

Rodrigo Oliveira  
Chef de cozinha  
Esquina Mocotó e Mocotó Restaurante

Rodrigo Oliveira é chef dos restaurantes Mocotó e Esquina Mocotó na capital paulistana. Um dos nomes mais destacados em sua área, Rodrigo chama a atenção dos mais variados setores do negócio, no Brasil e no mundo, através de sua cozinha simples, inventiva e comprometida com suas origens, no sertão pernambucano. Um dos 100 brasileiros mais influentes, chef do ano, personalidade gastronômica do ano, detentor de vários prêmios, foi lembrado pelo apresentador Anthony Bourdain sentenciou em seu programa sobre o Mocotó: “This is the hottest restaurant in town!”. Carlo Petrini, criador do movimento Slow Food declarou que “o Mocotó deveria ser eleito patrimônio cultural da humanidade”.

Rodrigo tem representado o Brasil em diversos encontros nos mais importantes eventos internacionais e, dentro do Brasil, desenvolve contínua atividade de formação e educação, através de sua atividade como patrono da ETE Carlos de Campos, a presidência do C5 – Centro de Cultura Culinária Câmara Cascudo, da participação na ONG Gastromotiva, além de diversos cursos e palestras pelo país afora.

Seu novo restaurante, o Esquina Mocotó, em seu primeiro ano já foi premiado como o melhor reestaurante novo da cidade, além de diversos outros prêmios, incluindo o de Melhor Cozinha Brasileira de 2015, pela revista Veja.