno Sotchi/Divulgação**

Boto tem menu autoral baseado no fogo

O cantinho da Cônego Eugênio Leite que por anos teve como principal atração noturna o boêmio Boca de Ouro está se povoando — abriu, há três semanas, o Boto, do chef Leo Botto.

Dono de um currículo respeitável, com passagens por casas como Spot, Julia Cucina (onde cozinhou com Paola Crosella), Gero, La Frontera e grupo Chez (do qual também foi sócio), Boto inaugura sua primeira casa própria com um menu autoral baseado no fogo.

Ele usa diferentes equipamentos para explorar variados processos em receitas que fazem uso de ingredientes locais, muitos deles

pouco conhecidos. Um bom exemplo é o acém preparado em defumação aberta, servido sobre chips de curi-moela (R\$ 24), um tubérculo que lembra a batata.

A maior parte dos pratos principais são pedidas compartilhadas. Há o moqueado do dia (R\$ 170) e o corte bovino disponível (R\$ 120), entre outros. Os acompanhamentos, como o arroz-cateto com couve-flor assada (R\$ 18) são pedidos à parte. Nas opções individuais, há o nhoque de batata ao molho de queijo e farofa de pão (R\$ 52). **MC**

R. Con. Eugênio Leite, 1152, tel. 3032-1029. Ter a qui: 19h às 24h. Sex e sáb: 19h à 1h. **\$\$\$\$** **d**

Gino

Aberto na última semana, o wine-bar tenta não desviar o foco de sua seleção rotativa de vinhos e, por isso, tem apenas taboas de queijos e embutidos na ala de comes — em breve, o menu será complementado com opções do mar. Sente no balcão para conversar com o dono, Gianluca, um romano que deixa transparecer sua paixão pela bebida enquanto explica minuciosamente as ofertas do dia. Podem aparecer, entre as taças, o branco Verdicchio Le Vaglie e o tinto Domaine Fanny Saligne Bourgogne.

R. Cônego Eugênio Leite, 1164, s/ tel. 40 pessoas. Ter e qua: 18h às 23h. Qui e sex: 18h às 24h. Sáb: 15h às 22h.

Hoegaarden Greenhouse

Pinheiros foi escolhido como sede do primeiro bar da cervejaria belga Hoegaarden no mundo. A embaixada tem ambiente cercado de verde, sons de passarinho vindos de alto-falantes e poltronas confortáveis. As torneiras são abastecidas com a tradicional witbier e também com rótulos de outras marcas da Ambev. Para comer, a cozinha capricha, preparando steak tartare, vol au vent de queijo brie e outros quitutes de sotaque francês.

R. Fernão Dias, 672, tel. 3033-5099. 200 lugares. Ter e qua: 12h às 24h. Qui a sáb: 12h à 1h. Dom: 12h às 22h. **d**

Huevos de Oro

No mesmo imóvel do finado Jamón Jamón — e compartilhando também seu conceito — o bar de sotaque espanhol abriu em março pelas mãos de um casal de antigos clientes. Diminuto, tem ambiente alegre e espalha algumas mesinhas pela calçada. Elas recebem taças de vinho, garrafas de cerveja, drinques clássicos e copos ou jarras de tinto e Blanco de Verano (vinho, soda e frutas cítricas; R\$ 16 a R\$ 58).

Talibus matam a fome da clientela, que ainda pode pedir huevos rotos (batatas com ovos; R\$ 30 a R\$ 40). Av. Pedross de Morais, 267, tel. 3035-6268. 40 lugares. Ter a sáb: 17h à 1h.

Avaliação
dos críticosLuiza Fecarotta
crítica da FolhaMarcelo Katsuki
blogueiro da FolhaMarina Consiglio
reporter da FolhaTeté Ribeiro
jornalista da Folha★★★★★
Boto
Variado pag. 76★★★★+
Cocinha autoral com
alma bandeirante
equilibra tradição
e modernidade em
ambiente charmoso

—

★★★★+
Explora ingredientes
locais e as várias
maneiras de
usar o fogo★★★★+
Das entradas às
sobremesas, tudo
passa pela brasa
exata de Leo Botto

O peixe do dia é uma das opções de principal da casa do chef Leo Botto Bruno Sotny/Diálogo

★★★★★
Banzeiro
Brasileiro pag. 76★★★★+
O encantador léxico
amazônense em
ambiente elegante
e urbano, serviço
verborrágico★★★★+
A rica cozinha
amazônica bem
representada em
São Paulo; bonito
e acolhedor★★★★+
Ingredientes
amazônicos em
preparos criativos
que aguçam o
paladar★★★★+
Amazônia com
um pé na cozinha
oriental, tudo cheio
de sabores e texturas★★★★★
Borgo Brase
Carnes pag. 76★★★★+
Zanchini ataca de
novo com sua cozinha
bruta na brasa e
reforça o frescor que
tem levado à Moca★★★★+
Bom uso da brasa
em ambiente
despojado; pratos
vistosos e ricos
em sabor★★★★+
Não tem o charme
da casa principal,
mas tem a sempre
gostosa comida do
Matheus Zanchini

—

★★★★★
Mapu
Taiwanês pag. 78★★★★+
Taiwan com traços
autorais e vestígios
do Japão e da
China; bons preços,
equipe tímida★★★★+
Clássicos taiwaneses
com toques autorais
em ambiente
despojado e
serviço informal★★★★+
Casa agradável tanto a
carnívoros quanto a
vegetarianos;
serviço atencioso e
porções generosas

—

★★★★★
Tamashi Ramen
Japonês pag. 78★★★★+
É só mais uma casa
de ramen, sem
potência e esmero
para se destacar★★★★+
Menu enxuto e
eficiente com ramen
saboroso, mas um
pouco salgado;
serviço exemplar★★★★+
Caldos saborosos
—com destaque
para o tsukemen
e o shio— e boas
entradinhas★★★★+
Ótimos caldos
com massa feita na
casa e entradinhas
deliciosas

As visitas aos restaurantes foram realizadas entre agosto e setembro de 2019



Tapioca flocada na pedra com compota de jabuticaba do menu do restaurante Bruno Sotny/Diálogo

Boto parte da brasa para fazer trabalho autoral com ingredientes locais

Boto

★★★★★

R. Gen. Eugênio Leite, 1.152, Pinheiros, região oeste, tel. 3032-1029, 50 lugares. Ter. a qui.: 19h às 24h; Sex. e sab.: 19h à 1h. Não aceita tiquetes. \$\$\$\$. 6

Luiza Fecarotta

Leo Botto constrói a narrativa de sua cozinha, que exerce com liberdade autoral, a partir do fogo —intensidades, tempos e formas de empregar o calor.

Esse discurso surge reforçado no espaço em que estabeleceu seu novo restaurante, o Boto, em Pinheiros. Integrou ao salão, com janelões enormes, uma cozinha atraente que deixa à vista uma grelha basculante.

Uma observação mais profunda leva a compreensão de que os ingredientes complementam o eixo de seu trabalho. Botto se cercou de fornecedores da mais alta estirpe, como Antônio Amaral, que lhe abastece de peixes, e o agricultor Patrick Assumpção, um defensor da nossa biodiversidade.

Alcança, portanto, elementos como carámelos e margarito, tubérculos abandonados no esquecimento. O princípio, aéreo, disforme, com leve amargor, vira chips e serve de base para acomodar um naco macio de acém defumado, de vermelho intenso, com creme de

alho (R\$ 24). O segundo é mantido íntegro e deitado num tucupi provocantemente ácido.

Ainda que o chef tenha alma bandeirante, vá ao Norte e tente vender certa ideia imaginária de Amazônia em símbolos como esse, está fêcido, essencialmente, em produtos que saem dos arredores.

O menu, com bom custo-benefício, porções e carnes para dividir, estimula um sentimento de comunhão raro nesses tempos áspers.

A mandioca com pó de couve e mel de urucu amarela (R\$ 22) tem crosta tostada e interior ultramacio —resultado de um purê enriquecido com óleo de coco. A abóbora, adocicada e al dente, recebe companhia de suas sementes secas e picantes e de uma sedosa coalhada de castanha-de-caju (R\$ 22).

Camarões carmados delicadamente defumados conservam textura colagênica e são pincelados com banha de porco caipira. A costela fica submetida ao calor, alimentado por lenha nativa da mata atlântica por sete horas.

De experiências passadas, carrega dois clássicos. A paleta à milanesa vem embalada em farinha de pão, que também dá crocância ao seu recheio de batata. A carne, mais alta e parada, merece estar mais avermelhada: o rinho, mais firme. Mas não é mal, desmancha na boca e se mistura deliciosamente ao creme de queijo curado no qual é envolto (R\$ 32).

CLIPPING



05.10.2019 — POR REDAÇÃO

CHEF LEO BOTO ABRE RESTAURANTE EM PINHEIROS E RESSIGNIFICA A CULINÁRIA NACIONAL

Leo Botto é um dos chefs mais badalados de São Paulo da atualidade, restaurateur e ativista, já foi garçom, mordomo ...

...

[Leia mais](#)

RG

LIFESTYLE

POR REDAÇÃO | 05.10.2019

CHEF LEO BOTO ABRE RESTAURANTE EM PINHEIROS E RESSIGNIFICA A CULINÁRIA NACIONAL

Leo Botto é um dos chefs mais badalados de São Paulo da atualidade, restaurateur e ativista, já foi garçom, mordomo e gerente até passar ao fogo. Tornou-se chef como braço direito de Paola Carosella, no Julia Cucina, passou por restaurantes renomados, como Gero, Martin Fierro, La Frontera e Il Buco (Nova Iorque), foi chef e sócio do Grupo Chez (Chez Mis, Chez Lorena, Casa Nero e Chez Oscar). Hoje, é parte um cozinheiro de ponta, é um educador gastronômico que se dedica à evolução da consciência alimentar por meio da comida.

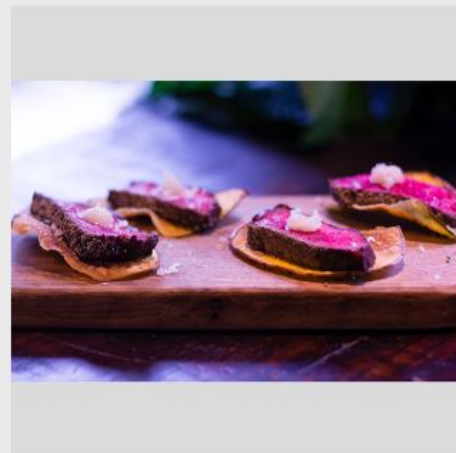
SIGA O SITE RG NO INSTAGRAM

Em um imóvel dos anos 30 na Rua Cônego Eugênio Leite, onde abrigava uma floricultura como outras vizinhas transformou o sobrado com janelas e um quintal cheio de plantas em um charmoso restaurante que promete ser um dos queridinhos da galera descolada, o Boto. Malizado com tons de verde, equipado com uma cozinha e bar transparentes, o restaurante é focado no poder das matas brasileiras.

A brincadeira com o sobrenome de nobre italiano do chef e o animal que, mais do que um ratinho fofo, ostenta a maior inteligência dos oceanos e rios, fica cravada no único "I" estampado no letreiro da casa. Ao mesmo tempo, permite ao cozinheiro expressar facetas que ainda não tinham vindo à tona em trabalhos anteriores.

"O fogo é uma forma de transformar os produtos sem extinguir sua identidade natural, por isso é tão fascinante. Optei por uma grelha basca e alternei até 20 processos diferentes para criar os receitas", diz o chef.

O chef levou tempo para chegar a uma degustação que não fosse tediosa e nem inacessível: ele é dividido em 7 tempos, sempre bem cadenciado e lúdico. Snacks inventivos, como a mandioca na pedra com pó de couve e mel nativo, o crustáceo fresco do dia defumado em goiabeira e a abóbora com coalhada de caju, são destaques.



ACÉN EM DEFUMAÇÃO ABERTA. CREME DE ALHO E CHIPS DE CARÁ MOELA
FOTO: DIVULGAÇÃO/ BRUNO SOTTO

INAUGURAÇÃO 3

Clima intimista e uso intenso do fogo definem novo Boto

Renata Mesquita

Discípulo de Paola Carosella e admirador de Francis Mallman, o chef Leo Botto acaba de abrir casa própria, o Boto, em Pinheiros. Assim como seus mestres argentinos, o chef que teve passagens pelo La Frontera e Chez Lorena, foca a cozinha da sua nova casa no fogo.

Do salão intimista – instalado em um casarão da década de 40 com pé direito alto e janelões de vidro – é possível observar os cozinheiros trabalhando nas diferentes grelhas instaladas por toda a extensão da cozinha. Pela parilla basculante passam peças como a costela bovina, a paleta de porco preto e também peixes e frutos do mar. Suspensos sobre as grelhas estão espetos de inox onde, por exemplo, o chef assa o frango durante três ho-



FOTO: NELTON FUNDACIÃO

ras, pincelando de tempos em tempos uma mistura de tucupi preto, melão e vinho branco. A técnica garante suculência e crocância, além de um sabor muito particular.

Assim como o frango, todas as outras proteínas do menu são fatiadas à mesa (como era comum antigamente) e servi-

das pelo garçom. Tudo é para compartilhar em até três pessoas, fácil. Os assados vão variar a cada semana – pode ser costela, acém de wagyu e até peixe olho de boi. Os preços vão de R\$ 100 e R\$ 170.

Os pratos chegam à mesa acompanhados de repolho fermentado e farinha e mais dois



BRUNO SOTTO

Solo. O chef Leo Botto; pinhão com wagyu (acima); e mangarito no tucupi



acompanhamentos a escolha, com opções como miniarroz com moquém de wagyu – técnica indígena de defumação que o chef usa em diferentes preparos do menu – ou o mangarito em caldo de tucupi e coentro (foto). A raiz, que nem todo mundo conhece,

tem aparência de inhame, sabor de mandioquinha e na boca desmancha como um purê. No parte do menu dedicadas às tapas também surgem outros

ingredientes resgatados por Botto, como o cara-moela, que vira chips crocantes (R\$ 24) servidos como base para finas fatias de acém moqueado e finalizado com creme de alho. Outra pedida dessa se-

ção, o pinhão vem com capa de filé de wagyu (R\$ 14; foto ao lado) e o cru de peixe (R\$ 26), que no dia era buri pincelado com tinta de lula, shoyu e infusão de salsa.

A última seção do menu é dedicada aos clássicos do Leo, pratos que fizeram sucesso nas outras casas por onde passou, caso do nhoque de batata assada com creme de queijo curado e farofa de pão (R\$ 52), que até hoje é servido no La Frontera.

As sobremesas foram desenvolvidas em conjunto com o confeitiro Rodrigo Ribeiro. A torta de batata doce roxa (R\$ 18), que tem cor intensa e textura de cheesecake, servida com creme de nata, já faz sucesso nas redes.

Boto

R. Cônego Eugênio Leite, 1152, Pinheiros. 3032-1029. 19h/0h (fecha domingo e 2º).

CLIPPING



LIVRES

Diversas estrelas da culinária trabalham em sistemas diferentes dos restaurantes tradicionais — e imprimem sua marca em eventos e reuniões privadas, de forma personalizada

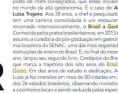
PARA COZINHAR



Por Tereza Rêgo



Por Tereza Rêgo



Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo

Por Tereza Rêgo



Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica



Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica



Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

papo de cozinha

DA TERRA à mesa

Depois de consolidar o projeto Expedições ao Léo — four gastronômicos que promovem o contato com o alimento —, o chef Leo Botto se prepara para realizar mais um sonho: o de abrir seu próprio restaurante

por Tereza Rêgo

Ele já foi barmen e garçon no El Financiero, o mordomo no lussuoso hotel Herbolândia e gerente no Ritz, em São Paulo, até que chegou a faculdade de hotelaria e começou a cursar gastronomia na Universidade Autêntica Marabá. A transição de Leo Botto para a cozinha veio, definitivamente, no Spot, restaurante universitário no capital paulista. A paixão do chef chegou alguns anos mais tarde, quando ele foi para o Rio de Janeiro, ao lado de Paula Carreira. No currículo de Leo, ainda aparecem outros restaurantes renomados, como Merli Fierri, La Fontes, Grupo Chef — todos em São Paulo — e El Brio, em Nova York (EUA). Há três anos, quando ainda era chef do Grupo Chef, criou o Expedições ao Léo, com o objetivo de conectar as pessoas com a terra por meio de experiências a pequenas e médias produtores.

Uma viagem pela terra

O que antes era um desejo vago realizou-se. O projeto de levar as pessoas para conhecer onde os alimentos são produzidos finalmente saiu do imaginário de sua idealiza- dor. Na visita, Leo registra a relação do alimento com a terra e a importância do consumo consciente. Tudo no intuito de não destruir a natureza e não produzir destruição de forma abusiva, como tem acontecido. Queremos mostrar a origem

dos alimentos. Hoje em dia, uma criança não sabe de que lugar veio a comida que coloca no prato", explica. Sua preocupação com esse assunto vem desde os tempos de criança. Além de ter estudado em um colégio católico — que pregava o equilíbrio entre o homem e a natureza —, Leo lembra que esse contato com as plantas, as flores, os animais e as paisagens foi fundamental por seu pai, um viajante ao longo da família, no final norte de São Paulo.

Cada lugar, uma aventura

O tour acontece a cada dois meses, em um fim de semana, sempre em fazendas nos arredores da capital paulista. "A pessoa pode comprar pelo site ou no local. Há uma cozinha comendo bem cedo, por volta das 9 horas, e termina com um almoço leve preparado pelo chef, com os ingredientes colhidos no local. Tem uma visita ao local antes e depois de um menu fixo, mas não muito longo e bem agradável. Depois a criação do dia. No momento, uma vez, foi uma visita de fazenda e colheita, ali no local, das plantas da terra para fazer uma visita. Não é um superlugar de luxo", confidencia. Para Leo, o público que procura o passeio é bem variado, mas, em geral, as pessoas estão em busca de uma experiência com a terra, em um momento de pausa. Ele acredita que a nova "No fim, há um momento de pausa. Ele acredita que a nova



Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

Cozinha Autêntica

CLIPPING



Menu inusitado

Chefs da capital apostam em experiências gastronômicas e do aberto, no esquivo e com cardápio-surpresa

Vendado, o cliente recebe em sua frente um prato. Sem nenhuma dica do que é, abstrai o modo para finalizar. Não há garfos nem facas disponíveis na mesa. Então, está se trata de uma e produz antes do final da refeição. Uma novidade — é descobrir que é um hambúrguer, por exemplo. No final do evento, a principal não é necessariamente sua receita, que podem ser criadas, mas na mesa de alimentos, que quem não tem uma atenção de chef. Idealizado por três psicólogos e uma terapeuta ocupacional, o projeto começou em maio, há seis anos, até se tornar um evento mais amplo, com mais de 270 mesas, mais do que em 1980, com o objetivo de colaborar por um jantar sem visão por si.

De olho no potencial desse mercado culinário paralelo, a empreiteira Pricila Sabatini criou o site Foodpass. Trata-se de um aplicativo de perfil que agrega serviços de chef. Quando ele estava no ar, no fim de 2012, estava comercializado apenas para dois projetos. Hoje, ele não é mais por ele. "Percebi que faltava uma ferramenta que unisse eventos", diz Pricila. O projeto chegou a 10 anos em 1700 pessoas para 1000 receitas.



Evento gastronômico para os olhos, todos os pratos são feitos de olhos variados.



Alfredo Bazzani, responsável pela gestão gastronômica no Vale.



Evento gastronômico em uma das casas de fazenda para jantar. De Alfredo Bazzani.

No primeiro semestre deste ano, a empresa faturou 2 milhões de reais, quase o dobro da receita de todo o ano de 2015.

Uma das novidades do cardápio do site é o Escudo com Bolo. Em cada versão, apenas duas pessoas têm a chance de ver um prato e o chef Roberto Bazzani, do La da Vida, casa de comidinhas brasileiras na Vila Mariana. De uma a performance, ele prepara receitas como o cardápio de cardápio com tempo em sua casa, no Pacarati. Cerca 200 reais por cabeça, Bazzani trabalha pela plataforma, e Bazzani ao Leo vem à frente e chef Leo Botto. Em alguns cardápios, ele tem grupos e fazendas e pratos como a da Casa Pólvora, em Bragança Paulista, e o gastronômico da capital. O local produz orgânicos. Depois de fazer um café da manhã, os convidados contribuem para plantar e almoçar ao ar livre. Com transporte, o jantar pode chegar a 150 reais.

Mais cedo é o Frangos que comemora a sua criação. A reserva para o Gastronômico Bazzani, por exemplo, é feita na própria página da empresa. No dia 25, o chef Tassu Magalhães, do Pólvora, faz o jantar. Bazzani será a seguir de um jantar na Fazenda 7 Lagos, em Santa Isabel, a cerca de 50 quilômetros da capital. "De uma só vez, o cardápio, exceto minha, é uma experiência", diz Bazzani. O chef Raphael Degenro, do Marat, tem fazenda. Fora do expediente no domingo, ele cria o Frutado para jantar. O negócio começou no fim de 2012 e primeiro jantar em locais limitados. Os clientes, que pagam a partir de 200 reais por evento, já degustaram o menu em um velho casarão da Rua Guaranês, em Campos Elzeus e em condomínios de colônias Dama Alighieri, em Jardim.

Jantar em Escudo. Quarto 100, do 200. Ingredientes: 100 reais, ingredientes para 100 pessoas. Escudo com Bolo. Quarto 100, do 200. Ingredientes: 100 reais, ingredientes para 100 pessoas. Expedientes em Leo. Em outubro, ingredientes: 100 reais, ingredientes para 100 pessoas. Gastronômico Bazzani. Domingo 100, do 200. Ingredientes: 100 reais, ingredientes para 100 pessoas. Frutado para jantar. Em outubro, ingredientes: 100 reais, ingredientes para 100 pessoas.

AD PONTO
JOSE OLIVEIRA

Mooca é Mooca

Mooca é Mooca

Novo 'safrá' de single malts traça o mapa da Escócia

Novo 'safrá' de single malts traça o mapa da Escócia

Como símbolo, ervas, destilados e histórias

Como símbolo, ervas, destilados e histórias

PASSEIO • Um dia na fazenda Coruputuba com receitas de Leo Botto

Neste sábado (19), Leo Botto realiza mais uma edição de suas Expedições ao Leo na Fazenda Coruputuba, em Pindamonhangaba (SP). O evento começa com um café da manhã com pão e pamonhas de variedades de milho cultivadas na fazenda, além de sucos de frutas nativas. Daí, os visitantes seguem para passeio guiado e continuam com o almoço, que inclui nove receitas, feitas com ingredientes da fazenda ou da região. Leo vai preparar cordeiro inteiro, lagostins defumados, mandiocas enfiadas em brasa, arroz especiais do Vale do Paraíba e servirá salada de panes (plantas alimentícias não convencionais). Entre as bebidas, haverá cervejas, vinhos e caipirinhas. Ao longo do evento, os visitantes poderão conhecer a plantação da Coruputuba, onde Patrick Assumpção aplica o sistema agroflorestal, de plantio orgânico e onde diversas espécies dividem a terra e fornecem nutrientes umas às outras, melhorando a qualidade da terra e fortalecendo o bioma (no caso, a mata atlântica). • **Gosto, Fazenda Coruputuba, dia 19 (10h/17h). R\$ 320 (ou R\$ 370 com transporte). Vendas em foodpass.com.br.**

Site RG - Moda, Entretenimento, Saúde e mais

UOL 20 ANOS

UOL HOST

PROSEGURO

CURSOS ONLINE

ASSINE / SAC

Esta bota não sai da cabeça?

Moselle! Shootherapy!

RG LIFESTYLE

05.06.2016 — POR REDAÇÃO

LEO BOTTO ORGANIZA SEGUNDA TEMPORA DE TOURS GASTRONÔMICOS

Leo Botto é chef e grande incentivador da cultura das orgânicas e dos pequenos produtores. Para espalhar essa ...

Leo mais

gulseimas

DIRO BLASCO & ANALISADORA

RUMO AO CAMPO

Expedição inclui almoço orgânico

No sábado (27), Leo Botto retoma o seu Expedições ao Leo (R\$ 345 com transporte) —o projeto, promovido pela primeira vez em 2014, busca reaproximar o consumidor da cultura da terra. Desta vez, a expedição vai até o Sítio 33, em Parelheiros. O roteiro inclui visita às hortas orgânicas (são 33 alqueires) e almoço ao ar livre preparado pelo chef. O cardápio abarca a tilapia do sítio na chapa, vegetais (colhidos ali) grelhados e salada de plantas alimentícias não convencionais, entre outros pratos.

Informações p/ tel. 54131-5445. Inq. (R\$ 205 a R\$ 345) p/ foodpass.com.br. O local de partida será divulgado após o pagamento.

CLIPPING

TORRES RIBEIRO
Chefe de cozinha
do restaurante
Empresários
das Caçarolas
em São Paulo

comida

EMPRESÁRIOS DAS CAÇAROLAS

Trabalha por ex-empresários com vida empresarial, o grupo de Torres e colaboradores em São Paulo, o grupo de Torres e colaboradores em São Paulo, o grupo de Torres e colaboradores em São Paulo.

SARTI RIBEIRO
Chefe de cozinha
do restaurante
Empresários
das Caçarolas
em São Paulo

comida

EMPRESÁRIOS DAS CAÇAROLAS

Trabalha por ex-empresários com vida empresarial, o grupo de Torres e colaboradores em São Paulo, o grupo de Torres e colaboradores em São Paulo, o grupo de Torres e colaboradores em São Paulo.

Assim como a presença da aparência, de tempo em tempo, a gastronomia também tem sua tradição, a tradição da gastronomia. A gastronomia é a ciência da alimentação, a arte da culinária, a arte de preparar alimentos. A gastronomia é a ciência da alimentação, a arte da culinária, a arte de preparar alimentos. A gastronomia é a ciência da alimentação, a arte da culinária, a arte de preparar alimentos.

A gastronomia é a ciência da alimentação, a arte da culinária, a arte de preparar alimentos. A gastronomia é a ciência da alimentação, a arte da culinária, a arte de preparar alimentos. A gastronomia é a ciência da alimentação, a arte da culinária, a arte de preparar alimentos.



"SE VOCÊ TIVER UM BOM SAL, UM BOM AZEITE, JÁ ESTÁ BOM NA COZINHA. MENOS É MAIS"

Leito Berto, chef

Pratos na balança

Quatro chefs de restaurantes estrelados falam de suas preferências quanto a carboidrato versus proteína

Por Ana Carolina de Almeida

Alguns chefs acreditam que a proteína é o rei da cozinha. Outros acreditam que o carboidrato é o rei da cozinha. Alguns acreditam que a proteína é o rei da cozinha. Outros acreditam que o carboidrato é o rei da cozinha. Alguns acreditam que a proteína é o rei da cozinha. Outros acreditam que o carboidrato é o rei da cozinha.

Alguns acreditam que a proteína é o rei da cozinha. Outros acreditam que o carboidrato é o rei da cozinha. Alguns acreditam que a proteína é o rei da cozinha. Outros acreditam que o carboidrato é o rei da cozinha. Alguns acreditam que a proteína é o rei da cozinha. Outros acreditam que o carboidrato é o rei da cozinha.



Henrique Figueira
Chef de cozinha do restaurante
Henrique Figueira

Henrique Figueira
Chef de cozinha do restaurante
Henrique Figueira

Henrique Figueira
Chef de cozinha do restaurante
Henrique Figueira

Henrique Figueira
Chef de cozinha do restaurante
Henrique Figueira

Henrique Figueira
Chef de cozinha do restaurante
Henrique Figueira

Henrique Figueira
Chef de cozinha do restaurante
Henrique Figueira

Henrique Figueira
Chef de cozinha do restaurante
Henrique Figueira

Henrique Figueira
Chef de cozinha do restaurante
Henrique Figueira

Henrique Figueira
Chef de cozinha do restaurante
Henrique Figueira

Henrique Figueira
Chef de cozinha do restaurante
Henrique Figueira

Henrique Figueira
Chef de cozinha do restaurante
Henrique Figueira

Henrique Figueira
Chef de cozinha do restaurante
Henrique Figueira

Henrique Figueira
Chef de cozinha do restaurante
Henrique Figueira

Henrique Figueira
Chef de cozinha do restaurante
Henrique Figueira

Henrique Figueira
Chef de cozinha do restaurante
Henrique Figueira

Henrique Figueira
Chef de cozinha do restaurante
Henrique Figueira



Leito Berto
Chef de cozinha do restaurante
Leito Berto

Leito Berto
Chef de cozinha do restaurante
Leito Berto

Leito Berto
Chef de cozinha do restaurante
Leito Berto

Leito Berto
Chef de cozinha do restaurante
Leito Berto

Leito Berto
Chef de cozinha do restaurante
Leito Berto

Leito Berto
Chef de cozinha do restaurante
Leito Berto

Leito Berto
Chef de cozinha do restaurante
Leito Berto

Leito Berto
Chef de cozinha do restaurante
Leito Berto

Leito Berto
Chef de cozinha do restaurante
Leito Berto

Leito Berto
Chef de cozinha do restaurante
Leito Berto

Leito Berto
Chef de cozinha do restaurante
Leito Berto

Leito Berto
Chef de cozinha do restaurante
Leito Berto

Leito Berto
Chef de cozinha do restaurante
Leito Berto

Leito Berto
Chef de cozinha do restaurante
Leito Berto

Leito Berto
Chef de cozinha do restaurante
Leito Berto

Leito Berto
Chef de cozinha do restaurante
Leito Berto



Renata Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Renata Ribeiro

Renata Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Renata Ribeiro

Renata Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Renata Ribeiro

Renata Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Renata Ribeiro

Renata Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Renata Ribeiro

Renata Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Renata Ribeiro

Renata Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Renata Ribeiro

Renata Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Renata Ribeiro

Renata Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Renata Ribeiro

Renata Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Renata Ribeiro

Renata Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Renata Ribeiro

Renata Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Renata Ribeiro

Renata Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Renata Ribeiro

Renata Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Renata Ribeiro

Renata Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Renata Ribeiro

Renata Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Renata Ribeiro



Roberta Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Roberta Ribeiro

Roberta Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Roberta Ribeiro

Roberta Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Roberta Ribeiro

Roberta Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Roberta Ribeiro

Roberta Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Roberta Ribeiro

Roberta Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Roberta Ribeiro

Roberta Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Roberta Ribeiro

Roberta Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Roberta Ribeiro

Roberta Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Roberta Ribeiro

Roberta Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Roberta Ribeiro

Roberta Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Roberta Ribeiro

Roberta Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Roberta Ribeiro

Roberta Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Roberta Ribeiro

Roberta Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Roberta Ribeiro

Roberta Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Roberta Ribeiro

Roberta Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Roberta Ribeiro

Roberta Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Roberta Ribeiro

Roberta Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Roberta Ribeiro

Roberta Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Roberta Ribeiro

Roberta Ribeiro
Chef de cozinha do restaurante
Roberta Ribeiro

ARTE 1 / BAND



<https://www.facebook.com/canalarte1/videos/estiloarte1hoje-%C3%A0s-21ho-trabalho-do-chef-leo-botto-que-utiliza-uma-t%C3%A9cnica-ind%C3%ADq/1013855318699599/>

DUELO DE MÃES / SBT



<https://www.youtube.com/watch?v=IXIYMxrfMhg>

TV

CALADA DA NOITE / GNT



JORNAL NACIONAL / REDE GLOBO



OPORTUNIDADES

- campanhas publicitárias
- ativações de mídias sociais
- palestras
- aula show
- workshop: técnica de fogo
- expedições ao Leo
- consultoria gastronômica
- criação de menus para eventos
- experiências gastronômicas:
almoços e jantares



ALGUNS
CLIENTES

 **Electrolux**

DOCOL 

AVEDA[®]

**GRUPO
SEB**
SISTEMA EDUCACIONAL BRASILEIRO


GALLO
PORTUGAL

SKYY
VODKA

MEKIL
Aço e Design

LACES 
SAÚDE NATURAL PARA SEUS CABELOS

DRI
DRI

**food
pass**

[EXPERIENCE CLUB]

CAMPARI[®]


Seara

DaGranja

TOPSHOP

gullane


BURBERRY[®]
LONDON

nk

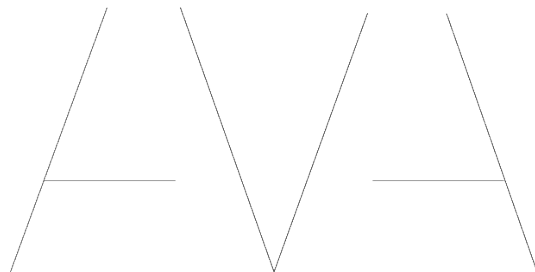
SAMSUNG

Consul

 **EATALY**
alti cibi


**STELLA
ARTOIS**[®]

@avacontava
ava.art.br



raphaela@ava.art.br	direção
comercial@ava.art.br	comercial
